

Serata futurista

“Polibibite” firmate dal barman Piccinino

CRISTINA BORGOGNO
ALBA

La grande mostra «Futur-Balla» - aperta ancora fino a lunedì - ha attirato in questi mesi migliaia di visitatori da tutto il mondo ed è stata fonte di ispirazione per la città di Alba.

Tanti gli eventi promossi per l'occasione dalla Fondazione Ferrero, tra dialoghi con personaggi ed esperti, concerti e proiezioni.

Oggi pomeriggio, dalle 18, il Futurismo arriverà fino in centro storico, per essere protagonista di un particolare evento all'Hemingway Cocktail restaurant di via Mandelli che ospita, in collaborazione con la Giulio Cocchi di Asti, la «Gran serata futurista».

L'azienda astigiana è da anni impegnata ad approfondire la tematica ed è stata editrice anche del volume «La Miscelazione Futurista. Polibibite: la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta» a firma del barman ed esperto Fulvio Piccinino.

Perché tra i tanti campi in cui i Futuristi si misurarono, dall'arte alla letteratura, all'architettura e la moda, non mancano i riferimenti storici alla cucina e alla miscelazione in un periodo in cui, tra gli Anni Venti e Trenta, furono create in Italia ricette tra le più originali e innovative nella storia della cocktailerie per tecniche, abbinamenti e ingredienti.

E così questa sera all'Hemingway ci sarà proprio Piccinino a preparare le cosiddette «polibibite» dell'epoca, antenate dei cocktail, mentre Nicola Mancinone si cimenterà in versioni più moderne e reinventate di «neopolibibite».

«Aeroaperitivo»

Come da menù futurista, sarà dunque servito un «aeroaperitivo» con una ricca varietà di miscele a base di «snebbianti», «inventine», «paceinletto» e «prestoinletto» nei bicchieri e «placafame» (antipasti) e «peralzarsi» (dessert) nei piatti.