

ART JOURNAL

CAMPARI GALLERY
#08

LA MISCELAZIONE FUTURISTA / *FUTURIST MIXOLOGY*

di / by Fulvio Piccinino



Galleria
CAMPARI

Se il “primo Futurismo” viene ricordato per l’innegabile spinta innovatrice che ebbe su poesia, scultura e letteratura, il “secondo Futurismo” viene considerato importante per il rinnovamento delle arti decorative, teatrali, grafiche, per lo sviluppo dell’originale “aeropittura” e, come dimostra il sodalizio artistico (1926 - 1936) tra Campari e Fortunato Depero, per le sue innovazioni nei campi della pubblicità e della comunicazione. Il secondo Futurismo partorì anche l’Ottava Arte (la cucina con annessa la miscelazione), di cui spesso l’unico ricordo che si ha è la provocatoria “*Guerra alla pastasciutta*”.

Mentre alcune formule di cucina futurista, altamente decorative e plastiche, furono successivamente riabilite negli anni Ottanta dalla Nouvelle Cuisine, le miscele non avranno la stessa fortuna con i barman del periodo, più vicini alla miscelazione classica italiana.

A questo si deve aggiungere che fin dagli anni Venti, i professionisti del bancone ritennero più semplice e redditizio volgere lo sguardo Oltreoceano in cerca di idee e ricette.

In realtà, rileggendo attentamente le ricette futuriste, si intuisce come le “polibibite”, così furono battezzati i cocktail ideati dalle menti futuriste, siano stati in realtà una vera e propria via alternativa italiana della miscelazione. La miscelazione futurista anticipava soluzioni decorative e di abbinamento con suoni e profumi che trovano in tempi recentissimi nuovi consensi forse inconsapevoli dell’enorme patrimonio di creatività di questi artisti.

Whilst the first wave of the Futurist movement is remembered for the undeniable innovative thrust exerted on poetry, sculpture and literature, the “Second Futurism” is important for the renewal of decorative arts, theatre and graphic arts, for the development of the original “aeropainting” and, as demonstrated by the artistic partnership (1926 - 1936) between Campari and Fortunato Depero, for its innovations in the fields of advertising and communication. The “Second Futurism” was also active in the “Eighth Art” (cuisine and annexed mixology), whose most recollected achievement is the “War on pasta”.

While certain highly decorative and sculptural styles of Futurist cuisine were subsequently redeemed by the Nouvelle Cuisine of the eighties, the same cannot be said of Futurist blends since barmen of the period espoused the more classical form of Italian mixology.

Moreover, it must be said that since the twenties professional bartenders estimated that it was simpler and more profitable to look for ideas and recipes overseas.

In fact, a careful re-examination of Futurist recipes reveals how the “polibibite” (“poly-beverage”, a term used by Futurists to baptize their cocktails, meaning “a drink made of many things”) had truly been the Italian alternative to mixology. The contemporary appreciation for the decorative aspects of mixology as well as fashionable pairings with sounds and fragrances was entirely anticipated by the Futurists though the consensus is largely unaware of the enormous heritage of these artists.

Come avevano fatto con le arti classiche, in miscelazione i futuristi misero in atto una vera e propria rivoluzione creativa, che in questo caso mancava di qualche base tecnica. Il pressapochismo delle dosi delle ricette, l'azzardo di alcuni ingredienti e la mancanza del bicchiere di destinazione, fecero subito storcere il naso ai professionisti, che bollarono la miscelazione futurista come un esercizio divertente di un manipolo di artisti strampalati. Non dobbiamo però dimenticare che nessuno dei creatori era un barman; i futuristi erano liberi da ogni preconcepto e base costruttiva comandata.

La “dosatura sommaria” indicata in molte miscele futuriste non era nient'altro che il desiderio di rendere indimenticabile ogni esperienza: ogni bicchiere somministrato al nostro cliente doveva essere originale ed unico. Perché l'Arte Futurista esclude la ripetitività guardando esclusivamente al futuro e non a una rivisitazione del passato. L'autore della polibibita dettava la linea di gusto degli ingredienti e l'abbinamento con il cibo lasciando libero l'esecutore di scegliere le dosi più opportune e il bicchiere. Pertanto, il cocktail per i futuristi diventava una performance, nata dalla creatività del barman, una sorta di opera d'arte esperienziale che veniva “distrutta”, insieme alla sua unicità, dal cliente. Un concetto attualissimo che oggi rinasce con i cocktail sartoriali proposti in molti bar esclusivi.





As they had previously done with Classical art, the Futurists also carried out a real creative revolution in mixology. However, in this case they were partly lacking in technical experience. The vagueness of the dosage in certain recipes, the hazard of some ingredients and the absence of a specific serving glass were all characteristics which indisposed professionals. Consequently, Futurist mixology was often branded as the divertissement of a little group of weird and wacky artists. Nonetheless, we must not forget that none of these creatives were barmen; the Futurists were devoid of any preconceptions or ordained methodology.

The “approximate measurements” indicated in many Futurist mixes reflected an underlying desire to make

each experience unforgettable for the client, to render each administered glass original and unique. This is because Futurist Art excludes any kind of repetition, solely embraces the future, and denies revisitations of the past. The author of the “polibibita” (poly-beverage) prescribed the general flavour of the ingredients and the relative food pairings whilst the maker of the drink was free to choose the more appropriate dosage as well as the serving glass. Thus, in the eyes of the Futurists the cocktail became a performance, an offspring of the barman’s creativity, an experiential and unrepeatable form of art which would be “destroyed” by the client upon fruition. This is a very modern concept which is reborn nowadays in many exclusive bars offering tailor made cocktails.

Bicchieri / Glasses, Archivio / Archive Galleria Campari

Campari Cordial Davide Campari e C. Milano, 1928, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari





Fortunato Depero, Presi il Bitter Campari fra le nuvole, 1928, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Fortunato Depero, Palestra tipografica, 1931, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Un capitolo a parte meriterebbero le decorazioni. In un mondo di scorze di agrume e olive, i futuristi si lanciarono nell'utilizzo di *garnish* decisamente sperimentali, più complessi e strutturati, arrivando ad anticipare l'abbinamento cocktail-cibo di quasi un secolo. I futuristi iniziarono inoltre a classificare i cocktail in base al momento di consumo, rompendo lo schema tradizionale legato allo stile produttivo. Due esempi sono: *Per Mangiare e Pace in Letto*, che possiamo identificare come i moderni *pre e after dinner*, in luogo delle precedenti classificazioni fra Fizz, Collins e Sour che prendevano in considerazione solo ingredienti e costruzione.

The "decorative" elements of these cocktails would be deserving of a whole chapter. In a world of citrus zest and olives, the Futurists embarked upon the use of decidedly experimental garnishes which were more complex and structured, often anticipating food and cocktail pairings by almost a century.

Futurists also began to classify cocktails based on their moment of consumption thereby breaking the traditional habit of classifying according to the style of creation. Two examples are: Per Mangiare (To Eat) and Pace in Letto (Peace in Bed) which may be identified as the modern pre and after dinner as opposed to the preceding differentiations between Fizz, Collins and Sour which only took ingredients and composition into consideration.

Il bar è sempre stato un luogo di ritrovo in cui, storicamente, si sono decise le sorti politiche e sociali dell'Italia. Come dimenticare le riunioni nella *terza sala* del Caffè Fiorio, dove fu praticamente progettato il Risorgimento, e i numerosi caffè letterari dove si davano appuntamento scrittori ed artisti.

Uno dei motivi è semplice: le case buie e umide, poco riscaldate, male si prestavano a questo tipo di riunioni, mentre i bar spesso si dotavano per primi di soluzioni all'avanguardia, come nel caso dei caffè torinesi con le prime illuminazioni a gas.

