



## ELISA FAVARON È MISCELATORE RECORD NAZIONALE 2017

**Elisa Favaron** del **Palazzo delle Misture di Bassano del Grappa** con la sua polibibita **“La sfacciata”** si è aggiudicato il 26 giugno a Torino il titolo di **Miscelatore Record Nazionale 2017**.

Nel corso della finale della competizione dedicata alla miscelazione futurista e organizzata dalla casa astigiana **Giulio Cocchi** in collaborazione con altre case storiche della liquoristica nazionale (**Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Strega, Tassoni** e da quest'anno **Vecchia Romagna**), sono state assegnate anche delle menzioni speciali.

**Menzione speciale Giulio Cocchi** a **Luca Menegazzo** dell'Estremadura Café di Verbania per la sua polibibita **“Il volo sul Verbano”**; **menzione speciale Strega** a **Valerio Trentani** del Mandarin Oriental di Milano per la sua polibibita **“Tuttoilcontrario”**; **menzione speciale Fabbri** a **Salvatore Vita** de L'Osteria La Carbonara di Roma per la sua polibibita **“Litalica transitoria”**; menzione speciale **Vecchia Romagna** per **Giacomo Sai** del Mor Cocktail Bar di Trieste per la sua polibibita **“12.1”**.

*“Questa competizione rappresenta una grande occasione per far tornare i fasti dello stile di miscelazione tutto italiano ideato dai futuristi - commenta **Roberto Bava**, AD di Cocchi che ha ideato l'evento -. Oggi i giovani stanno riscoprendo questo stile e usano prodotti tutti italiani, prodotti storici come vino, grappa, vermouth”.*

*“La polibibita vincitrice – continua Roberto Bava - rappresenta a pieno il **futuro della miscelazione futurista**, l'applicazione ai giorni nostri dei canoni di questo stile di miscelazione. Questo era l'intento dell'edizione 2017 della competizione e siamo soddisfatti di aver ricevuto candidature da tanti miscelatori e miscelatrici giovani, preparati, sensibili e creativi”.*

Insieme a Bava in giuria c'erano quest'anno **Fulvio Piccinino**, esperto di miscelazione futurista e autore dell'omonimo libro edito da CocchiBooks, **Mauro Mahjoub**, il "Re del Negroni" da Monaco di Baviera, **Leonardo Leuci**, bartender e fondatore del Jerry Thomas Speakeasy di Roma e **Rossella De Stefano**, direttrice di Bargiornale.



I concorrenti erano arrivati da ogni parte d'Italia per contendersi il titolo: ognuno con la sua polibibita, frutto di accurate ricerche e attenti studi sullo stile dei futuristi.

Neo polibibite sono adesso disponibili anche grazie agli altri finalisti: **"Rinascita serenissima"** proposta da **Carlo Barison**, de La Duchessa di Spinea, **"SelosapesseMarinetti"** proposta da **Luca Del Prete**, del Fabric di Portici, **"Col'azione"** proposta da **Valerio Dussich**, del Caffè Vittorio Emanuele di Bologna; **"Mamma ho steso il bucato"** proposta da **Marco Fedele**, del Duke's di Roma; **"Infodieta"** proposta da **Nicola Mancinone**, de Il Confessionale Mix Bar di Asti; **"Ferie di fretta"** proposta da **Alessandro Tenconi**, del Punch di Lora.

A questo link le ricette delle polibibite: <http://www.cocchi.it/tipologia/polibibite-futuriste/>

**LA RICETTA DELLA POLIBIBITA VINCITRICE** – Un polso di Riserva Nardini 40° (25ml); un polso di Sangue Morlacco (25ml); un polso di Barolo Chinato Cocchi (30ml); Meringa Italiana; Ciliegia Fabbri; colorante alimentare nero.

*"La complessità del drink – spiega Favaron - rispecchia la donna futurista che deve riuscire a "trovare un nuovo equilibrio, a metà strada tra Maschile e Femminile e una nuova armonia fra Corpo e Anima", come indicava Enif Robert nel 1919".*

**IL PREMIO** – Elisa Favaron ha ricevuto la corona di **Miscelatore Record Nazionale 2017** dalle mani di **Cinzia Ferro**, che si era aggiudicata la scorsa edizione della competizione. Nel prossimo autunno Favaron porterà il verbo futurista a Londra nel corso della London Cocktail Week (2-8 ottobre).

**LA FESTA** – Futurista anche la festa che ha seguito la proclamazione del vincitore, tra clangori e musica futurista di Mirko Dettori, Mangia-In-Piedi e ospiti arrivati da tutta Europa.

L'iniziativa della competizione prosegue idealmente il progetto iniziato tre anni fa con la pubblicazione del volume **"La Miscelazione Futurista. Polibibite: la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta"** (Fulvio Piccinino, edizioni CocchiBooks) inserito tra i 10 migliori libri di miscelazione al mondo al Tales of the Cocktail e ristampato in un'edizione arricchita lo scorso anno.



Alla pubblicazione del volume si è affiancata un'intensa attività di seminari ed eventi a tema sulla miscelazione futurista, a partire dall'autunno 2014, in Italia e all'estero.

#MiscelazioneFuturista #Polibibite #MiscelatoreRecord2017  
[www.miscelazionefuturista.it](http://www.miscelazionefuturista.it)

27 giugno 2017

**GIULIO COCCHI** – Produce dal 1891 aperitivi a base di vino e bollicine 100% piemontesi.

Dal fondatore Giulio Cocchi la casa vinicola ha ereditato un'inesauribile vivacità e una ricerca qualitativa che la porta a essere conosciuta e apprezzata in cinque continenti. Tutti i prodotti Cocchi sono a base di vino e le ricette sono quelle di una volta, codificate sulla base delle intuizioni dello stesso Giulio Cocchi. Ciò che definisce lo stile Cocchi è quindi la semplicità e l'autenticità: la qualità del vino e degli ingredienti, l'esperienza tecnica centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni.