



- **L'HAPPY HOUR
FUTURISTA E
L'ATTUALITÀ DEI
DRINK FOSSILI.**





saper**e**bere™
LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE

PICCOLA PREMESSA :
**MAI PARLARE DI HAPPY
HOUR, COCKTAILS O
BARMAN QUANDO SI
PARLA DI FUTURISMO ...**





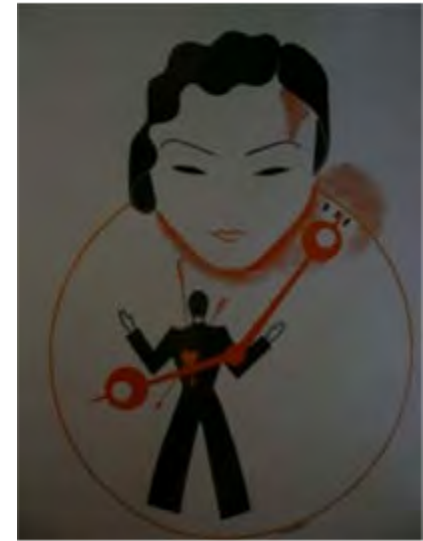
ULTIME TENDENZE DEL BERE MISCELATO

- **DRINK PROIBIZIONISTI / SPEAK EASY**
- **DRINK DELLA TIKI ERA / FESTE HAWAIANE**
- **RIPRESA DEI COCKTAIL A BASE VODKA**
(Moscow mule e altri capisaldi della miscelazione)



MINOR INTERESSE PER LA MISCELAZIONE ITALIANA D'ANTAN E DI NICCHIA NONOSTANTE :

- **LE MISCELE AUTARTICHE E INNOVATIVE FUTURISTE**
- **I GRANDI CLASSICI DELLA MISCELAZIONE ITALIANA D' INIZIO 900 E I COCKTAIL DIMENTICATI COME IL TANDEM, TINTORETTO E IL TORINO MILANO ...**



**COCKTAIL CREATI DA BARMAN DI FAMA
INTERNAZIONALE COME ANGELO
ZOLA ASSOLUTAMENTE ATTUALI**



**IL FUTURISMO NASCE NEL 1909 ED AFFRONTA ,
A PARTIRE DAL 1920 OLTRE ALLE TEMATICHE
DELL'ARTE QUELLA DELLA CUCINA E DELLA
MISCELAZIONE...**

**NEL 1925 PRAMPOLINI, MARINETTI, FILLIA ,
BAROSI, CREANO LE PRIME MISCELAZIONI.**

**SARANNO CHIAMATE POLIBIBITE ALLE QUALI
SARANNO APPLICATE DIVERSE FUNZIONI :**

**“PER MANGIARE” , “PER ALZARSI” , “ GUERRA IN
LETTO” , “PACE IN LETTO” “SNEBBIANTI”.**



La miscelazione futurista contiene elementi di innovazione importanti :

LA VOLONTA' DI STUPIRE:

- **DECORAZIONI** (cioccolato e formaggio, ostia con acciuga , panna ananas e nocciolini di Chivasso)
- **ABBINAMENTI** (spezie , vino, vermouth , grappa, cioccolato,uova)
- **SUCCHI GELATI PER BIBITE CANGIANTI**
- **CONTENITORI D' ACCIAIO/ BICCHIERI DI GHIACCIO**
- **ASSENZA NEI RICETTARI DELLE DOSI PER FAVORIRE LA NASCITA DI RICETTE SEMPRE DIVERSE**



AUTARCHIA DELLE RICETTE :

- **UTILIZZO DEL VINO FERMO, ROSSO, BIANCO E FRIZZANTE PER RICETTE TERRITORIALI UNICHE AL MONDO (Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Barolo Chinato, Vernaccia d'Oristano)**
- **CREAZIONE DI INFUSIONI ALCOLICHE AUTOPRODOTTE SPERIMENTALI E CLASSICHE , COME CUMINO, GINEPRO, GEMME DI PINO, ANANAS, RABARBARO, ASPERULA E TIMO.**
- **UTILIZZO DELLA GRAPPA COME BASE ALCOLICA , CON POCHE CONCESSIONI AI DISTILLATI STRANIERI**
- **CAMPARI, VERMOUTH E STREGA AROMATIZZANTI PRINCIPALI DI MOLTE POLIBIBITE**



IL FUTURISMO HA POLIBIBITE IDEALI E STUZZICHINI PER ORGANIZZARE UN APERITIVO INNOVATIVO:

GIOSTRA D'ALCOL (Barbera d'Asti, Cedrata e Campari)

INVENTINA (Moscato d'Asti, liquore all'ananas, succo arancio gelato)

ROSA BIANCA (Campari, infusione di rosa bianca, succo arancia , gocce d'anice)

AVANVERA (Arzente, vermouth rosso dolce, Strega)

Ed almeno una decina di tartine e tramezzini dagli abbinamenti molto interessanti



OPPORTUNITA' :

CREARE UN APERITIVO FUTURISTA

Polibibite con la “rustica” Barbera d’Asti, eleganti con infusione di Rosa Damascena oppure cangianti con cubetti di arancio gelato, speziati con il Barolo Chinato, abbinati a datteri ripieni di ricotta, tramezzini con salame cotto e ananas, frittate e arancini con ingredienti particolari come arachidi ed ingredienti della tradizione italiana ...

Miscelazioni poco alcoliche, nomi ed abbinamenti di sicuro effetto anche nei cibi





con la miscelazione futurista si riscopre l'unica avanguardia artistica che abbia profondamente influenzato l'arte mondiale e un pezzo di miscelazione italiana a torto dimenticata ...