Anche i Futuristi non fecero eccezione, riunendosi nei Caffè all'interno della Galleria Vittorio Emanuele II di Piazza Duomo a Milano; al Giubbe Rosse e al Caffè Pazkowsky di Firenze. Le due città furono innegabilmente le culle del Primo Futurismo.

Historically speaking the café has always been an important meeting place where the political and social destiny of Italy was often decided. It would be impossible to forget the gatherings in the third hall of Caffè Fiorio where the patriotic "Risorgimento" was crafted, nor the many literary cafes where artists and writers would rendezvous.

One of the reasons for this is simple: the dark, humid, and badly heated homes of the epoch were not suited to these meetings whereas cafes were often the first to adopt avant-garde solutions. Such is the case of Turin where grand cafes were lit with the first gas lamps. The Futurists were no exception and in Milan they often met at the cafes within the Victor Emanuel II Gallery in the Duomo Square. In Florence they gathered at the "Giubbe Rosse" and at Caffè Pazkowsky. These two cities were undoubtedly the birth places of first-generation Futurists.

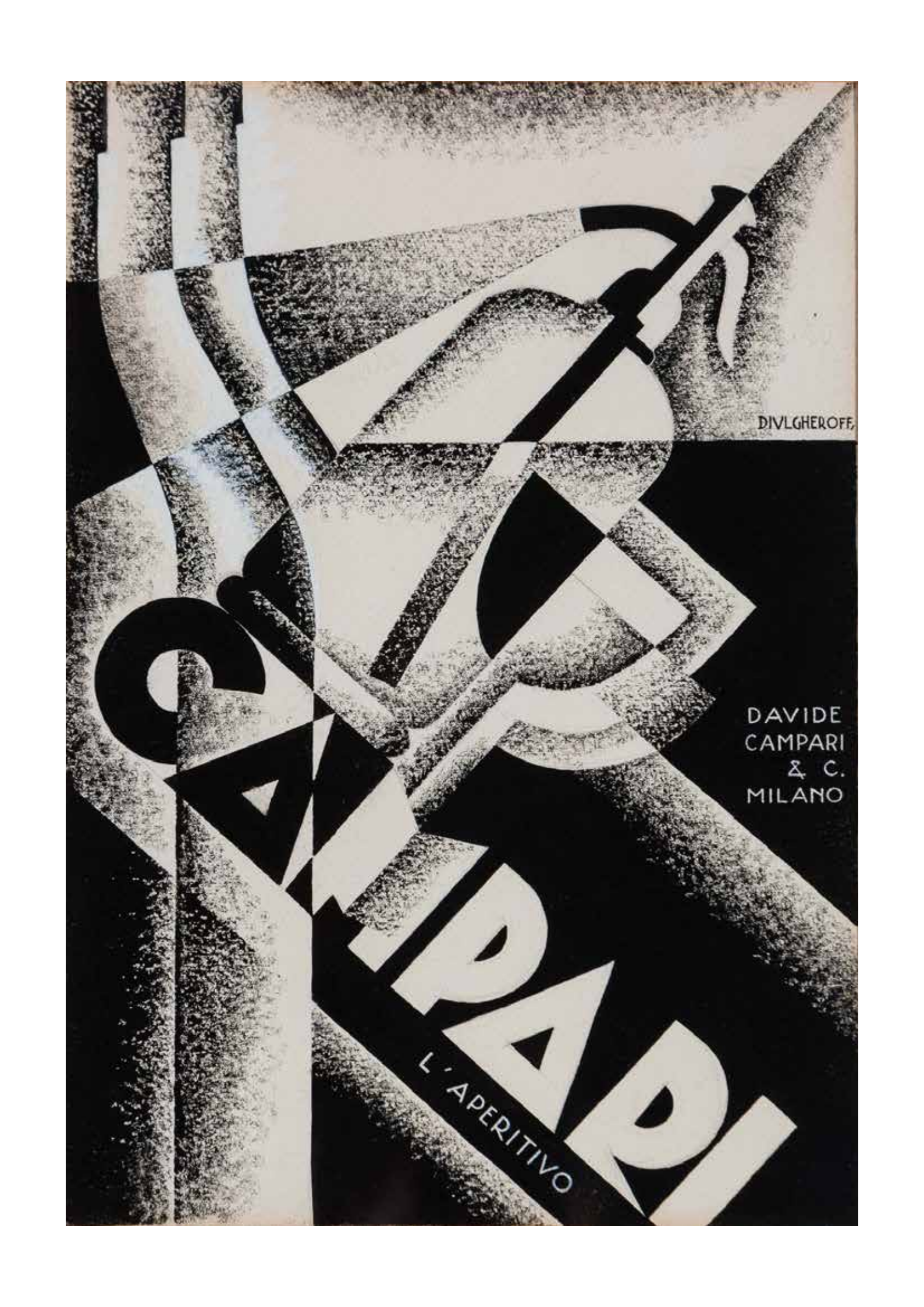


G. GUILLERMO

L'ORA
del
Bitter

CAMPARI

DAVIDE CAMPARI & C. MILANO



DIVLGHEROFF

DAVIDE
CAMPARI
& C.
MILANO

CAMPARI

L'APERITIVO

Il Secondo Futurismo spostò il suo baricentro a Torino e Roma.

La prima, città industriale fu battezzata Futuropoli. Nel 1923 viene inaugurato, alla presenza del re, lo stabilimento Fiat del Lingotto con una avveniristica pista sul tetto per la prova delle auto. Una soluzione, progettata dall'architetto razionale Giacomo Mattè Trucco, simpatizzante del gruppo futurista torinese, che pose Torino all'attenzione del mondo. Completamente in alluminio e legno era la Taverna del SantoPalato aperta in via Vanchiglia, nell'omonimo quartiere industriale, dove fu concepito anche il libro *La Cucina Futurista* su cui si concentrerà la nostra attenzione fra qualche rigo.

Roma fu scelta da alcuni esponenti per l'apertura di locali di proprietà. Fu il caso di Balla con il Bal Tic Tac, il primo cabaret futurista, inaugurato nel 1921, il cui murale che capeggiava l'ingresso è stato riportato alla luce nel 2019 in un edificio di proprietà della Banca d'Italia.

Lo stesso anno, sempre nella capitale, Depero si occupò dell'interior design, della scenografia e della comunicazione del ben più audace Cabaret del Diavolo, nel seminterrato dell'Hotel Elite et des Etrangers, disegnando personalmente l'arredo, dai tavoli agli arazzi, per cui divenne famoso. Gli ambienti erano suddivisi come la Divina Commedia di Dante. Ovviamente Marinetti e i suoi fedeli si davano appuntamento all'Inferno, dando vita a serate in perfetto stile futurista.

The second generation of Futurists switched their center of gravity towards Turin and Rome. The former industrial city was accordingly baptized "Futuropoli" (Future-city). In 1923 the Fiat factory at Lingotto was inaugurated there in the presence of the King. The plant featured a futuristic roof top track for motor car trials designed by the rationalist architect Giacomo Mattè Trucco. G.M. Trucco was a sympathizer of the Futurist group in Turin and his project placed the city at the center of International attention.

The SantoPalato Tavern (Tavern of the Holy Palate) was made entirely of aluminium and wood. It also opened in Turin, in Vanchiglia road, within the industrial neighbourhood of the same name. The tavern is where the publication entitled The Futurist Cookbook was conceived and this is where we will focus our attention, just a few lines down from here.

