

BERE all'italiana

Le nuove frontiere della
miscelazione nel Bel Paese

DI Clara Ippolito

Corsi e ricorsi alcolici: la storia si ripete, anche in fatto di bevande.

A dimostrarlo le novità che vengono dal passato, per la precisione dagli inizi del secolo scorso da dove arrivano le *polibibite*, un neologismo coniato dai futuristi per indicare diciotto cocktail firmati da Filippo Tommaso Marinetti e compagni. Espressione di un'avanguardia che, tra gli anni Venti e Trenta, rivoluzionò oltre che la letteratura e l'arte, anche il mondo del bere italiano.

Una risposta all'egemonia di bevande strane approdate in Italia alla fine dell'800, presente nel Manifesto della cucina futurista (1930), anticipazione della nouvelle cuisine oltre che occasione di una revisione storica di quella che oggi si chiama mixology. Un approccio che cercò di riportare



La polibibita
aperitiva Avanvera
creata dall'ingegner
Cinzio Barosi

IL LIBRO

LA MISCELAZIONE FUTURISTA

È un libro (pp. 324, www.cocchi.com) double face, scritto in italiano e inglese da un barman per i barman (e non solo). Storia, immagini inedite d'epoca, curiosità e 18 ricette di polibibite si mescolano in un racconto insolito e coinvolgente. Barman Aibes e sommelier Ais, Fulvio Piccinino è anche l'appassionato insegnante che ha dato vita a Saperebere, un ambizioso progetto culturale. Il volume sarà presentato nell'ambito del Bar Convent Berlin il 6 e il 7 ottobre 2015.



Info: www.saperebere.com

l'arte del miscelato in patria con una creativa operazione, frutto dell'estro non di barman esperti ma di cultori della materia, artisti creatori di bevande intriganti, per troppo tempo accantonate come puri esercizi di stile.

Fulvio Piccinino, barman di lungo corso e appassionato di Futurismo, è oggi il fautore di un risascimento dei cocktail italiani d'epoca, grazie a uno scavo culturale che gli ha fatto scoprire dei reperti alcolici a base di prodotti made in Italy, proposti oggi in tutta la Penisola.

Mecenate dell'ambizioso progetto l'azienda Giulio Cocchi, storica maison astigiana di spumanti e aperitivi, oggi proprietà della famiglia Bava, che ha coinvolto Pallini, celebre azienda romana, Campari, Strega, Tassoni, Luxardo, Nar-

dini e Fabbri. Un'iniziativa che ha l'ambizione di tracciare una via italiana alla miscelazione, forte di un patrimonio di prodotti (dagli aperitivi ai vermouth, fino agli amari e ai liquori dolci) che possono ridare all'Italia il ruolo di primogenitura che le spetta in fatto di mixology.

© Fulvio Piccinino

INTERVISTA A FULVIO PICCININO

bi È pensabile l'uso delle polibibite a tutto pasto?

F.P. In passato ho fatto delle cene futuriste con le polibibite, ma ci sono stati dei problemi oggettivi. Ritengo possibile solo l'abbinamento con i dolci, specie quelli futuristi, particolarmente gradevoli. Il Rigeneratore, per esempio, di fatto uno zabaione moderatamente alcolico, può andar bene con dolci al cucchiaino a base di mandorle e latte, mentre la Giostra d'Alcol si sposa ottimamente con dessert a base di ricotta.

bi L'auspicato recupero delle basi italiane non rischia di apparire un po' retrò rispetto al gusto di un pubblico ormai così "anglicizzato"?

F.P. È proprio ciò che voglio. Peraltro, la miscelazione futurista offre cultura e storia italiana. A questo servono i miei seminari di liquoristica, dove faccio assaggiare prodotti del passato, regionali e di piccoli opifici. Chicche legate alle nostre radici, con cui desidero riportare in auge un made in Italy poco conosciuto: uno per tutti il vermouth, che può tornare a essere consumato anche dai giovani.



bi Quali sono i cocktail futuristi di maggior successo?

F.P. I più facilmente bevibili, con abbinamenti gustativi geniali, sono la Giostra d'Alcol, il Grandi Acque, la Rosa Bianca, la Guerra in Letto e Avanvera. Quest'ultimo è un esempio di eleganza e genio insieme.

bi L'impatto di questa nuova tendenza fuori d'Italia.

F.P. La miscelazione futurista può essere un bel biglietto da visita per gli italiani all'estero, per veicolare la nostra cultura a 360°, uscendo dai soliti classici, seppur ottimi, come il Negroni, l'Americano e il Bellini.

decorado
by BARTHELMESS

erfolgreich verkaufen

Unser neuer
Frühjahr/Sommerkatalog ist da!
Jetzt unverbindlich und
kostenfrei anfordern:

freecall 00800 / 55 66 55 55
freefax 00800 / 55 66 55 77
www.decorado.de
info@decorado.de

LIQUORISTI D'ITALIA



ROBERTO BAVA, Amministratore della Giulio Cocchi

bi Siete stati i primi a credere in una via italiana alla miscelazione. È stato difficile coinvolgere le altre case storiche italiane?

