Tiratura: 80.191 Diffusione: 79.733

bargiornale

Mensile

Data 09-2017
Pagina 70/73
Foglio 1 / 3

I nove finalisti del concorso Miscelatore Record Nazionale 2017 con al centro la vincitrice, Elisa Favaron del Palazzo delle Misture di Bassano del Grappa

PRONTEZZA *di spirito (italiano)*

LA SFIDA VINTA DAI MISCELATORI FUTURISTI CONVOCATI DA COCCHI: FARE MISCELAZIONE DI QUALITÀ USANDO (SOLO O QUASI) I MIGLIORI PRODOTTI DELLA LIQUORISTICA NAZIONALE

di Andrea Mongilardi

Per i futuristi, era la cosa più facile da fare e quella che forse gli riusciva meglio: provocare, provocare, provocare. Non stupisce allora che i finalisti del Concorso Miscelatore Record Nazionale 2017, il contest ispirato alla miscelazione futurista ideato da Cocchi, abbiano dato prova di grande abilità nell'agghindarsi, atteggiarsi e amalgamare ingredienti alla maniera dei seguaci di Marinetti (Filippo Tommaso, da non confondere con Farinetti, Oscar) provocando interesse, stupore, divertimento e fascinazione in giuria (insieme a Roberto Bava, Leonardo Leuci, Mauro Mahjoub e Fulvio Piccinino c'erava-

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

La Sfacciata

di Elisa Favaron

INGREDIENTI

25 ml di Riserva Nardini 40°,
25 ml di Sangue Morlacco,
30 sml di Barolo Chinato Cocchi,
Amarena Fabbri,
meringa italiana (albume pastorizzato con lo zucchero a 121°),
colorante alimentare nero.

PREPARAZIONE

build; aggiungere il ghiaccio a cubo e guarnire con la meringa italiana, spruzzata di colore naturale nero e ciliegia.

Tuttoilcontrario

di Valerio Trentani

INGREDIENTI

3 cl Vermouth Amaro DopoTeatro Cocchi,
3 cl alkermes officina S.M. Novella,
1 cl Fernet Branca,
1 cl Liquore Strega

PREPARAZIONE

mettere tutti gli ingredienti in un gallone, miscelare, versare in un bicchiere e capovolgere tutto.

Litalica transitoria

di Salvatore Vita

INGREDIENTI

20 ml Rabarbaro Zucca,
50 ml Cocchi chinato,
una sfera di ghiaccio composta da acqua e Latte di Mandorla Fabbri,
60 ml Cocchi Moscato d'Asti dolce,
tre spruzzi di Anice Speziato Varnelli nebulizzato; Concentrato di Macchia Mediterranea (estratto di Timo, Rosmarino, Salvia, Menta, Basilico in soluzione idroalcolica) da nebulizzare intorno al bicchiere

IN ABBINAMENTO

tre olive leccine sul letto di miele dei Monti Sibillini; un cilindro di cacioricotta di capra con frammenti di fondente Venchi e caffè alla cannella nebulizzato; una barra di fondente Venchi ricoperto da cacioricotta e miele.

PREPARAZIONE

build.

mo anche noi di Bargiornale) e colleghi bartender (su Webar di giugno trovate il video con le performance dei finalisti). Ma la provocazione più interessante uscita dal concorso è in realtà uno stimolo, ben raccolto dai finalisti: «La migliore eredità figlia della riscoperta della miscelazione futurista - spiega Fulvio Piccinino, massimo esperto di miscelazione futurista - è aver riportato all'attenzione dei barman quel grande patrimonio di prodotti della liquoristica italiana d'eccellenza che possono essere alla base della nostra miscelazione. Non vogliamo certo riproporre una scelta autarchica. Ma credo che valorizzare le eccellenze locali sia una strategia intelligente, che può diventare anche vincente». I segnali provenienti dai maggiori mercati stranieri parlano di una crescente richiesta da parte dei mixology di vermouth e amari, prodotti cardine della nostra liquoristica. E, per ora soprattutto oltreconfine, si moltiplicano vermouterie e amari bar.

ECCELLENZE ALIMENTARI

Il discorso fatto sugli alcolici si può tranquillamente estendere anche ai prodotti agroalimentari, dalla frutta a verdura, aromi e spezie utilizzati come ingredienti dei cocktail, agli ingredienti usati per preparare gli stuzzichini che possono accompagnare il drink.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 013706
Fabbri

Il volo sul Verbano

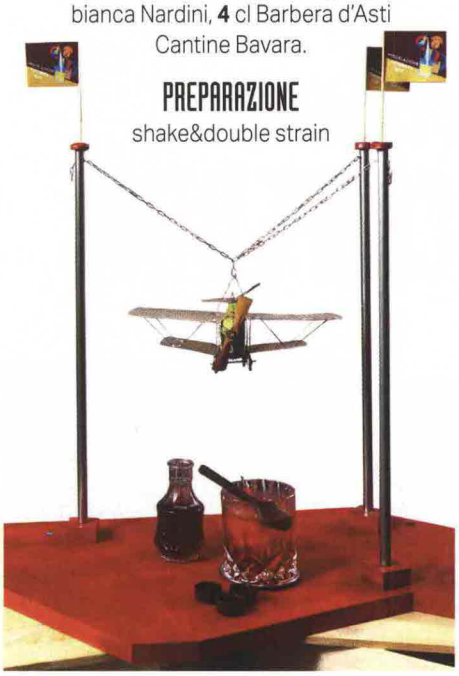
di Luca Menegazzo

INGREDIENTI

peperoncino, **2** cl sciroppo di sambuco Fabbri, **4** cl Americano Bianco Cocchi, **4** cl Vermouth Riserva Venaria Reale Cocchi, **1** cl grappa bianca Nardini, **4** cl Barbera d'Asti Cantine Bavara.

PREPARAZIONE

shake&double strain



Da sinistra: La sfacciata, polibibita vincitrice del Concorso Miscelatore Record Nazionale 2017; Tuttoilcontrario, menzione speciale Strega; Litalica transitoria, menzione speciale Fabbri; Il volo sul Verbano, menzione speciale Cocchi

Non dobbiamo dimenticare che siamo il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari d'eccellenza certificati Dop e Igp. «A volte siamo esterofili a tutti i costi, anche quando ha poco o nessun senso - continua Piccinino -; perché ad esempio proporre in inverno una Caipiroska alla fragola anziché realizzare una variante con i nostri mandarini di Sicilia?»

LE NUOVE POLIBIBITE

I miscelatori premiati hanno dimostrato di aver ben appreso e ancor meglio applicato la lezione: negli ingredienti dei loro drink (anche se per coerenza con il tema del concorso le dovremmo chiamare polibibite) troviamo ingredienti non troppo frequentemente presenti nelle cocktail list dei locali italiani: dalla grappa a vini particolari (come il Barolo Chinato o il Moscato d'Asti), ai tanti prodotti storici della liquoristica italiana. E anche negli stuzzichini proposti in accompagnamento le eccellenze del territorio giocano un ruolo da protagoniste. ★

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.