

*“È incredibile che il Martini abbia questo potere di sedare i conflitti dell'anima, come un Salmo biblico, o una pagina di Montaigne”.*

Non conoscevo il prof. Roberto Riva ed è sempre un piacere conoscere un collega, in questa bella serata organizzata da Lions Club Luino.

Ho accettato volentieri l'invito, dettato dalla curiosità - direi filosofica - di leggere un libro così particolare. E le sorprese non sono certo mancate.

Con gioia ho visto che l'introduzione è firmata Claudio Bonvecchio (a cui Riva ha dedicato il nome di un cocktail, il "Bonvecchio", una variazione del cocktail Sheean, london gin + bitter Campari), docente dell'Insubria di Varese che conosco bene dato che ha presentato due miei libri, in particolare un libro in cui ho approfondito il tema del simbolismo.

E proprio da questo concetto - dal simbolo - inizierei la mia breve riflessione. Si può dire che dal p.d.v. filosofico il cocktail è un simbolo. Che cos'è un simbolo? È qualcosa che rimanda a qualcosa d'altro. E il simbolo ha sempre una valenza negativa e positiva.

Per far capire il lato negativo del cocktail mi rifaccio a un cantante a me molto caro, Sergio Caputo, frequentatore di Nightclub, che ha scritto una canzone dal titolo "Non bevo più tequila" (distillato originario dall'agave blu del Messico usato per fare cocktail come il Margarita, o la Tequila Sunrise).

Dice il testo: "Non bevo più tequila da quella volta che ho perduto te..." e canta alcuni effetti strani subiti dalla bevuta di diversi cocktail "ho visto i fiori appassire in un attimo, e i miei stivali scappare sotto il tavolo, ho visto l'ombra del gobbo di notre dame, e sette gatti neri... c'è qualche cosa che non va...".

L'uomo di mondo, in particolare l'artista, ma anche l'uomo fragile, conosce bene questi effetti: "Non bevo più tequila da quella volta che ho perduto te...": l'alcol come rifugio dalla tristezza. Bere significa scaldare un'anima che custodisce dentro di sé una freddezza mortale: ecco perché il bere è qualcosa di simbolico; in questo caso rimanda a una sofferenza. Chissà quanti ne ha visti il prof. Roberto Riva nelle nottate trascorse dietro al bancone dei noti bar della Lombardia.

Ma è ovvio! Questo lato - quello negativo - del bere, dei cocktail, non è il caso del libro del prof. Riva. Qui si parla dell'effetto positivo, del lato positivo del simbolo, del cocktail, e dunque lasciamoci alle spalle l'aspetto nefando, e i commenti negativi di falsi perbenisti giudicanti, spesso astemi. L'effetto positivo di un buon cocktail dipende - come scrive subito Riva - dalla misura e dal dosaggio degli ingredienti (posologia), evitando di essere bevande "spaccafegato". Infatti, occorre berlo nel momento giusto, nel posto giusto, preparato nel modo giusto. E la misura è il concetto cardine della filosofia di Platone e della filosofia dei Greci: occorre bere con misura, nel limite, cum grano salis, concetto a cui richiamare l'esuberanza dei miei giovani alunni (oggi concetto in crisi a causa dell'assenza del padre, crisi del limite).

Il dosaggio costituisce l'arte del cocktail, precisamente l'arte del mescolare insieme più elementi, proprio come una creazione alchemica. In fondo, anche questa arte ha un rimando filosofico: si tratta di creare una miscela con più elementi, in senso platonico "un'unità della molteplicità", in grado di aprire l'anima di chi gusta questa miscela sublime. L'anima stessa, se "compiuta" - dice la psicologia - è armonia di subpersonalità, di più tratti diversi tenuti insieme in un'armonica unità.

Come scrive il prof. Riva quello che permette di ottenere una miscela strutturata, armonica, è la temperatura: sopra allo zero essa determina una miscela disordinata (la diade platonica); quando l'alcol viene raffreddato, trattiene con ordine (l'uno platonico) tutto quello che entra in contatto con il suo spazio intermolecolare. Se il composto torna a scaldarsi, tutto ritornerà a scomporsi.

Ecco perché il "Dry Martini" va bevuto in 7 minuti. Il catalizzatore del matrimonio degli elementi della ricetta è il ghiaccio e qui Riva ha pagine illuminanti per il lettore curioso, per il filosofo... per esempio afferma che il ghiaccio migliore è quello che a contatto con i liquidi manifesta un crepitio, un "crick-crack". Ma attenzione al contatto del ghiaccio con le mani, perché esso ne assorbe tutti gli

odori, proprio come una spugna e potrebbe rovinare un cocktail.

Il cocktail è simbolico perché può rimandare a spiagge assolate, perché è un *Remedium Vitae*, nel senso che bere bene apre l'anima e favorisce la comunicabilità. La sua destinazione è lo spirito: "il cocktail è una parentesi fra l'impegno professionale e un regalo di tempo che si fa a se stessi...".

Scriva Khayyam: "Sii lieto un istante ora" ... è una questione di darsi del tempo, di assaporare l'attimo, di calmare le inquietudini dell'anima. Scriva Riva: "Il secondo assaggio ci acquieta". E poi preparare un cocktail è un rito a cui l'ospite deve partecipare, in primis coi sensi: l'udito sente il suono del ghiaccio, il rumore dello shaker, la vista è presa da colori sgargianti (rosso, verdi, l'azzurro...). E poi l'olfatto! Guai a bere prima di aver annusato. E poi il gusto e il retrogusto. E il tatto. Si tratta di una sinfonia dei sensi.

E questo rituale non è solo la preparazione corretta di una bevanda spesso utile all'anima, ma rimanda a una sorta di liturgia carica di ospitalità, sacra sin dai tempi di Omero, e di ascolto di confessioni magari nei momenti di *défaillance* dell'ospite. Per capire ciò invito tutti a leggere, dopo la nota finale dell'autore, le pagine toccanti dal titolo: "Roberto, Francesco e il cocktail filosofico" di Ugo Maspero, il quale parla dell'arte di Riva - quella di fare cocktail - come qualcosa che permette di andare oltre: un cocktail apre alla comunicazione, alla comprensione e al rispetto fra amici. All'umano! Apre alla confessione. Heidegger direbbe: "è apertura, apre all'evento - della confessione - è *aletheia*, schiudimento della verità".

Dunque il cocktail come alimento del corpo e dell'anima, sintesi di scienza e arte, di solitudine e di amicizia, di sensualità e di pensiero: in parola simbolo di Vita. Non posso non concludere con la frase cult del libro, che mi ha fatto veramente sogghignare, a proposito di un buon Negroni:

*"L'incontro con il proprio "Io" lo si può avere solo con il gin 47°"*

... penso che il grande Sergio Caputo non avrebbe saputo scrivere di meglio.