Rome was chosen by certain exponents of the movement as a location for the opening of privately-owned clubs. This was the case of the Bal Tic Tac, the first Futurist cabaret inaugurated in 1921. The artist Balla created a mural for the entrance and the work was rediscovered in 2019 within an old building belonging to the Bank of Italy. In the same year, also in the capital, Depero oversaw the interior design, scenography and communication of the more audacious Cabaret del Diavolo (Devil's Cabaret) within the basement of the Hotel Elite et des Étrangers. He personally designed the furnishings, tables and tapestries that made him famous. The space was subdivided according to Dante's Divine Comedy and naturally Marinetti and his disciples would meet in the "Inferno" where they would conduct many soirées in perfect Futurist style.



Fortunato Depero, Paesaggio quasi tipografico Cordial Campari, 1930-31, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Fortunato Depero, Senza titolo, 1931, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Qui troviamo il primo menù, o meglio *Lista Vivande*, visto il divieto dell'epoca all'uso delle parole straniere, che determinò anche il cambio di nome del locale in Bottega del Diavolo.

Le bevute furono create probabilmente da Fortunato Depero e sfortunatamente sappiamo solamente i nomi ma non gli ingredienti, ad eccezione di due, l'*Affettuoso Tira a Campari* e *Umor nero ritira a Campari* dove possiamo presumere l'uso del Bitter, che sarà in futuro il principale mecenate dell'artista di Rovereto. Le altre sono a tema, ovvero *Fuoco Liquido*, *Melma Bruna*, *Fuoco & Zolfo*, *Stige*.

Per arrivare a una proposta organica di polibibite dobbiamo aspettare l'apertura della già citata Taverna del SantoPalato a Torino nel 1931.

Secondo Marinetti, così come il Risorgimento era iniziato nella capitale sabauda, allo stesso modo qui doveva iniziare quello della Cucina Futurista.

Al grido di "Mangia con arte per agire con arte", il fondatore del Futurismo insieme al fedelissimo Fillia, al secolo Luigi Colombo, scrissero in poco tempo quello che viene considerato il manifesto dell'Ottava Arte.

Ci fu anche il contributo fondamentale di alcuni adepti ed appassionati, come Cinzio Barosi, ingegnere torinese, appassionato di volo e per questo passato alla storia come uno dei fondatori del primo aeroclub d'Italia.

It is here that we find the first menu, or rather Lista Vivande (List of Dishes) as the use of foreign words was forbidden at the time. This ideology also explains why the name of the club was altered from "Cabaret" to "Bottega" of the Devil.

The beverages were probably created by Fortunato Depero and unfortunately, we know the titles but have no knowledge of the ingredients. There are two exceptions, l'Affettuoso Tira a Campari and Umor nero ritira a Campari where one can intuitively deduce the use of the Bitter which will soon be the primary patron of the artist from Rovereto. The others were themed cocktails; Fuoco Liquido (Liquid Fire), Melma Bruna (Dark Mud), Fuoco & Zolfo (Fire & Sulphur), Stige (Styx).

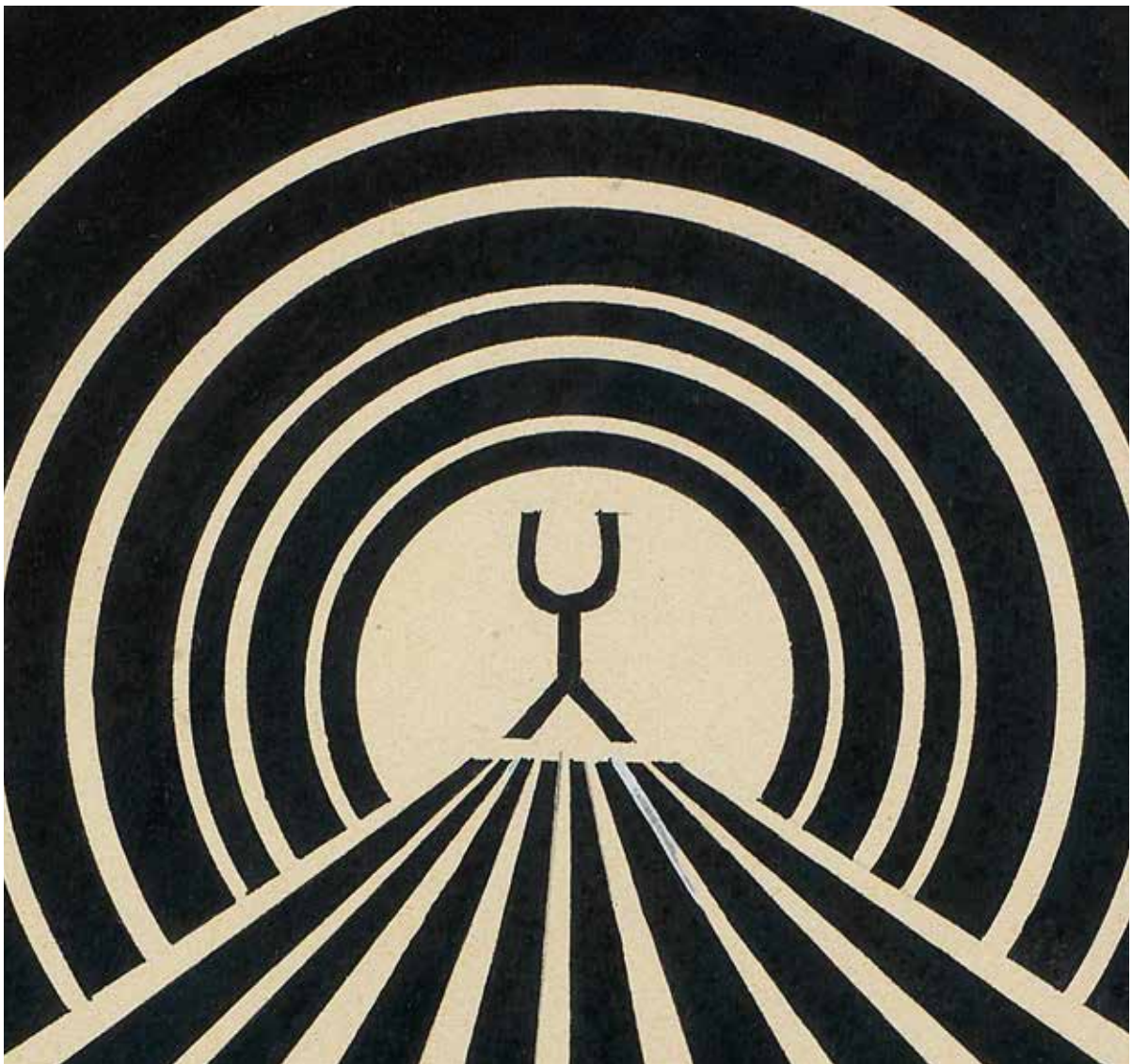
A structured proposal of polibibite

will not become a reality until the 1931 inauguration of the aforementioned SantoPalato Tavern in Turin.

According to Marinetti, since Turin was the Savoy capital to witness the resurgence of patriotism during the Risorgimento it should also spawn the rebirth of Futurist Cuisine.

To the cry of "Eat with artistry to Act with artistry" the founder of Futurism and his faithful Fillia (pseudonym of Luigi Colombo) swiftly wrote what is considered the manifesto of the Eighth Art.

There were also fundamental contributions by certain passionate initiates like Cinzio Barosi, an engineer from Turin. He was a flying enthusiast and will go down in history as one of the founders of the first aeroclub in Italy.



Non da meno fu il contributo di Enrico Prampolini, scenografo e pittore futurista creatore dell'ambientazione psichedelica fatta di losanghe e spirali della film-commedia *Thais* e firmatario del manifesto dell'Aeropittura che con lui sarà declinata nell'*Idealismo Cosmico*, una sorta di rappresentazione onirica su tela. A lui si devono le due formule di maggior successo che ebbero più repliche durante i pranzi futuristi.

