

SE I MISCELATORI danno (un gran) spettacolo



BICCHIERI DI GHIACCIO,
BORSELLI DA VIAGGIO, PRATI,
LAMPADINE, KIT DI PRONTO
SOCCORSO: I FINALISTI
DEL CONCORSO MISCELATORE
FUTURISTA DI COCCHI HANNO
DATO PROVA DI COME
TRASFORMARE I COCKTAIL
IN OPERE D'ARTE DA GUSTARE

di Flavia Fresia

Com'è la miscelazione futurista? Ha il Dna italiano, è originale e creativa, ironica e divertente, ama la semplicità, è veloce, coinvolge tutti i sensi e, in epoca di social media e rapporti virtuali, favorisce il ritorno al racconto faccia a faccia. Ha una marcia diversa, insomma, la via italiana alla miscelazione così come proposta dal Neomanifesto del Misceatore Futurista, stilato da Fulvio Piccinino. Roberto Bava, ad della casa astigiana

Giulio Cocchi, ha voluto ridarle vigore e riportarla in auge organizzando il concorso Misceatore Futurista Record Nazionale 2016, la cui finale è andata in scena a Torino nel nuovissimo Piano 35 Lounge Bar, il bar panoramico all'ultimo piano del Grattacielo IntesaSanpaolo guidato da Mirko Turconi. Una sfida prima di tutto linguistica, visto che, come futurismo vuole, i termini stranieri sono banditi: così il cocktail diventa polibibita, il barman o mixologist

STAY TRUE TO YOUR NATURE

VBM

TECHNIQUE

As never before.



VBM Technique enhances your **Creative Instinct.**

Disponibile a partire da ottobre 2016.

VBMESPRESSO.IT

★ MULTISENSORIALE ★

Un ventilatore spargi-essenza, un canto alpino, un fiore da sfregare tra le mani, mela, cioccolato, galletta e granita per stuzzicare il palato, un bel prato su cui servire il cocktail: Svetta, la polibibita ispirata alla montagna di Cinzia Ferro, cattura il cliente "in tutti i sensi".



è ribattezzato miscelatore, lo shaker diventa agitatore.

Dietro il divertente gioco di parole, però, c'è molta sostanza. Perché la miscelazione futurista diventa un "pretesto" per focalizzare l'attenzione sui prodotti italiani, spingendo verso l'uso di vermouth, spumanti, amari, liquori, distillati e bibite di produzione nazionale, dai

marchi storici alle etichette più recenti, tutti frutto di una ricca e secolare sapienza produttiva e di un gusto riconosciuto anche a livello internazionale. Come sono, allora, le ricette? Pochi ingredienti, pochi gesti e velocità di preparazione: la neomiscelazione futurista esalta la semplicità e il mestiere. Protagonisti sono il polso, l'occhio e l'esperienza, che consentono di miscelare i vari elementi con precisione, ma senza pignoleria. Proprio perché prodotto artigianale, anzi quasi performance artistica, ogni polibibita è unica e irripetibile, non importa se gli ingredienti non sono dosati al millilitro. Le polibibite presentate dai finalisti del concorso erano interessanti, equilibrate e stuzzicanti, in molti casi decisamente

originali, soprattutto nella presentazione, scenografica, curata e frutto di notevole inventiva, che in molti casi ha coinvolto anche i "costumi di scena".

ATTENTI AL TERRITORIO

Altra tendenza emersa, la localizzazione, per così dire, delle polibibite: i miscelatori in gara hanno usato non solo alcolici italiani, ma anche altri ingredienti distintivi del proprio territorio, a volte diffusi solo a livello locale. Nella neomiscelazione futurista, del resto, il territorio entra prepotentemente nella preparazione e nella presentazione delle polibibite, quasi a voler dare al cliente un assaggio dello spirito del luogo. Così, Carlotta Linzalata dello Smile Tree di Torino, per la sua polibibita L'Iperveloce, ha usato Cocchi Americano, Vermouth Cocchi di Torino Storico, oltre a due prodotti fatti in casa: infuso di artemisia e gelatina di peperoni. Il tutto servito in un bicchiere a forma di lampadina, accompagnato da cipolline liofilizzate e pezzetti di peperone e toma. Fresco e accattivante il risultato, l'essenza dei sapori di Piemonte.

