



## FILLIA E LE POLIBIBITE **FUTURISTE**

Geniale e controverso, fu l'animatore del "Santopalato", primo ristorante futurista

DI FULVIO PICCININO

America celebra Jerry Thomas, padre putativo di generazioni di barman e a ragione ritenuto il fondatore della miscelazione moderna. L'Italia dal canto suo può vantare

Fosco Scarselli inventore di un classico immortale, il Negroni, Giuseppe Cipriani con i suoi sparkling all'Harry's Bar di Venezia ed Elvezio Grassi, Svizzero italiano, barman di spicco del "Bar Argentino" di





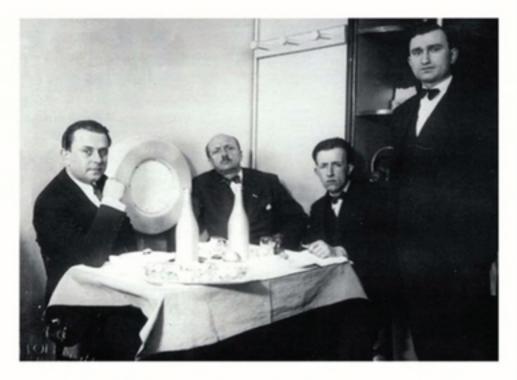
Lugano, Grassi fu autore di uno dei pochi libri di miscelazione di fattura italiana dei primi decenni del '900. In realtà ben pochi sanno che proprio in quei decenni la rivoluzione artistica del Futurismo trasformò la cucina, unita come naturale completamento alla miscelazione, nell'ottava arte, resa immortale al pari di poesia, pittura e scultura.

I concetti fondamentali introdotti furono l'abbinamento fra cibo e cocktail, l'elemento figurativo, dogma della moderna

Nouvelle Cousine, e lo stravolgimento delle regole di equilibrio delle misture furono gli elementi di maggiore innovazione della miscelazione futurista. L'Italia si basava su una miscelazione tradizionale e radicata sul territorio a base di vino, dove i suoi cavalli di battaglia i Vermouth, uniti ad altri liquori e amari creavano miscele giocate sull'asse dolce-amaro. Il resto del mondo adottava per la costruzione dei cocktail la concezione del Punch, con l'armonia giocata fra un sapiente mix fra dolce ed acido che fu spazzata via dai miscelatori futuristi che condannarono la dilagante esterofilia dei barman italiani. Il Vermouth, padrone della miscelazione, ma indubbiamente appartenente al passato, fu risparmiato poiché simbolo del prestigio italiano nel mondo.

Per spezzare il dogma del punch i futuristi dovettero inventarsi un nuovo asse di percezione ed equilibrio, mai usato prima d'ora nella miscelazione, introducendo il piccante, e soprattutto il salato a bilanciare la parte dolce. La percezione zuccherina

28 BarTales Luglio 2014 Luglio 2014 BarTales 29



della miscela veniva contrapposta al pepe o a sapidi filetti di acciuga, il cioccolato al formaggio, il dattero ai peperoncini verdi piccanti in nuove miscele "suggestive e determinati" dai nomi evocativi e provocatori, dove l'elemento sorpresa doveva

I Futuristi

inventarono

un nuovo asse

di percezione

con il piccante

e il salato per

dominare per creare stupore nel bevitore. Cambiarono i nomi dei cocktail, che divennero "polibibite". mentre la classificazione temporale degli stessi con la cena a fare da spartiacque, venne rivoluzionata bilanciare il dolce radicalmente.

> Le polibibite furono nominate in base

alla funzione che dovevano svolgere, con la carica alcolica direttamente proporzionale allo scopo. La nuova classificazione funzionale fu: "Guerra in Letto", "Pace in Letto", Snebbianti ed Inventine, La funzione era chiaramente indicata dal nome

che lasciava ben poco spazio all'interpretazione del suo fruitore. L'alcol aveva la funzione fondamentale di abbassare i muri della morale e del perbenismo, divenuti argomento di discussione grazie agli studi di Freud. La miscelazione era vincolata alla più profonda autarchia, con l'uso quasi esclusivo di liquori e distillati italiani, in ottemperanza al fervente nazionalismo di quel período.

L'artefice di questa rivoluzione del mondo del bere fu Fillia, al secolo Luigi Colombo, Nel 1930 il leader del movimento Filippo Tommaso Marinetti fa sua la filosofia di Feurbach, secondo cui l'uomo sogna ed agisce secondo quello che beve e mangia. Il pensiero si forma in bocca, pertanto per agire con arte e in linea con la filosofia futurista bisogna necessariamente nutrirsi con cibi che siano essi stessi espressioni artistiche.