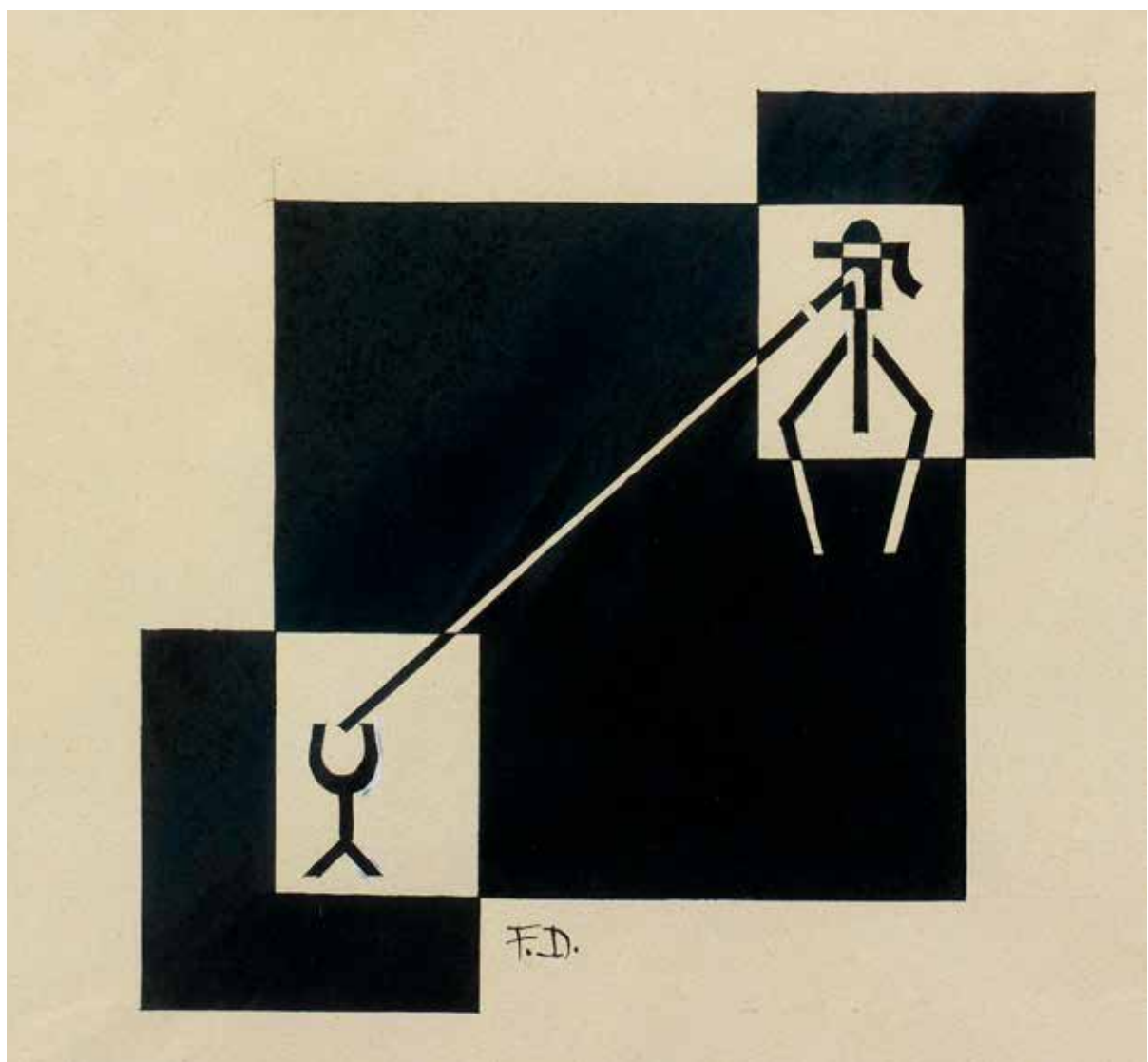
Ulteriori proposte furono quelle di Paolo Alcide Saladin, critico d'arte di origine svizzera che doveva amare l'Absinthe e i gusti forti, e quelle meno decise ma comunque di pregevole fattura di Angelo Giachino, il cuoco della taverna del SantoPalato. La sua *Rosa Bianca*, di cui parleremo in seguito, è senza dubbio la ricetta più riuscita, quanto meno come impatto immediato, e fa comprendere come, in un manipolo di artisti e laureati, lui fosse l'unico professionista del mondo dell'accoglienza.

Further proposals were those by Paolo Alcide Saladin, an art critic of Swiss origin and strong tastes who loved Absinthe and the milder but brilliantly executed ones of Angelo Giachino, the chef of the SantoPalato Tavern. Giachino's Rosa Bianca (White Rose), which we will speak of shortly, is undoubtedly the most successful and immediately impactful recipe. A recipe which clearly reveals that among this handful of artists and laureates he was the only professional in the world of hospitality.

No less important was the contribution of Enrico Prampolini, the Futurist painter and set designer who created the psychedelic setting composed of spirals and lozenges in the comedy film Thais. Prampolini was also a signatory to the Manifesto of Aeropainting, concepts of which he will express in the dreamlike representation on canvas called Cosmic Idealism. To him we owe two of the most successful and most often replicated Futurist dinner formulas.

Fortunato Depero, Composizione grafica 1 bicchiere, 1931, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Fortunato Depero, Proiezione grafica sifone e bicchiere, 1929, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari



GLI ELEMENTI PORTANTI DELLA MISCELAZIONE FUTURISTA / *BASIC ELEMENTS OF FUTURIST MIXOLOGY*

Alla base della Miscelazione Futurista c'erano alcuni dogmi, in parte mutuati dall'animo artistico dei creatori, spesso affascinati dalle nuove scoperte in ambito tecnologico, dai concetti di modernità, velocità e dinamismo. Uno dei primi fondamenti in questo campo era legato alla volontà di proporre sensazioni suggestive e determinanti, simultanee. Se la pittura diventava "aerea", amplificata, dai molti punti di osservazione, la miscelazione doveva essere multisensoriale.

L'altra invenzione che sconvolse il mondo e affascinò i futuristi, fu il cinema. E possiamo affermare con sicurezza che quello futurista fu il primo di cinema di avanguardia europeo della storia, la cui eredità sarà ripresa da Lang in *Metropolis* e dalle visioni oniriche di alcuni film di Hitchcock.

Influenzato da questa nuova arte, Marinetti confezionò l'*Inventina*: una bevanda con cubetti di ghiaccio composti da succo di arancia rossa che, sciogliendosi avrebbero modificato il gusto e il colore al liquido primordiale nel bicchiere composto da vino moscato e liquore di ananas. Un cocktail in divenire che voleva essere un omaggio alle immagini in continuo movimento sullo schermo.

Certain dogmas partly derived from the artistic spirit of its creators were at the core of Futurist Mixology. They were often fascinated by the new technological advances, by concepts of modernity, speed and dynamism. One of the first principles in this sense was the will to suggest evocative, determinate, and simultaneous sensations. If painting became "aerial", amplified, and filled with multiple perspectives, mixology should follow suit and be equally multi sensorial.

*Another invention which amazed the world and fascinated the Futurists was cinema. Moreover, we can certainly assert that Futurist cinema was the first European avant-garde cinema in history. Its heritage will be revived by F. Lang in *Metropolis* and by the dream-like visions of certain Hitchcock films.*

The influence of this new art led Marinetti to manufacture the Inventina (a play on the Italian verb to invent); a beverage with ice cubes of red orange juice which, once melted, would alter the taste and colour of the primordial liquid in the glass composed of Muscat wine and pineapple liqueur. A cocktail in metamorphosis which wanted to pay homage to the continuous movement of images on the screen.



