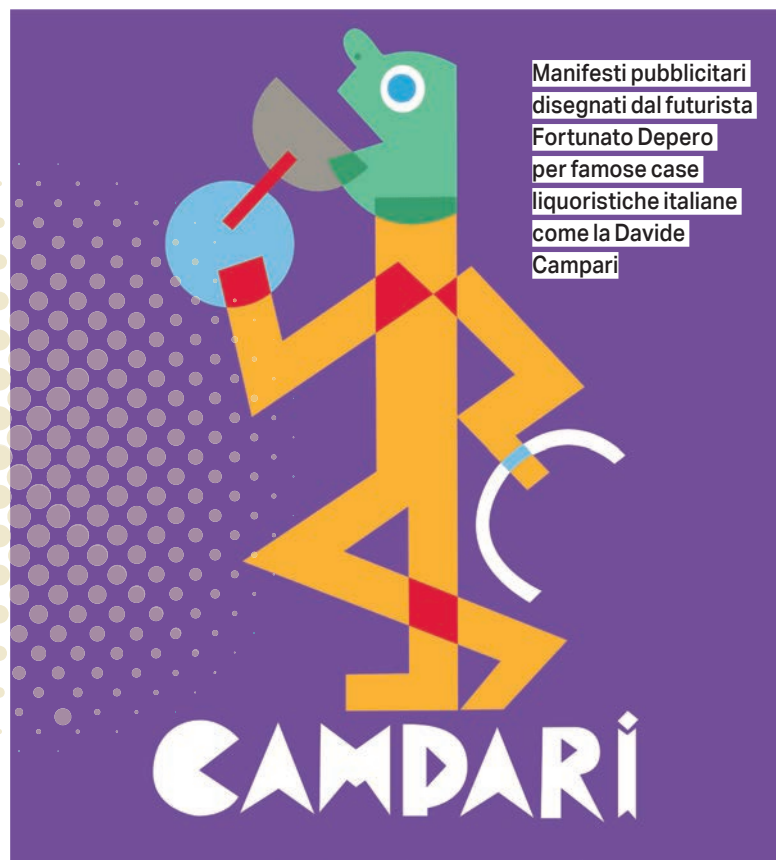


LE POLIBIBITE

via italiana alla miscelazione



ALLA CAMPARI ACADEMY
È STATO PRESENTATO
“LA MISCELAZIONE FUTURISTA”
LIBRO DEL BARTENDER FULVIO
PICCININO CHE RILANCIA
LA CREATIVITÀ ITALIANA
DEGLI ANNI TRENTA
di Rodolfo Guarnieri

Chi può pensare di creare una ricetta per cocktail senza curarsi che possa piacere? Una tale idea poteva venire negli anni Trenta solo agli esponenti del futurismo, movimento culturale, artistico e sociale che faceva della provocazione, anche fine a se stessa, il proprio motore mentale. A lungo sottovalutate per vari motivi, le polibibite (cocktail) futuriste a un attento esame si rivelano invece una fonte di

proposte originali, da recuperare, modificare secondo logica e rilanciare. L'idea è venuta a Fulvio Piccinino, bartender, “miscelatore” e fondatore del sito saperebere.com che ha cominciato per curiosità e, in mancanza di sacri testi, ha deciso di fare il punto su questa materia tutta italiana. Costata anni di lavoro, la ricerca ha conquistato il supporto di aziende liquoristiche, barman, responsabili di archivi pubblici e privati:

Avanvera

di Cinzio Barosi

INGREDIENTI

- 3 cl Storico Vermouth di Torino Cocchi
- 3 cl brandy italiano
- 1 cl Liquore Strega

PREPARAZIONE

Miscelare direttamente nel tumbler con ghiaccio a cubi. Aggiungere cinque rondelle di banana e uno stecco per la presa. Porre il tumbler su un piattino di alluminio lucido decorandolo con mandorle, chicchi di caffè tostato, rondelle di banana, scaglie di Parmigiano, filetti di acciuga, fette di pomodoro.



Giostra d'Alca

di Enrico Prampolini

INGREDIENTI

- 6 cl Barbera d'Asti Docg Bava
- 3 cl Campari
- 3 cl Cedrata Tassoni
- tocco di formaggio
- tocco di cioccolato amaro

PREPARAZIONE

Versare nel tumbler gli ingredienti e affondarvi uno stecco con il quale è stato infilato il tocco di formaggio e quello di cioccolato.