La scelta degli ingredienti può servire anche a raccontare una storia e suscitare un'emozione. Come ha fatto Cinzia Ferro con Svetta, la sua "polibibita inventina" che evoca sapori e sensa-

★ SPIAZZANTE ★

L'effetto sorpresa è un'altra ottima arma da giocare per catturare l'attenzione del cliente. Come ha fatto Valerio Trentani con il suo Miècadutoilbicchiere: la coppetta in cui prepara la polibibita "accidentalmente" si rovescia dentro un bicchiere fatto di ghiaccio





Valfrutta
COOPERATIVE AGRICOLE

BIO

DA OGGI AL BAR

ETICHETTA CON CARTA
100% RICICLATA

VETRO DELLA BOTTIGLIA
IN PARTE RICICLATO

NOVITÀ

VALFRUTTA BIO È

- qualità
- frutta italiana*
- origine controllata
- sapori intensi
- semplicità e genuinità



*Frutta italiana e mirtilli selvatici europei

LE REGOLE DELLA MISCELAZIONE FUTURISTA

1. Via le decorazioni inutili, senza alcun presupposto di abbinamento sensoriale. È concessa una sola decorazione che sorprenda, diverta e faccia da preludio gustativo. Ben visti abbinamenti fatti di musica, rumori, profumi, colori e tavole tattili per dare al cliente un'esperienza globale.

...

2. Basta con lunghi e inutili procedimenti teatrali, largo a "mixture" originali e semplici, preparate con pochi ingredienti.

...

3. La preparazione della "polibibita" deve essere veloce, dai 60 ai 90 secondi.

...

4. Vietato l'uso del jigger e del metal pour, a favore del ritorno alla versata a mano libera. Non importa se le dosi non sono giuste al millilitro: ogni polibibita è una creazione artistica unica, diversa e irripetibile.

...

5. La polibibita come strumento di divertimento, che deve stimolare la socialità tra le persone e non deve stordire o provocare malesseri.

...

6. Imperativo l'uso di prodotti italiani, meglio se del proprio territorio. Concesso quello di prodotti stranieri solo quando manca l'omologo italiano.

...

Fonte: liberamente tratto da Fulvio Piccinino, "La Miscelazione Futurista", CocchiBooks



★ IRONICO ★

Per conquistare il cliente, l'ironia può essere un'ottima arma (a patto di saperla maneggiare). Si è dimostrato capace Valerio Dussich con il suo Vaffa, la bevanda del turista futurista. Con tanto di Guida Michelin d'antan e Smartphone per prenotare la prossima vacanza.

zioni di un'escursione in montagna. Nel boccale di metallo, radice di genziana. Sulla lastra di granito, un letto di erba (i prati degli alpeggi), cracker (le gallette dei soldati della prima guerra mondiale), cioccolato fondente piemontese (per dare energia durante la salita), una mela verde. In sottofondo, un canto di montagna. Tra le mani, un piccolo ventilatore a imitare la brezza che spira in vetta. Una presentazione che, unita alla piacevolezza del drink, ha convinto la giuria ad assegnarle la vittoria finale.

QUESTIONI DI CUORE

La miscelazione futurista, infatti, mira a coinvolgere il cliente in un racconto che interessa tutti i sensi. Così Valerio Dussich, del Bancoventisei di Latina, con il suo V.A.F.F.A. (Vado in Ferie Fino ad Agosto), ha evoca l'estate al mare, servendo la sua polibibita in un bicchiere di plastica da viaggio, accompagnata da vongole e anguria e decorata con un mucchietto di sabbia, una stella marina e una conchiglia di paguro. Non manca lo smartphone, con cui prima ascoltare la registrazione di suoni da spiaggia come gabbiani e onde, e poi prenotare la vacanza tramite App. Insomma, il banco del bar diventa un piccolo palcoscenico dove il misce-

latore è attore e comunicatore. Le soluzioni di servizio vogliono stupire, intrattenere e divertire il cliente. Qui possiamo allora ricordare la polibibita di Valerio Trentani del Mandarin Oriental di Milano, Miècadutoilbicchiere, rivistazione futurista del Brooklyn, dove il rye whiskey è sostituito con acaquavite di vino. Ironica nel nome e nella presentazione: il contenuto della coppetta cocktail viene fatto cadere in un grande recipiente di ghiaccio, da cui si beve con una cannuccia.

AMBASCIATORE D'ITALIANITÀ

«La miscelazione futurista - conclude Roberto Bava - può diventare uno straordinario strumento di promozione dei prodotti italiani a livello internazionale, grazie sia al lavoro dei barman italiani all'estero, sia a quello dei miscelatori che lavorano nella Penisola e che offrono le proprie composizioni». All'ultimo Tales of the Cocktail se ne è avuto un primo assaggio. ★