Fortunato Depero, *Distrattamente mise il Bitter Campari in testa*, 1928, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive Galleria Campari

Il concetto di simultaneità era reso anche dagli abbinamenti con il cibo, spesso a temperature diverse, per creare un originale contrasto caldo-freddo, e con il binomio dolce-salato, assolutamente inusuale per la miscelazione dell'epoca.

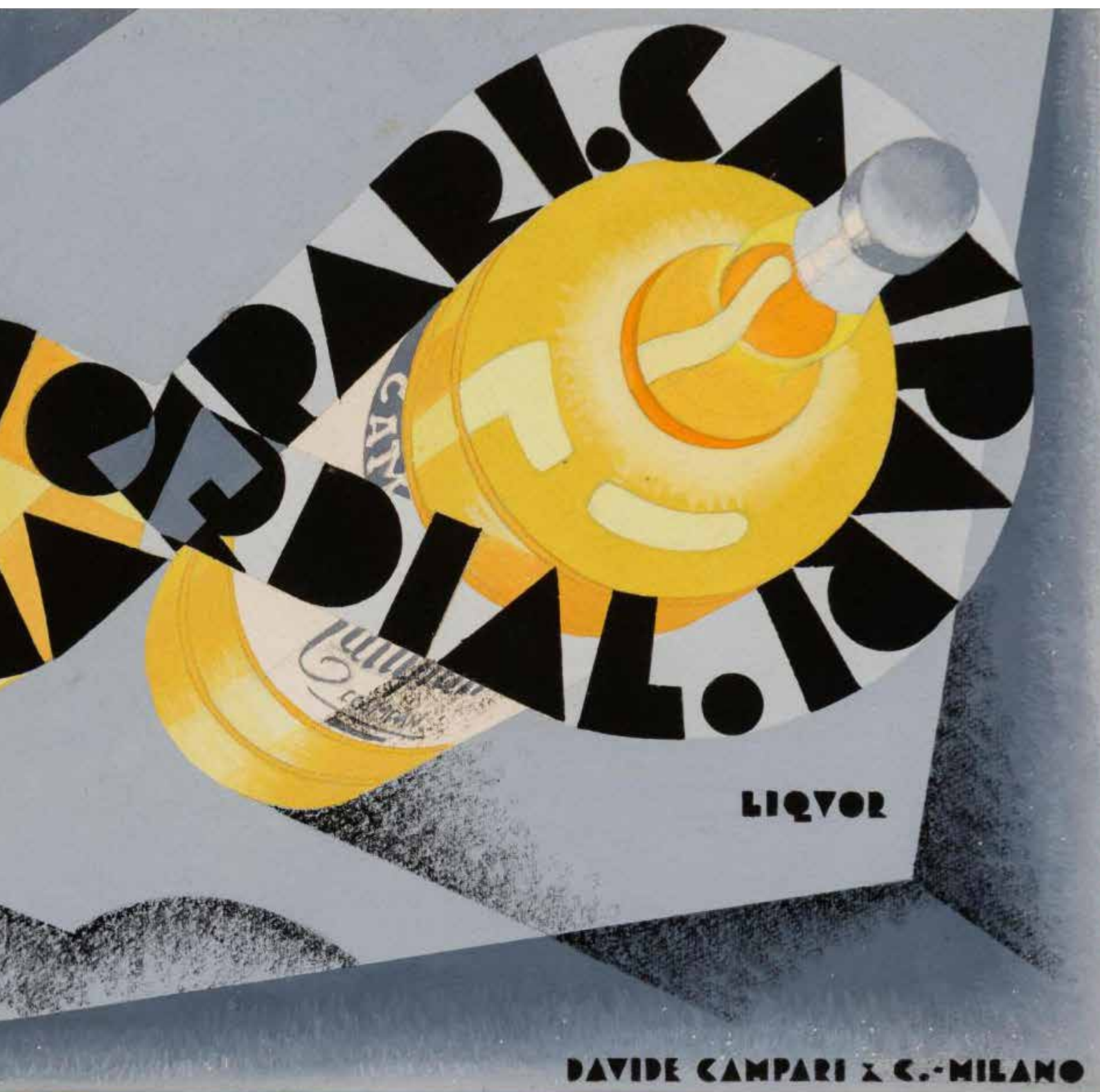
Ma le innovazioni non si fermano alle sole ricette. L'esperienza di miscelazione futurista doveva essere a 360°. Al commensale erano servite delle tavolozze di legno dove erano incollati più materiali. Il cliente doveva sfregare le dita alternativamente su carta, vetro, velluto, sughero e metallo per ricevere stimoli tattili diversi che lo accompagnavano nella degustazione. Furono coniati i termini "con-tattile" e "dis-tattile", dove il *con* indicava un abbinamento di sensazioni in concordanza tra loro e *dis* uno in contrapposizione.

La vista era appagata da luci colorate con tubi al neon (invenzione del periodo) con un predominio del verde, utile alla concentrazione, senza trascurare i due primari, il rilassante blu e l'eccitante rosso. E in questo caso si parlava di "con-luce" e il "dis-luce". Con il medesimo concetto si definivano musica e rumori che accompagnavano la bevuta, da un adrenalinico Wagner, al motore di un idrovolante, fino al placido rumore delle onde del mare, se si degustava ad esempio un *Grandi Acque* dove galleggiava in un mare di grappa e gin un'ostia ripiena di pasta di acciughe.

Veniamo ora alla forma ed agli ingredienti. Marinetti e soci, nonostante il periodo e il contesto storico imponessero divieti netti all'esterofilia, non vollero negare l'esistenza di un nuovo stile di consumo -quello dei cocktail- che arrivava da Oltreoceano, ma lo adattarono alle loro visioni e al loro stile.



Nicolay Diulgheroff, Cordial Campari, 1930, Archivio / Archive Galleria Campari



DAVIDE CAMPARI & C. - MILANO



The concept of simultaneity was also expressed through food pairings, often served at different temperatures to create an original hot-cold contrast, and with the sweet-savoury binomial which was unusual for the mixology of the epoch.

But the innovation was not only in the mere recipes. The experience of Futurist mixology had to be at three hundred and sixty degrees. Dining companions were served with wooden boards upon which several materials like paper, glass, velvet, cork, and metal were glued. The customers were invited to rub their fingers on these different surfaces to encounter different tactile stimuli during the tasting. The terms “con-tattile” (with-tactile) and “dis-tattile” (un-tactile) were coined, where con (with) indicated a combination of harmonious sensations and dis (un) referred to a contrasting combination.

The sense of sight was fulfilled by coloured lights from neon tubes (an invention of the period). Green

was predominant and useful to concentration, but the two primary colours such as relaxing blue and exciting red were not neglected either. In this case one spoke of “with -light” and “un-light”. The same concept was applied to the music and noise which accompanied the drinking, ranging from an adrenalin filled Wagner and the rumble of a hydroplane to the placid sound of the waves in the sea. The latter sound was especially appropriate when tasting a Grandi Acque (Great Waters) wherein a wafer filled with anchovy paste floated in a sea of grappa and gin.

We now come to focus on form and ingredients.

Even though the historical context had imposed firm bans on xenophilia, Marinetti and his associates did not intend to deny the existence of cocktails and this new style of consumption which came from overseas. But rather, they adapted it to their own vision and style.

Fortunato Depero, Sifone e bicchiere, 1928,
china su cartoncino / ink on paper, Archivio /
Archive Galleria Campari

Fortunato Depero, Con un occhio vidi un
Cordial con l'altro un Bitter Campari, 1928,
china su cartoncino / ink on paper, Archivio /
Archive Galleria Campari

Il cocktail è quanto di più artistico ci possa essere: è frutto della fantasia di quello che può essere definito un artista, nasce unendo elementi singoli, spesso ha colori vivaci e permette di ricavarne piacere.

