Le polibibite dei futuristi: un libro li riporta in auge e li racconta

le-polibibite-86755ee9

miscelazione futurista**La miscelazione futurista**, ovvero Polibibite, la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta, non è un semplice libro di ricette di cocktail. È un vero e proprio documento storico, di un'epoca, i primi decenni del secolo XX in cui i grandi progressi tecnologici segnano la rottura con il mondo precedente e fanno inneggiare alla modernità in tutte le sue accezioni, di cui il Futurismo fu interprete appassionato fino all'eccesso. Nascono così anche le irruzioni di Marinetti e dei suoi in tutti glia spetti della vita, con i Manifesti per qualsiasi occasione in una esaltazione creativa senza confini, non esente da provocazioni. Così anche le polibibite, definizione futurista dei cocktail, sono state ritenute poco più che una provocazione.

Fulvio Piccinino, barman e sommelier, si è invece appassionato alle polibibite e così, trovando nella storica casa astigiana Giulio Cocchi un attento interlocutore, tanto da trasformarsi in editore, ha scritto da barman questo libro per barmen dopo anni di ricerche rigorose e di indagini meticolose tra musei, collezionisti, mercatini dell'usato e biblioteche antiquarie.
Per questo motivo le ricette sono quasi un compendio, un necessario corollario a un racconto fatto di storie, di aneddoti di dettagli legati al rapporto di Marinetti e dei suoi con il cibo e con il bere miscelato e le 18 polibibite presentate sono una scoperta di vera modernità applicata a quella che oggi chiamiamo mixology. Ma Piccinino ha fatto di più. Poiché i futuristi non indicavano la dose , ma ne segnalavano solo gli ingredienti, ha fatto ricerche e decine di prove per arrivare a restituire dal dimenticatoio alla contemporaneità questi cocktail da assaporare e da godere anche solo per i nomi: Avavnvera, Giostra d'alcol, Brucioinbocca, Rigeneratore ("per ragazze di spirito"), Diavolo in tonaca nera e Guerra in letto, per citarne alcuni.

Come scrive **Roberto Bava**, ad di Giulio Cocchi Spumanti, spiegando le motivazioni di un libro sulla miscelazione futurista, quest'opera "diventa un po' il romanzo involontario di un gruppo di audaci anticipatori di stili e tecniche che precorrono sotto molti aspetti l'arte della miscelazione

contemporanea”. E prosegue: “è anche un manuale per la creazione di cocktail favolosamente e autenticamente vintage, ma con precisa identità storica e culturale, documentata e originale in un mondo dominato da ricette anglofone. il patrimonio di tradizioni, formule e prodotti divisi in famiglie come gli aperitivi, i vemouth, i bitter, gli amari, i liquori dolci, i distillati e gli stessi vini spumanti danno nel loro insieme un ruolo di assoluta primogenitura all’Italia nel mondo”.

Al progetto hanno preso parte oltre alla Giulio Cocchi anche Campari, Tassoni, Luxardo, Nardini, Pallini, Strega e Fabbri.

Il libro sarà a breve in vendita sul sito www.cocchi.com