Marinetti è impegnato in mille progetti, la sua incessante attività di promozione del movimento futurista lascia ben poco spazio alla sua ultima geniale idea. Come



è spesso solito fare, incarica un suo fedele adepto di sviluppare il progetto, che agli occhi di molti futuristi appartenenti al gruppo storico fondatore, appare poco più che una goliardata. La sfida delle polibibite se paragonata agli ideali rivoluzionari della poesia e della letteratura, e ai vertici creativi raggiunti dalla pittura

e dalla scultura, appare ben poca cosa.

Il Futurismo ha dettato legge per trent'anni e ha influenzato gli artisti di mezzo mondo, non può perdersi in un'arida provocazione destabilizzante di una delle riconosciute eccellenza italiane. La cucina e la miscelazione, con le sue provocazioni, appare agli occhi dei più una sterile provocazione per tornare a fare parlare del Futurismo, offuscato dalla nascita di altri movimenti ed avanguardie. Fillia non si demotiva e procede dritto per la sua strada. La giovane età e l'entusiasmo sono dalla sua parte, la profonda fede nel



suo mentore e nel Futurismo fanno il resto.

Fillia nasce nel 1904, quando lui ha cinque anni Marinetti pubblica su "Le Figaro" il Manifesto della Cultura Futurista. Nel 1922 si avvicina poco più che diciottenne al Futurismo. Nel 1925 riceve la sua consacrazione quando Marinetti include alcune sue poesie all'in-

terno del suo libro "I nuovi poeti futuristi". Personaggio poliedrico e dalla creatività prorompente affronta temi in netta contrapposizione. Pubblica romanzi erotici come "Lussuria radioelettrica" e "L'uomo senza sesso", ma al contempo fu, dopo Dottori, il più apprezzato pittore di arte sacra futurista. L'elemento sessuale fu al centro della rivoluzione futurista della miscelazione con le polibibite "Un Ritto" ed il "Rigeneratore".

Il '900 vede la nascita della psicoanalisi e la scoperta del ruolo centrale che ha l'eros nella vita dell'uomo. Una personali-

**NELLA PAGINA** A SINISTRA FILLIA AL TAVOLO CON MARINETTI E POTO D SUPPO ALLA SANTOPALATO

30 BarTales Luglio 2014 Luglio 2014 BarTales 31



tà così controversa e poco awezza alle regole non poteva che produrre un libro geniale scritto a quattro mani con Marinetti, "La Cucina Futurista", che avrebbe creato, nel desiderio degli autori, i presupposti per una rivoluzione globale nelle cucine e nei bar d'Italia. Fillia animatore del primo ristorante futurista, il "Santopalato", detto anche la "Taverna d'Alluminio" fu il maestro di cerimonie dell'inaugurazione svoltasi l'8 marzo a Torino, al cospetto delle massime autorità di allora.

Inventore di una decina di piatti futuristi e di altrettanti pranzi con geniali abbinamenti e provocazioni per la morale perbenista di allora, Fillia vanta anche la più geniale delle polibibite. Il Diavolo in Tonaca Nera", altro evidente legame con

la sua creatività fatta di sacro e profano. È una polibibita in cui si fondono gli elementi figurativi plastici e l'abbinamento innovativo, per la miscelazione di allora, di diverse texture. La base alcolica è la grappa, distillato italiano per eccellenza che si sposa egregiamente con succo d'arancia dolce e cioccolato fondente. Ouest'ultimo è la tonaca nera che viene ottenuta spalmandolo sul bicchiere, mentre il diavolo è un rosso d'uovo sodo posto al centro del bicchiere, immerso nel liquido. Il legame con i Flip, cocktail in voga all'epoca è evidente, ma la texture dell'uovo sodo rivoluziona il profilo organolettico della mistura.

Non capita a fondo, la sua polibibita non ebbe molto seguito fra i baristi dell'epoca, mentre la sua rivoluzione non si 
potè compiere per via della sua prematura 
scomparsa avvenuta dopo lunga malattia nel 1936. Così come la Prima Guerra 
Mondiale aveva cancellato le giovani menti geniali di Sant'Elia e Boccioni così il fato 
decise che uno dei più geniali artisti del 
secondo futurismo dovesse scomparire 
poco più che trentenne, prima di compiere 
la sua opera. Rivoluzione che solo oggi 
si può comprendere nella sua interezza 
e grandezza, liberi da preconcetti storici.

Un gruppo di artisti, nessuno dei quali barman di professione, e per questo liberi da dogmi precostruiti, per scherzo o per gioco, inventò una serie di misture che rilette oggi stupiscono per innovazione, equilibrio e capacità di abbinamento degli ingredienti che andrebbero assolutamente rivalutate anche per il solo valore storico che rappresentano per l'Italia. Di fatto, non accadrà più che arte e miscelazione siano unite in maniera seria e con una finalità precisa. Mai più.

Fulvio Piccinino