Con i Futuristi quindi, la moda dei cocktail non viene cancellata, bensì italianizzata. Da questo contesto derivò un nuovo vocabolario di miscelazione, dove lo shaker divenne l'“agitatore”, lo strainer il colino, il maître il “guida palato”, il menù la “lista vivande”, il pub il “quisibevè” e il cocktail la “polibibita”.

Ma la rivoluzione passò anche attraverso l'uso di soli prodotti italiani che, si badi bene, fu una scelta e non un'imposizione.

Marinetti, detto la “Caffeina d'Europa”, è un instancabile viaggiatore. Nasce in Egitto, conosce benissimo il francese e ha frequenti contatti con artisti russi e tedeschi.

Per il suo animo cosmopolita si dimostra un fine conoscitore di alcolici e preparazione, infatti le sue ricette di polibibite sono le uniche con le dosi correttamente espresse in frazioni, la tendenza dell'epoca.

La scelta dei liquori italiana fu dettata da una vera passione per il territorio, di cui gli autori delle polibibite si dimostrano grandi conoscitori. L'uso della Vernaccia di Oristano, del Liquore di Genziana o del Nocino in miscelazione, sono intuizioni uniche che trovano completamento nelle decorazioni fatte con Nocciolini di Chivasso, prosciutto crudo, peperoncini piccanti, formaggi locali e cioccolato fondente.

A cocktail is as artistic an art form as can be. Its creators may be described as artists and the cocktail is indeed the fruit of their imagination. It is born from individual elements, often has vivacious colours and allows one to derive pleasure from it.

Through the Futurists the fashion for cocktails will not be annihilated, simply Italianised. From this premise a new vocabulary of mixology will spring forth whereby the shaker becomes the “agitatore” (agitator), the strainer the “colino” (literal Italian translation for strainer), the maître is the “guida palato” (palate guide), the menu the “lista vivande” (list of dishes), the pub a “quisibevè” (here-one-drinks) and the cocktail the “polibibita” (poly-beverage).

However, the revolution was also enacted through the exclusive use of Italian products which, we must rest assured, was a free choice and not an imposition. The tireless traveller Marinetti, also known as “the caffeine of Europe”, is Egyptian born, knows the French language very well and has frequent contact with Russian and German artists. Thanks to his cosmopolitan soul he proves to be a fine connoisseur of alcoholic drinks and their related preparation. In fact, his polibibita recipes are the only ones correctly expressed in fractions, in accordance with the trend of the period. All polibibita authors were knowledgeable and passionate about the produce of the Italian territory and this led to a preference for Italian liqueurs. The use of Vernaccia di Oristano, Gentian or Walnut Liqueur in the blending process are unique intuitions which are then enhanced and completed with hazelnuts from Chivasso, cured ham, hot peppers, local cheeses, and dark chocolate.

LE RICETTE / *THE RECIPES*

Le ricette sono riproposte in tutta la loro visionarietà e sperimentazione, sia nella formulazione originale per meglio comprendere la filosofia futurista sia nella versione operata dallo scrivente sul libro *La Miscelazione Futurista*, pubblicato nel 2014, selezionato dalla giuria del *Tales Of The Cocktail* fra i 10 libri di ricerca miglior merceologica di quell'anno.

The recipes are proposed in the original formula, in all their vision and experimentation, so that the Futurist philosophy may be understood more easily and, in the version created by the present author and published in 2014 in the book "Futurist mixology". This book was selected by the jury of Tales of the Cocktail as one of the 10 best new research books on Cocktails & Bartending.



Fortunato Depero, *Le rondini*, 1931, china su cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive
Galleria Campari

GIOSTRA D'ALCOL / ALCOHOLIC CAROUSEL

Nel caso di questa polibibita la formula non viene modificata nella struttura, bilanciando perfettamente le componenti. Eventualmente la dose di cedrata può essere aumentata per ottenere una variante estiva, dissetante. Le indicazioni circa i prodotti di abbinamento, la metodologia di degustazione e la D.O.P del vino sono invece frutto di più tentativi, in quanto l'ideatore, Prampolini, non diede nessuna indicazione.

La polibibita fu creata da Enrico Prampolini. Marinetti descrisse lo stupore delle persone nel pescare dal liquido, appesi ai due lunghi stecchi di legno, un pezzo di cioccolato e un cubo di formaggio. A dispetto del nome è una polibibita quanto mai leggera e beverina. Il nome probabilmente era dovuto al fatto che rimescolando il liquido usando i due bastoncini, questi poi turbinavano in tondo per un certo periodo.

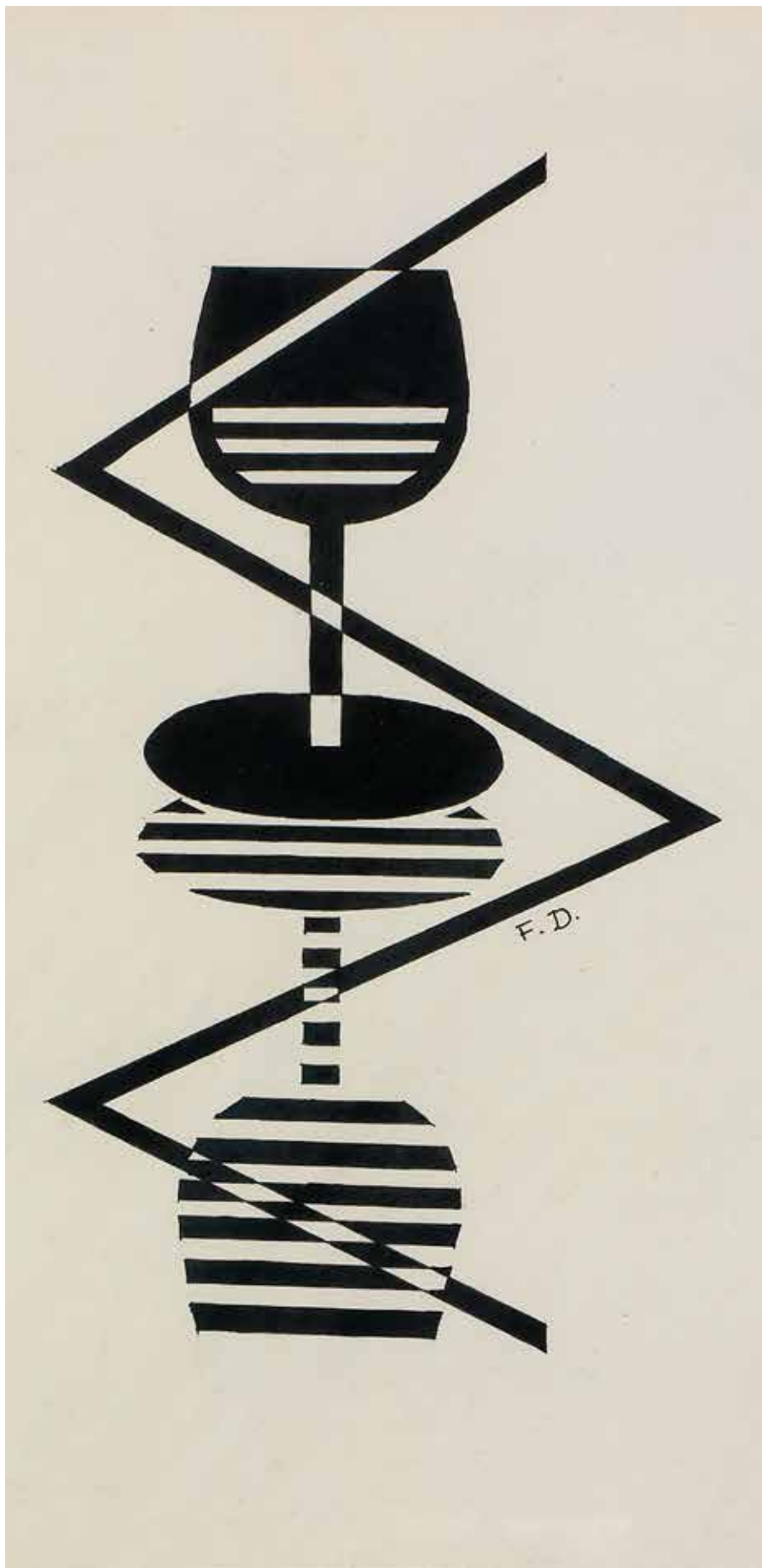
La degustazione deve procedere mangiando prima il formaggio, per creare un ambiente sapido in contrapposizione alla gradevole e iniziale nota dolce. Una volta terminato il liquido, con una gradevole scia amaricante del Campari si andrà in concordanza accompagnandola con il cioccolato fondente. La polibibita nasce con la Barbera, senza denominazione ovviamente, ma si presta a una certa regionalizzazione utilizzando vini rossi locali, fermo restando che sarebbe preferibile usarne di poco tannici, per accompagnare al meglio il cioccolato.