Brucioinbocca

di Cinzio Barosi

INGREDIENTI

- 4 cl whisky
- 1 cl Liquore Strega
- 1 cl liquore Alchermes
- 1 cl Storico Vermouth di Torino Cocchi
- 3 cl crema di latte
- 1 cucchiaino di miele millefiori
- 3 Amarene Fabbri 1905 senza nocciolo
- 6 grani di pepe

PREPARAZIONE

Versare a strati gli ingredienti in una coppa a campana rovesciata. Porre sul fondo le Amarene Fabbri 1905 riempite di grani di pepe, poi il whisky raffreddato con ghiaccio in un mixing glass; è la volta della crema di latte e del miele versati sul dorso di un cucchiaino; aggiungere Liquore Strega, liquore Alchermes e Vermouth Storico di Torino Cocchi raffreddati con ghiaccio in un mixing glass.



ne è scaturito un libro di 324 pagine, testo italiano e inglese, con foto a colori, presentato di recente presso la Campari Academy: "La Miscelazione Futurista: polibibite, la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta".

UNA MINIERA DI IDEE

«È un libro scritto da barman per barman - esordisce Fulvio Piccinino - perché possano provare l'emozione di mi-

scelare una polibibita e servirla con la consapevolezza della sua genesi complessa e variegata. Non mancherà di incuriosire ed entusiasmare anche i non addetti ai lavori, grazie al suo apparato storico e iconografico, svelando lati inediti del movimento futurista».

Lanciato con uno specifico Manifesto firmato nel 1909 da Filippo Tommaso Marinetti e altri letterati, il movimento futurista si è via via evoluto e articolato

GLOSSARIO

parola chiave

POLIBIBITE

Nate nel 1931 come Ottava Arte del movimento futurista, le polibibite erano concepite come forma d'arte contemporanea, aldilà della loro piacevolezza e bevibilità. A base di prodotti nazionali come vino, vermouth, grappa, si pongono sull'asse dolce-salato e dolce-piccante.

PERMANGIARE

Ai futuristi si devono nuove categorie di miscele: "permangiare" per aperitivo e antipasto, "peralzarsi" per dessert e dopocena, "guerra in letto" dal forte apporto energetico, allo scopo, come sottolineava F.T. Marinetti, di fecondare la nuova "razza italiana". Altro tipo di polibibite sono "paceinletto" vere bombe alcoliche con infusioni di erbe, in grado di stimolare il sonno ristoratore, "prestinletto" adatti

>>>>>>

nel corso di quasi trent'anni, attraversando difficili momenti storici come la Prima Guerra Mondiale, le guerre coloniali, il Ventennio fascista con il quale, in un secondo tempo, si è in parte identificato. Nella prima parte del suo percorso viceversa il movimento futurista si era connotato per atteggiamenti rivoluzionari, anarchici e libertari, inneggiando al progresso in tutte le sue forme e alla libertà dell'arte fino alla provocazione fine a se stessa. Tanto che aveva avuto un certo riscontro anche negli ambienti artistici della sinistra francese, americana e russa all'epoca della Rivoluzione d'Ottobre.

NASCE L'OTTAVA ARTE

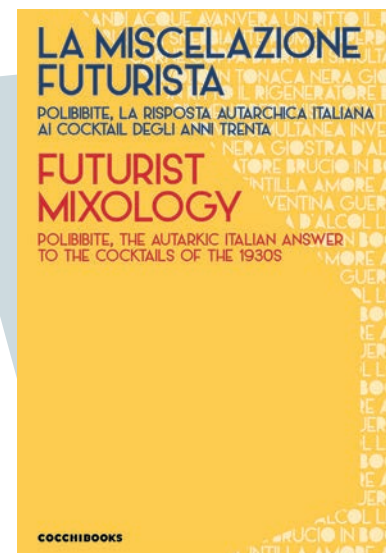
L'attenzione dei futuristi italiani anche al mondo della cucina e delle bevande si concretizza però solo nel 1931, quando viene identificata come l'Ottava Arte del movimento futurista. Esaltatori del progresso nazionale nelle sue varie forme, in pieno regime autarchico, i futuristi rifuggivano da termini esteri: al posto di cocktail usano il termine polibibita, per ingredienti u-



Nato come movimento rivoluzionario e libertario nel 1909, il futurismo si dedica al settore della miscelazione solo nel 1931

tilizzano solo prodotti nazionali come vermouth, vini, bibite, liquori e, solo in caso di estrema necessità, distillati tipo gin, brandy, rum ma tutti con nomi di fantasia prodotti in Italia, visto che a quei tempi non c'era ancora la possibilità di tutelarne l'origine.

