



COCCHI

LUCA MENEGAZZO È IL MISCELATORE RECORD DIGITALE 2020 CON LA POLIBIBITA "INCONTRO A FIUME"

MARCO GHIDORZI HA CONQUISTATO IL SECONDO POSTO,
EX AEQUO TRA ALESSIO CIUCCI E MANUEL MONETTI PER IL TERZO

È **Luca Menegazzo**, classe 1988, da 10 anni dietro il banco dell'**Estremadura Caffé di Verbania**, il **Miscelatore Record Digitale 2020**.

In questa edizione della competizione futurista organizzata dalla casa astigiana **Giulio Cocchi** e aperta ad aspiranti miscelatori futuristi internazionali, sono arrivate videoricette **da tutto il mondo**: dalla California alla Nuova Zelanda passando per le isole Baleari e la Costa Rica.

Per adattarsi alla situazione attuale, che non consentiva eventi dal vivo, l'edizione 2020 si è svolta interamente in digitale: una sfida per i partecipanti, che hanno dovuto cimentarsi nella creazione di una polibibita e nel compito di raccontarla a una giuria collegata da remoto. Sfida brillantemente superata dai partecipanti, che hanno creato video di ottimo livello e ricette originali, nell'attesa di poter ritornare a un evento "live" nella prossima edizione.

In una prima fase della competizione, i video, pubblicati su Facebook in un'apposita playlist nella pagina di Giulio Cocchi, sono stati votati dal pubblico. La somma tra il voto popolare e quello della giuria di tecnica che ne valutava l'aderenza storica al NeoManifesto della Miscelazione Futurista ha deciso i video finalisti.

I sei finalisti si sono poi confrontati il 20 luglio nel corso di un evento digitale in cui hanno ricreato in poco tempo le rispettive polibibite in concorso davanti a una giuria di esperti.

Della giuria facevano parte: l'AD Giulio Cocchi, **Roberto Bava**; il barman esperto di Futurismo, autore del volume "la Miscelazione Futurista" **Fulvio Piccino**; il 10° Head bartender del leggendario American Bar del Savoy Hotel di Londra, oggi alla guida del Kwant Bar, **Erik Lorincz**; il *Most Imaginative Bartender For 2020*, in forza a Le Sirenuse di Miami, **Valentino Longo**. Nel corso dell'evento digitale c'è stato modo di approfondire con domande mirate da parte dei giudici la scelta degli ingredienti e delle tecniche ed è stata considerata la spettacolarità della preparazione.

Secondo classificato il modenese **Marco Ghidorzi** (Reset, Modena, con la polibibita "Pe(n)saparo"), terzi - ex aequo - **Alessio Ciucci** (Vetralla, in provincia di Viterbo,



COCCHI

Borgo la Chiaracia Resort & Spa - Ristorante Radici, polibibita #Cancelletto) e **Manuel Monetti** (Roma, Blackmarket Hall - Rione Monti, polibibita "Il Mieloso"). Alla finale a sei hanno partecipato anche i miscelatori **Giuseppe Assenza** (polibibita "Arsura") e **Gian Maria Ciardulli** (polibibita "Esaltatore Italiano")

Tutti i video si possono visionare a questo link: bit.ly/3g76zwK

Luca Menegazzo iscrive dunque il suo nome all'albo d'oro della competizione in cui figurano quelli di **Cinzia Ferro** (vincitrice del titolo nel 2016 con la polibibita "Svetta"), **Elisa Favaron** (che si è aggiudicata la vittoria nel 2017 con la polibibita "La Sfacciata") e **Salvatore Vita** (Miscelatore Record Nazionale nel 2018 con la polibibita "L'elettrodisiaca").

Il commento di **Roberto Bava**: *"La competizione di Miscelazione Futurista si conferma, anche in questo anno complesso, l'occasione per esprimere una "summa" di creatività. Non solo una via tutta italiana alla miscelazione, con l'uso di prodotti della liquoristica storica nazionale, ma una esperienza che continua a offrire spunti incredibili oggi come negli anni Trenta, esaltando il genio italico".*

Dice **Fulvio Piccinino**: *"La Miscelazione Futurista, a cui da ormai sei anni abbiamo ridato vitalità con la pubblicazione di due edizioni del volume a essa dedicato, seminari in tutti il mondo, competizioni, continua a mantenere alta la sua carica creativa: si è addirittura evoluta e rinnovata in questi anni, dimostrando come, grazie alle sue salde radici storiche, si possa autorevolmente parlare di uno stile, non di una semplice moda".*

LA RICETTA DELLA POLIBIBITA VINCITRICE

L'incontro a Fiume

Categoria della polibibita: Prestinletto

3 cl Americano Cocchi

2 cl Aurum

1 cl Grappa Nardini

3 cl Latte di capra

Vapo di Sangue Morlacco Luxardo

Gelato alla panna Pepino

Scaldare il tutto e versare in coppa con una pallina di gelato fior di panna Pepino.



COCCHI

Questo il commento di **Luca Menegazzo**: *“In questa gara virtuale non sono mancate tensione, adrenalina, passione per le eccellenze italiane e per la miscelazione futurista: il livello della competizione è stato alto, anche in questa “storica” edizione 2020. Un ringraziamento all’organizzazione e a tutti coloro che mi hanno sostenuto fino alla finale”*.

Il premio:

Luca Menegazzo ha conquistato un “Ardito Miscelatore in Destrutturata Gomma” - scultura in tiratura limitata di 50 esemplari, autografi e numerati dall'artista Diego Maria Gugliermetto, che rappresenta il miscelatore futurista nell'atto della sua missione: la preparazione della polibibita perfetta – oltre a un fine settimana ospite della Giulio Cocchi a Cocconato.

LA MISCELAZIONE FUTURISTA – La Miscelazione Futurista è stata riscoperta in questi anni grazie agli studi del barman ed esperto Fulvio Piccinino e all'opera infaticabile di Giulio Cocchi insieme ad altre case storiche della liquoristica italiana (in particolare hanno sostenuto questa operazione culturale oltre a Cocchi anche Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Pallini, Strega, Tassoni e Vecchia Romagna).

Dal 2014, in moltissimi seminari in giro per il mondo (dal Tales of the Cocktail di New Orleans al MoMa di New York, dal Bar Convent di Berlino al Salone del Gusto di Torino passando per L'Athens Bar Show fino alla Germania e alla Cina) Cocchi e Piccinino hanno diffuso il verbo futurista raccogliendo curiosità e consensi.

Nell'ottobre 2014 è stato dato alle stampe un volume bilingue italiano e inglese **“La Miscelazione Futurista – La risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta”**, ristampato nel 2016, che racconta l'avventura della Miscelazione Futurista, ricrea le polibibite classiche ed è diventato in brevissimo tempo la Bibbia dei neomiscelatori futuristi, proclamato a New Orleans tra i 10 migliori libri al mondo sul tema del bere miscelato.

Luglio 2020, ufficio stampa Marianna Natale – news@cocchi.com