In the case of this polibibita (poly-beverage) the formula's structure is not modified, its components perfectly balanced. The dose of Cedrata may on occasion be increased to obtain a thirst-quenching summer variant. Indications regarding product pairings, the wine's D.O.P (protected designation of origin) and the tasting methodology are, on the other hand, the result of several trials since the original creator Prampolini had not furnished any relative instructions.

Marinetti describes the surprise people experienced in fishing out from the drink a piece of chocolate and a cube of cheese attached to two long wooden sticks. Despite the name it is a light and easy-drinking poly-beverage. The name probably comes from the fact that when the drink was stirred with the two sticks, these then swirled in circles at the bottom for some time.

Tasting must begin with the cheese first so that a savoury base may be created to contrast with the initial pleasant sweetness of the drink. Once the liquid has been finished, the dark chocolate will accordingly accompany the last bitter wake of Campari.

The original polibibita arises with a Barbera, without any kind of designation obviously, but a certain wine regionalization is also suitable. Local red wines may be utilized but for the best chocolate pairing the less tannic kinds are preferable.



RICETTA

$\frac{2}{4}$ Barbera giovane,
preferibilmente d'Asti
/ young Barbera,
preferably from Asti

$\frac{1}{4}$ Bitter Campari

$\frac{1}{4}$ Cedrata / A lemon soda
drink

1 quadrato di cioccolato
amaro 70% / square of
dark bitter chocolate 70%

1 cubo di formaggio a
media stagionatura,
tipo toma, Asiago o
Bra, evitando quelli a
tendenza amara / cube
of mildly aged cheese
like Toma, Asiago or Bra,
excluding the bitter ones.

Fortunato Depero, Bicchiere, 1931, china su
cartoncino / ink on paper, Archivio / Archive
Galleria Campari

ROSA BIANCA / WHITE ROSE

Questa polibibita fu inventata dall'unico professionista del gruppo futurista torinese, Angelo Giachino, il titolare della Taverna del SantoPalato. La ricetta non viene declinata sulle dosi e manca di decorazione. Viene da pensare che fosse una sorta di cocktail di benvenuto prodotto in una boule in maniera estemporanea del titolare del ristorante. Ma c'è un altro piccolo mistero: l'indicazione dell'ingrediente Campari. Giachino non indica se sia il Bitter o il Cordial. Se la ricetta fosse scritta oggi, mancando ormai da più decenni il Cordial, non si avrebbero dubbi e si penserebbe subito ad un refuso.

This polibibita was invented by the only professional of the Futurist group based in Turin, Angelo Giachino, the owner of the SantoPalato Tavern. Dosage is not provided in the recipe which also lacks garnishing. One might suppose that it was a kind of welcome cocktail prepared by the owner in impromptu and mixed in a bowl.

There is another little mystery: the indication of Campari in the ingredients. Giachino does not specify if it was Bitter or Cordial. Had the recipe been written in our time, all doubts would be dispelled since Cordial has not been produced in decades. But in Giachino's time the product was very famous and the Russian artist

Ma quest'ultimo godeva di grande fama nel periodo con magnifiche pubblicità create dal bulgaro Nicolay Diulgheroff, esponente di spicco del futurismo torinese. Il famoso liquore al lampone era presente in ogni scaffale di bar e in diverse pubblicità viene citato insieme al Bitter.

Analizzando la ricetta e pensando a un suo bilanciamento, la scelta dell'aperitivo rosso, il Bitter Campari, appare però quanto mai obbligata. Rose, anice e cordiale sarebbero stati compagni ad alto tasso zuccherino anche per un succo di arancia con buona dotazione acida. Il Bitter, al contrario, assicura una nota

Nicolay Diulgheroff, an important member of the Futurist group in Turin, had created wonderful advertisements for it. The popular raspberry liqueur was present on every bar shelf and in several advertisements, it was featured alongside the Bitter.

In the analysis of the recipe and in the interest of harmonization the red aperitif, Bitter Campari, seems to be the obvious choice. Roses, anise, and Cordial would have been exceedingly sweet companions even for the most acidic of orange juices.

The Bitter on the contrary ensures a perfect gradation of bitterness and makes this polibibita highly successful in its outcome, perhaps the most

amaricante perfetta e rende la polibibita molto riuscita, forse la migliore delle diciannove scritte dai futuristi.

Infine, una nota sull'ingrediente agrumato. Giachino parla di aranciata ma non dobbiamo pensare alla bibita gassata, ma ad un suo antenato, grazie all'uso dei sifoni da selz. Sul libro "Mille Misture" di Elvezio Grassi viene riportata la ricetta di un cocktail molto in voga nella capitale sabauda, l'*Aranciata Torinese*, composta da succo di arancia, acqua di soda e gocce di liquore all'anice.

successful of nineteen recipes written by the Futurists.

Finally, a note on the citrusy ingredient. Giachino speaks of "aranciata" (orange drink) but we must not associate this with a modern, sparkling orange beverage but rather, with its ancestor made with a soda water siphon. In his book "Mille Misture" (A thousand mixes) Elvezio Grassi reports of a cocktail recipe which was very much in fashion in the Savoy capital called "Aranciata Torinese" composed of orange juice, soda water and drops of anise liqueur.



RICETTA ORIGINALE

Campari

Liquore alla rosa / *Rose Liqueur*

Aranciata (inteso come “sugo di arancia”) / *Orange juice*

Anice / *Anise*

RICETTA ATTUALE

30 ml Bitter Campari

40 ml Liquore alla rosa damascena / *Damask Rose liqueur*

40 ml Succo di arancia fresco / *Fresh orange juice*

5 ml Liquore all'anice secco o mistrà / *Dry Anise Liqueur or mistrà*

1 anice stellato come decorazione / *star anise as garnish*

Fortunato Depero, Cordial Bitter Campari, 1928, china su cartoncino / *ink on paper*, Archivio / Archive Galleria Campari

Fortunato Depero, Anche il sarto mi offrì un Cordial Campari, 1928, china su cartoncino / *ink on paper*, Archivio / Archive Galleria Campari



CONCLUSIONI / CONCLUSIONS

Rileggendo oggi con occhi diversi la loro storia, concentrandosi sulla mixology, non possiamo non comprendere che i futuristi furono i veri anticipatori delle tecniche e delle metodologie che sono state alla base della rinascita dell'ultimo decennio.

Fillia e Marinetti auspicavano l'uso di cotture a sottovuoto, di raggi UV e di alambicchi per ottenere nuove fragranze dai cibi, così come l'unione azzardata di ingredienti contrastanti solo a una prima lettura ma in realtà portatori di nuove sensazioni.