Così nelle polibibite finivano, spesso incolpevolmente, tesori della liquoristi-



Italian mix COME INNOVARE UN SETTORE

Originale elaborato in italiano e inglese frutto di un'attenta ricerca in archivi e raccolte private. A cura di Fulvio Piccinino, con prefazione di Roberto Bava, il libro "La Miscelazione Futurista: polibibite, la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta" inquadra la miscelazione futurista nel più ampio quadro culturale, artistico e sociale del tempo. È edito dalla storica azienda Giulio Cocchi 1891 nella collana Cocchibooks che intende raccogliere testimonianze speciali sul mondo della miscelazione di qualità (cocchi.com). In particolare il libro riporta 18 ricette originali, i loro adattamenti rimaneggiati e le modalità di preparazione per renderle finalmente bevibili.



<<<<<<

*alle notti invernali,
“snebbianti”
antesignani del chupito
e “inventine” per
stuzzicare la mente.*

SCOPPIO IN GOLA

*Sveglia stomaco,
placa fame, scoppio in
gola: sono i nomi di
alcuni abbinamenti
gastronomici
per le polibibite.
Sono assaggi a base di
tranci di frutta (spesso
tropicale come banana
e ananas), tocchi di
formaggi, fette di
pomodori, filetti di
accughe, gocce di miele.*

MISCELATORE

*Molti nomi scelti per
identificare le polibibite
sono ispirati a eventi
spettacolo, a situazioni
estreme e aggressive,
che a volte scatenano
comicità involontaria.*

*Spesso vengono
cambiati a personale
iniziativa del
miscelatore (barman)
del momento.*

QUISIBEVE

*I futuristi crearono
molti nomi anche per la
miscelazione.
Così il cocktail divenne
“polibibita”, il barman
“miscelatore”, il bar
“quisibeve”.*



Fulvio Piccinino nel corso della presentazione del suo libro "La Miscelazione Futurista" tenutasi di recente presso la Campari Academy



*Gli autori delle polibibite
avevano l'ambizione
di creare una via italiana
alla miscelazione con forti
elementi di creatività*

ca italiana come Bitter Campari, Fernet Branca, Vermouth Cocchi e Carpano, Mistrà Pallini, Amaro Cora, Liquore Strega, Liquore Galliano, Grappa Nardini e Maraschino Luxardo, unitamente a storiche bibite come Cedrata Tassoni. Un abbinamento non casuale, però, che risentiva anche della cartellonistica pubblicitaria del tempo (definita alla francese *réclame*) in cui le bottiglie di alcolici erano interpretate da importanti artisti futuristi, da Fortunato Depero a Marcello Dudovich, da Gino Boccasile a Mario Sironi. Spesso vere e proprie opere d'arte, molti manifesti hanno ispirato altri movimenti artistici successivi come cubismo e pop art.

«La miscelazione futurista ha cercato di far crescere - precisa Fulvio Piccinino - una via italiana al mondo del bar, non più succube di quella proveniente

da Oltreoceano, che negli stessi anni si dimostrava particolarmente vivace prima del gelo del Proibizionismo».

GLI ELEMENTI INNOVATIVI

«Oltre alla ricerca di mix sull'asse dolce-salato e dolce-piccante - continua Fulvio Piccinino - gli elementi innovativi riguardavano anche decorazioni e abbinamenti. Così, oltre alle banali scorze di buccia di limone e arancia, i miscelatori futuristi puntavano su elementi come schegge di formaggi e scaglie di cioccolato, frutta candita o passa, fino a utilizzare elementi veramente insoliti come le accughe salate sott'olio. Si tratta quindi di un movimento che inventa uno stile di bevuta volutamente provocatorio e finanche bizzarro, con ricette mai fisse, in costante evoluzione ed elaborazione, tanto che non ne esiste una raccolta organica. Nel mio libro ho voluto esaminare da vicino i diciotto preparati più intriganti, firmati dai più diversi autori, cercando di interpretarli e renderli funzionali, descrivendone le possibili preparazioni. I nomi sono evocativi della vivacità del tempo come Guerra in letto, Diavolo in tonaca nera, Giostra d'alcol, Avanvera, Brucioinbocca, Piupermenodiviso».

