

NEOMANIFESTO DEL MISCELATORE FUTURISTA

Saranno benvenuti i giovani entusiasti e i vecchi che aderiranno a questo Manifesto e che vorranno cimentarsi in questa nuova era della miscelazione italiana che guarda al passato per rispondere al futuro, e non rivolgeremo alcuna parola ai passatisti detrattori, ai falsi propositori d'immagini vuote e di falsi miti di progresso, se non questa: Fine. Non si demoralizzi il miscelatore per le critiche ricevute, anzi si rafforzi nello spirito: cercare di piacere subito a tutti è il primo passo verso la mediocrità. Noi sappiamo che i cocktail che si affermano velocemente sono prodotti ben costruiti, ma assolutamente privi di novità e quindi di genialità creatrice.

Pertanto:

1. Noi chiediamo l'abolizione delle inutili decorazioni, osceni vasi di fiori o nature morte di frutta e spezie a bordo bicchiere, senza alcun senso e presupposto di abbinamento sensoriale. È concessa una sola decorazione «suggestiva e determinante» che possa creare sorpresa e ilarità nel bevitore e fare da preludio gustativo. Semmai si ricerchino abbinamenti fatti di musica, rumori, profumi, colori e tavole tattili per risvegliare e coinvolgere il nostro cliente in un'esperienza globale.
2. Noi chiediamo l'abolizione delle miscele ottenute con lunghi ed inutili processi teatrali fine a se stessi e con prodotti usati a gocce e goccine. La miscela deve essere una creazione fatta di originalità e semplicità, partorita da una mente libera da preconcetti e composta da pochi ingredienti per ritornare alle origini della miscelazione.
3. Noi vogliamo che l'arte veloce futura permei il mondo della miscelazione. Una polibibita eseguita al quisibevve dovrà essere eseguita in un tempo variabile tra i 60 e i 90 secondi. Come per l'amore, una breve attesa aumenterà il piacere, una lunga attesa lo spegnerà. Il cliente dovrà essere servito celerramente, affinché non perda il piacere della bevuta, che ha già anticipato grazie a profumi, luci e suoni.
4. Noi vietiamo l'uso del jigger e del metal pour, e chiediamo al miscelatore futurista

il ritorno alla versata a mano libera. Basta con l'omologazione e l'appiattimento delle abilità. Il polso dovrà tornare a essere la nostra arma principale cosa che ci rende diversi uno dagli altri. Polso fermo, esperto e allenato, poco avvezzo allo spettacolo, ma sicuro e concreto. Nelle intenzioni la polibibita dovrà sempre essere potenzialmente diversa anche di un solo millilitro. Una creazione artistica unica e irripetibile preparata appositamente per il nostro cliente.

5. Noi vogliamo che la polibibita torni a divertire e ad aumentare il grado di socialità fra le persone in alternativa al vuoto dell'amicizia virtuale. Allo stesso tempo non dovrà stordire o essere motivo di malessere. Anzi chi berà una polibibita, una volta lasciato il tavolo si sentirà pronto per una nuova sfida ed al mattino, al risveglio, pronto per una nuova battaglia che la vita gli vorrà proporre.

6. Noi vogliamo l'uso di prodotti italiani, sia liquoristici che gastronomici, per le nostre polibibite. Vogliamo cioè l'abolizione della stupida esterofilia che da sempre alimenta la nostra miscelazione e che ci fa preferire lo straniero ritenendolo superiore, dimenticando colpevolmente che la liquoristica italiana ha cultura e preparazione tecnica che ci arriva da millenni di storia. Il mondo ci invidia il vermouth e altre eccellenze liquoristiche che ci danno fama e prestigio. Il prodotto straniero viene ben accolto allorquando sia oggettivamente di qualità superiore o necessario alla nostra ricetta, mancando un omologo italiano.

Si conclude che:

1. Il miscelatore futurista non trascura i mezzi a propria disposizione per influenzare italianamente il mondo della miscelazione e non, riproponendo polibibite e neo-polibibite ottenute esclusivamente

con gli ingredienti del proprio territorio. Lo straniero che si rechi in Italia, perché l'ama in ogni sua forma, dovrà completare la sua visita degustando una classica espressione dell'inventiva italiana, che gli possa donare nuove suggestioni. Ogni lista vivande dovrà contenere, oltre alla miscelazione internazionale e classica italiana, un numero proporzionale di polibibite e neo-polibibite.

2. La miscelazione futurista non deve essere il punto di partenza, ma semmai quello d'arrivo. La dosatura sommaria e l'abbinamento azzardato non devono essere una scusa per proporre bevande non equilibrate e imbevibili, con decorazioni oscene, per mascherare la negligenza e l'inettitudine dietro una millantata spinta provocatrice. Anzi l'esercizio della miscelazione futurista è la dimostrazione della raggiunta conoscenza e maestria del miscelatore che, conscio dei prodotti e dei liquori del suo territorio, sarà in grado di creare polibibite originali e squisite. Solo una perfetta conoscenza delle nostre capacità ci permette di giocare con sicurezza con gusti, profumi e texture, dosando saggiamente ogni ingrediente nella nostra testa e nel nostro bicchiere.

3. Noi vogliamo competizioni per incoronare il «Miscelatore Record Nazionale», dove la prontezza di spirito, la conoscenza merceologica approfondita e la creatività la facciano da padrone. Non devono esistere competizioni virtuali, studiate a tavolino e a video su social network, vuote e spettacolari, ma collettività, divertimento, confronto e condivisione reale fra colleghi.

4. La miscelazione futurista sarà la base di lavoro del miscelatore italiano all'estero, che in questo modo potrà proporre al suo ospite un raro esempio di condensato di fulgida italianità. L'orgoglio italiano sarà sicuramente gradito al cliente che apprezzerà la deliziosa miscela. Ma potrà servire da ispirazione anche al barman straniero che, studiate le polibibite, le proverà a reinterpretare utilizzando prodotti del suo territorio, rendendo cosmopolita e fonte di nuove idee anche la sua miscelazione, come l'arte futurista che influenzò il mondo intero.

Fulvio Piccinino

COCCHIBOOKS