Indimenticabile a tal proposito l'ottimo tramezzino *Dolceforte* a base di banane mature, senape, maionese e acciughe, più volte affrontato da facce dubbiose, poi scioltesi in sorrisi e apprezzamenti.

Se la lezione del Futurismo risulta ormai obsoleta nei suoi contenuti innovatori, superata ormai dalla realtà di Rotavapor e fornelli sous vide, ci deve però far riflettere sulle innumerevoli vie in cui si manifesta la creatività, oltre che sulla possibilità di esaltare la produzione ortofrutticola e liquoristica italiane.

Chiudo con una citazione tratta da La Cucina Futurista che risulta decisamente riassuntiva di quanto raccontato finora:

“Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa esclude il plagio ed esige l'originalità creativa”.

Through a contemporary reappreciation of the Futurist story and in particular with regards to mixology, one cannot deny that the Futurists were the real anticipators of techniques and methodologies representing the basis of this last decade's renaissance.

Fillia and Marinetti had wished to promote the use of vacuum cooking, UV rays and distilling flasks to obtain new fragrances from food. They advocated combinations of contrasting ingredients which though seemingly challenging at first were in fact welcome bearers of new sensations.

An unforgettable example of this is the great Dolceforte (Sweet-strong) sandwich made with ripe bananas, mustard, mayonnaise, and anchovies which was often met with doubtful expressions initially, later destined to transform themselves into appreciative smiles. Though the innovative contents of the Futurist lesson may now seem obsolete and surpassed by the reality of rotavapor (rotary evaporators) and sous vide cookers it must make us reflect upon the numerous ways in which creativity is manifest. The Futurist example may also provide an opportunity for the enhancement and valorisation of Italian fruit, vegetables, and liqueurs.

I will end with a quote from "The Futurist cookbook" which certainly summarizes the preceding narration:

"With us, the Futurists, the first human cuisine is born -that is to say, the art of feeding. Like all arts, it excludes plagiarism and demands creative originality".



Nicolay Diulgheroff, Cordial Campari, 1930,
Archivio / Archive Galleria Campari

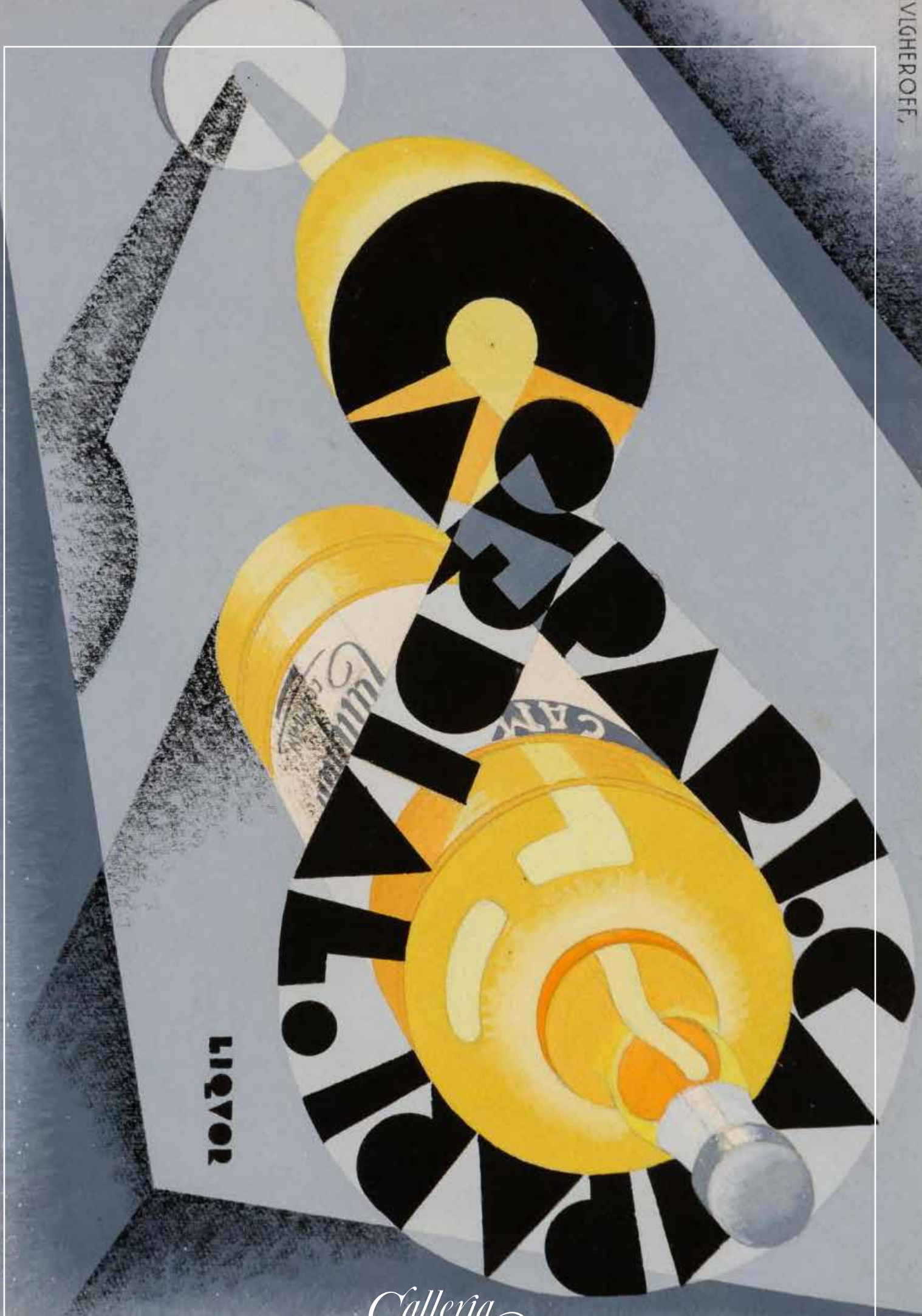
Fulvio Piccinino, torinese, nasce nel 1967.

Dopo aver lavorato per molti anni per una multinazionale birraria, si sposta dietro al bancone del bar dove inizia la sua passione per lo studio della merceologia e della miscelazione. In questo contesto compie approfonditi studi sulle polibibite futuriste, che ne fanno il massimo esperto a livello mondiale. Il cerchio si chiude nel 2014 con la pubblicazione di *Miscelazione Futurista*. Nel proseguo della sua carriera professionale si dedica alla formazione, con corsi, masterclass e seminari presso varie istituzioni. È inoltre l'amministratore ed editore del sito di cultura del bere www.saperebere.com da cui nascono diverse pubblicazioni: nel 2010 il libro omonimo "Saperebere, la cultura del bere responsabile"; nel 2015 "Il Vermouth di Torino"; nel 2018 "Il Gin Italiano"; la trilogia del "Negroni di Carta" che si conclude con "Amari e Bitter" pubblicato nel marzo del 2019.

Fulvio Piccinino was born in Tourin in 1967.

*After working for many years for a multinational brewery, he moves behind the bar counter where begins his passion for the study of merceology and blending. In this context he carries out in-depth studies on futuristic cocktails, which make him the world's leading expert. This passion culminates in 2014 with the publication of *Futurist Blending*. During his professional career he devoted himself to training, offering courses, masterclasses and seminars at various institutions.*

He is also the director and editor of the website on the culture of drinking www.saperebere.com from which various publications are born: in 2010 the homonymous book "Saperebere, the culture of responsible drinking"; in 2015 "The Vermouth of Turin"; in 2018 "The Italian Gin"; the trilogy of "Negroni di Carta" which ends with "Amari e Bitter" published in March 2019.



LIQVOR

Galleria
CAMPARI

DAVIDE CAMPARI & C. - MILANO