R.B. È un'opportunità che va oltre la singola marca e una logica strettamente commerciale, perciò ci è piaciuto allargare il gruppo ad aziende altrettanto storiche come la nostra, tutte con prodotti esistenti all'epoca del Futurismo. L'idea condivisa è di lavorare alla valorizzazione di un'identità liquoristica nazionale. Ecco il perché dei seminari, del road show, in corso in Italia e all'estero per tutto il 2015, e della pubblicazione del libro di Piccinino.

bi Il rilancio della miscelazione futurista quanto potrà incidere su un ritorno alla produzione di liquori finiti nel dimenticatoio?

R.B. Credo avrà un peso notevole. Cocchi è una marca di culto, anche all'estero, per il suo originale Aperitivo Americano e per lo Storico Vermouth di Torino. Il nostro obiettivo attuale è di far conoscere anche gli spumanti di alta gamma e il Barolo Chinato, ottimi prodotti usati anche nei cocktail, oltre che di riportare al consumo di vini aromatizzati.

bi Quale posto occupa la Sua azienda in Germania?

R.B. Cocchi è presente nel canale specializzato dei cocktail bar e nelle manifestazioni di settore. Ora dobbiamo conquistare il grande pubblico che ama mangiare e bere bene. Una bella sfida.



MICAELA PALLINI, Vicepresidente e amministratore delegato della Ilar Pallini Spa

bi Mistrà, Sambuca 313 e Limoncello sono tra i vostri prodotti storici, anche basi di gustosi cocktail. Secondo Lei, la riscoperta della miscelazione futurista potrà ridare lustro al bere italiano?

M.P. Le polibibite possono essere un elemento che aiuta a riscoprire le radici della miscelazione italiana che, in tutta la prima metà del '900 e fino alla fine degli anni '60, ha influenzato moltissimo il bartending mondiale. Il movimento futurista, peraltro, ha sempre suscitato interesse e curiosità, affascinando soprattutto i giovani. Può, quindi, aiutare la riscoperta dei classici della liquoreria italiana e il loro uso.

bi Crede che le polibibite possano piacere anche all'estero?

M.P. Le polibibite possono sicuramente funzionare in altri Paesi, diventando un elemento di novità nelle carte dei cocktail dei locali italiani e non.

bi La Pallini esporta in oltre trenta Paesi del mondo. Che rapporto ha l'azienda con il mercato tedesco?

M.P. La Germania per noi è piuttosto importante, infatti siamo presenti in alcune catene (Metro, Kauhof, Rewe) con il Limoncello Pallini, che si sta affermando come prodotto di qualità, cambiando radicalmente la percezione di questo liquore nei consumatori e nei bartender tedeschi.



UN NUOVO BAR-PENSIERO

Il mondo dei bar fa parte della nostra quotidianità, del rito tutto italiano che va dall'aperitivo al digestivo; momenti clou della vita moderna officiati da figure multitasking, la cui priorità è andare incontro ai gusti dei clienti. Filosofia che fa il paio con un nuovo concetto di Italianbar, un luogo concepito su misura per un pubblico che ama bere bene, ma senza eccedere. In quest'ottica va letto l'inebriante ritorno al passato alcolico futurista e il Neomanifesto del miscelatore italiano, redatto da Fulvio Piccinino, una sorta di decalogo in cui si auspica, tra l'altro, il riuso del vermouth, base italiana per eccellenza, l'impiego dei liquori di casa

nostra e la creazione di mix al massimo con tre o quattro componenti, alcolici e non. Punti cardine di una nuova era della miscelazione che si rivolge al passato per rispondere al futuro. Non più solo Alexander o Margarita, dunque, ma drink a base di spumanti, mistrà, grappa, barbera e liquori, tutti prodotti italiani impiegati in polibibite dai nomi eccentrici creati dai futuristi in base all'effetto che devono sortire: la *Guerra in letto*, titolo più che eloquente, o *l'Inventina*, stimolatrice di pensieri originali, entrambe di Marinetti. Idee in libertà, ad alto tasso alcolico, che versano nel bicchiere un concentrato d'inebriante e creativa italianità. ■

APERITIVI FUTURISTI

La prima polibibita è stata creata da Enrico Prampolini, celebre scenografo e pittore futurista, mentre la seconda è opera di Angelo Giachino.

RICETTE

LE GRANDI ACQUE

Ingredienti

2 cl di grappa bianca Nardini
2 cl di gin
2 cl di kummel
2 cl di Sambuca 313 Pallini
un'ostia
¼ di filetto di acciuga

Preparazione

Gli ingredienti vanno messi in un mixing glass con molto ghiaccio per raffreddare bene e diluire la miscela alcolica. La difficoltà di miscelazione sta nel trovare il giusto equilibrio fra i suoi ingredienti dolci e aromatici. Si versa in una coppa cocktail e poi si adagia l'ostia ripiena d'acciuga in superficie. Il gusto di quest'ultima ricorda l'ostrica e rappresenta al meglio l'amato contrasto futurista dolce/salato.



LA ROSA BIANCA

Ingredienti per 4 persone

1 cl di Bitter Campari
4 cl di liquore alle rose bianche
4 cl di succo d'arancia filtrato
0,5 di Mistrà Pallini
una stella di anice

Preparazione

La preparazione deve avvenire all'interno di un tumbler con ghiaccio, versando nell'ordine indicato gli ingredienti. L'arancia, preferibilmente rossa, dona alla polibibita un bel colore acceso, in perfetta linea con il credo futurista, che coinvolgeva nella degustazione tutti i sensi.