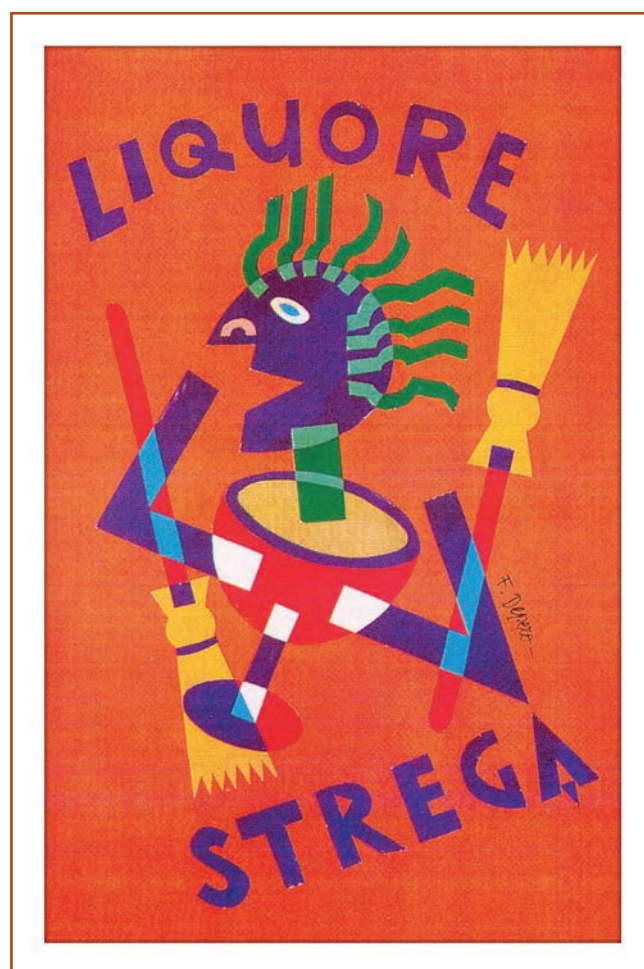
STUPIRE, SEMPRE STUPIRE

Anche per quanto riguarda la presentazione, al posto dei classici bicchieri bassi in vetro old fashion (di scuola anglosassone), le polibibite erano proposte in contenitori che oggi potremmo definire "alternativi", di piccole dimensioni, studiati anche in relazione ai riflessi di luce che potevano spargere intorno. Non mancavano così tazze e bricchi di metallo, spesso eseguiti su disegni originali, e bicchieri scavati in blocchetti di ghiaccio. Dal punto di vista della preparazione, l'uso dello shaker (troppo anglosassone) era evitato. Si preferiva mescolare direttamente gli ingredienti nel bicchiere, non sempre con ghiaccio, data la difficoltà di disporre degli appositi fabbricatori nel retrobottega, per cui la soluzione più facile era disporre di grosse sbarre di ghiaccio da scheggiare.

Icona del movimento era diventata non a caso la piccola bottiglia da 10 cl di Campari Soda, disegnata da Fortunato Depero nel 1932, che replicava la quan-



Alla cartellonistica pubblicitaria futurista, di grande impatto visivo, ricorrevano quasi tutte le aziende italiane di punta come le case liquoristiche del tempo



★ ★ ★
La parola d'ordine del futurismo era stupire sempre, ricorrendo alle più diverse provocazioni, per far parlare e ricordare

tità ideale che dovevano avere le polibibite. Tra l'altro la bottiglia di Campari Soda era un vero e proprio omaggio a concetti futuristici come velocità, praticità e facilità di lavoro in modo che il miscelatore (barman) poteva concentrarsi su altri aspetti per stupire con aggiunte, decorazioni e presentazioni. In particolare per la presentazione venivano studiate situazioni insolite che potevano andare dalla diffusione di appositi profumi nell'ambiente, all'uso di lampade o faretti colorati (tipo set

cinematografico) da concentrare sulla polibibita in servizio, all'impiego di motivi musicali in tema.

PUNTO D'ORGOGGIO

In appendice Fulvio Piccinino ha voluto aggiungere una parte originale come le ricette "Stuzzichini per realizzare un aeroaperitivo futurista" dai nomi evocativi come quelli delle polibibite: scoppio in bocca (cilindretti di Parmigiano Reggiano a bagno nel Marsala), sveglia stomaco (fetta di ananas con cubetto

di tonno e mezza noce), placafame (fetta di prosciutto arrotolata e farcita con verdure sottolio), uova divorziate (uovo sodo tagliato a metà con il tuorlo servito a parte su un letto di purea di patate da proporre su un cucchiaino; il vuoto lasciato dal tuorlo estratto va riempito con purea di carote), dolceforte (tramezzino farcito con fettine di banana, acciughe e senape).

In chiusura l'autore non ha potuto resistere alla tentazione di compilare un "Neomanifesto del miscelatore futurista", articolando dieci punti con regole e consigli per dare dignità storica e orgoglio alla figura del miscelatore italiano che "guarda al passato per rispondere al futuro". Un'iniziativa che i futuristi del tempo non avevano misteriosamente considerato. ★