Si valorizzano i prodotti dell'enologia italiana e il miscelatore, con le infusioni autoprodotte , può creare qualcosa di personale ed unico.





saper**e**bere™

LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE

Cocchi

bakery food & colé

Ritorno al... Futurismo. Aero aperitivo futurista.

viaggi tra il classico e l'insolito



16 giugno dalle ore 19.00

La scoperta sorprendente di stuzzichini dagli abbinamenti bislacchi accompagnati con cocktail arditi creati negli anni Venti dal Movimento Futurista per il gusto di stupire e provocare.

Eventi curati da Fulvio Piccinino, Barman AIBES e autore del libro "Saperbere" Graphot Editrice www.saperbere.com

Gli eventi promuovono la cultura del bere responsabile in collaborazione con Cocchi Bakery

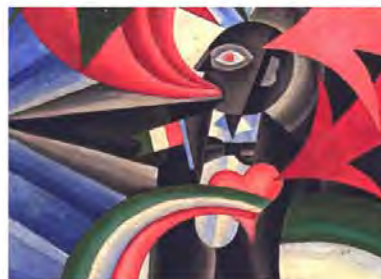
Cocchi Bakery - via Cassinari ang. F. Melotti
Q.re Santa Giulia - Milano
MM/Passante Milano Roggredo
per prenotazioni: 0239521507

I prodotti utilizzati per realizzare i cocktail futuristi sono delle Cantine Bava



I COCKTAIL CHE HANNO FATTO LA STORIA DEL BERE MISCELATO

Venerdì 9 settembre 2011 dalle 19 al Cocchi



«Elegant signore Italiane, vi preghiamo di sostituire al cocktail party dei convegni pomeridiani che potrete chiamare a volontà "L'Asti Spumante della signora B", "Il Barberesco della contessa C" o "Il Capri bianco della principessa D". In questi convegni sarà premiata la migliore qualità del vino rodutanore»

F.T. Marinetti

POLIBIBITE FUTURISTE

LA RISPOSTA ITALIANA AL COCKTAIL PARTY

INVENTINA • DECISIONE • GIOSTRA D'ALCOL (Polibibite leggera)

BARMAN Fulvio Piccinino

www.saperbere.com



GIULIO COCCHI SPUMANI
www.cocchi.it



saper**e**bere™

IL BERE RESPONSABILE



Il Buon Paese a tavola

STORIA E IMMAGINI DELL'ACRO-ALIMENTARE
1861-2011





saper**e**bere™

LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE



I COCKTAIL CHE HANNO FATTO LA STORIA DEL BERE MISCELATO

Venerdì 15 luglio 2011 dalle 19 al Cocchi



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

ITALIAN VINTAGE

I GRANDI CLASSICI DELL'APERITIVO ITALIANO

NEGRONI • TORINO-MILANO • APERITIVO AMERICANO • AMERICANO COCKTAIL • ROSSINI

BARMAN FULVIO PICCININI - www.saperbere.com



GIULIO COCCHI SPUMANTE - www.cocchi.it



Cocchi
bakery food & café

APERITIVO ITALIAN VINTAGE



4 e 7 maggio
dalle ore 19.00

I grandi classici del bere miscelato
che hanno fatto grande l'Italia del cocktail.
L'aperitivo classico ritorna in auge
per una sera!

Oltre ai cocktail proposti ci sarà la possibilità
di accompagnare i drink con un piatto degustazione,
che seguirà rigorosamente il tema della serata.

Barman Aibes Fulvio Piccinini - www.saperbere.com
Cocchi Bakery - via Cassinari - Milano
Prenotazioni: tel. 0239521507



sapere**bere**TM
LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE

Nell' **Aperitivo Italian Vintage si possono riproporre alcuni grandi classici della miscelazione ed alcuni cocktail dimenticati ..**

In abbinamento gli stuzzichini d'antan come le uova sode con pepe e sale e il fritto all'italiana



ALCUNI DRINK DI ANGELO ZOLA :

il **Rallie** con Cedrata Tassoni, Campari e gin .

Il **Cavallina Storna** con gin, vermouth dry ,
cherry brandy e maraschino

L'**Explorer** , creato in onore degli astronauti
americani in visita a Milano, con vodka,
Cointreau , curacao blu e limone.

Il **TTA** (trattamento tenero amorevole)
con vodka, Cointreau, ratafià all'albicocca



sapere**bere**TM
LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE

OPPURE COCKTAIL DIMENTICATI COME

Il Tandem con Crodino e Biancosarti

**Il Torino – Milano con Punt e Mes e
Campari**

**Il Tintoretto con Prosecco e succo di
melograno**

ABBINATI AD ALCUNI CLASSICI COME **NEGRONI E
AMERICANO**



TUTTO QUESTO SI INSERISCE IN UN CONTESTO CHE VEDE A LIVELLO MONDIALE LA RINASCITA DELLO STILE ITALIANO NEL BERE:

- **RINNOVATO INTERESSE PER IL VERMOUTH PRODOTTO DI ECCELLENZA DELLA LIQUORISTICA ITALIANA**
- **INNOVATIVO UTILIZZO DEGLI AMARI DELLA NOSTRA TRADIZIONE , COME “BITTER” PER LA MISCELAZIONE DI LONG DRINK E APERITIVI.**



sapererebereTM
LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE

**PER OGNI ALTRA INFORMAZIONE
SU COCKTAIL E DISTILLATI
CONSULTATE IL SITO**

www. Sapererebere.com