



IN EVIDENZA

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

TUTTI GLI ARGOMENTI

Dall'Amazzonia ai cocktail: ecco P(o)ur, l'onda etica della mixology



La premiazione

Il gruppo internazionale di bartender portano a casa il premio **Nonino** per il loro progetto ecosostenibile. [Seguici anche su Facebook](#)

di LICIA GRANELLO

[eventi](#) [persone](#) [liquori e distillati](#) [cocktail](#)

29 gennaio 2018

Si scrive P(our), calembour inglese per *pure* e *our*, puro e nostro. E si legge *power*, potere, perché a nulla serve armarsi di buoni propositi se non si riesce a tradurli in realtà. I ragazzi di **P(our)** hanno preso in mano il mestiere del bere alcolico e l'hanno collettivizzato, costituendo una comunità internazionale di bartender, sommelier, distillatori, birrai e produttori di vino. Parole d'ordine: sostenibilità, crescita e conoscenza. Come dire, fare il proprio lavoro in armonia col pianeta, senza nascondersi dietro i lustrini modaoli del mondo dei drinks&affini.

LA SELEZIONE





Condividi

Una coerenza di intenti e azioni che ha richiamato le attenzioni della giuria del [Premio Nonino](#), quasi mezzo secolo di sguardo illuminato, ampio, curioso sulla cultura contadina e sulle sue straordinarie declinazioni. Così, due giorni fa il poeta siriano **Adonis**, membro storico della giuria, ha tessuto gli elogi di P(our), assegnando alla onlus inglese il **Risit d'Aur** - barbatella d'oro, in friulano - per il **Progetto Amazonia**. L'idea è quella di costruire una struttura ambientale ed ecosostenibile nella foresta pluviale in collaborazione con la Facoltà di Architettura dell'Università di Lima, per produrre *ajè negro*, una salsa fermentata a base di manioca amara. Dietro calce e mattoni, ci sono uomini e donne della **tribù Bora**, deportati come schiavi da un'estremità all'altra dell'Amazzonia per lavorare il caucciù. Sono loro, produttori millenari dell'ajè negro oggi dislocati nel villaggio di Pucuarquillo (regione peruviana di Loreto), i veri destinatari del progetto: non solo il laboratorio artigianale, ma anche corsi di formazione commerciale e ambientale da parte dell'associazione **Despensa Amazonica** per renderli finalmente indipendenti e arbitri del proprio futuro. In scia al progetto socio-economico, i membri di P(our) garantiscono anche la creazione di cocktails dedicati, con l'ajè negro tra gli ingredienti d'elezione.

A fare la differenza rispetto alle tradizionali associazioni dedicate al beverage è il pensiero marcatamente forte e responsabile sul mestiere. Lo racconta bene la norvegese **Monica Berg**, unica donna nel gruppo dei fondatori, "ma per fortuna in Gran Bretagna le donne rappresentano il 60% del totale dei bartender, anche se latitiamo ancora nelle posizioni di vertice". Ha cominciato come cameriera, salvo scoprire in fretta che preferiva stare dietro al banco. Ha studiato, aperto una sua scuola a Oslo, vinto premi internazionali, ideato un'acquavite tutta sua. "Per noi è importante far crescere la cultura del bere responsabile. **Drink less, drink better!** In Norvegia il bartender si fa carico dello stato di salute del cliente. In caso di ubriachezza, è lui quello legalmente responsabile, almeno fino al momento in cui il cliente viene preso in carico da qualcun altro, che sia un amico o un taxista. Dobbiamo impegnarci a diffondere il piacere di un buon drink, equilibrato, fatto con ingredienti di qualità. Purtroppo i ragazzi si fanno tentare dall'alcol a basso prezzo, senza capire che quella roba è tossica, oppure scelgono la chimica, per sballarsi a calorie zero".

Così, è nato il progetto parallelo a quello della charity. Si chiama **Symposium**, ed è un convegno in stile TED (il contenitore di idee creato dagli americani della Sapling Foundation) che si svolge ogni anno al Palais de Tokyo di Parigi, in concomitanza con il Bar Show. **Simone Caporale** è emigrato ragazzo a

I migliori 25 piatti di pasta del 2017. Con una certezza: gli chef la preferiscono lunga

Ecco la nostra rassegna delle più interessanti paste mangiate in Italia

di [Eleonora Cozzella](#)

Condividi

IL DIBATTITO



Cari genitori, volete portare i bambini al ristorante?

Studiate queste 10 regole

I consigli dell'esperto di galateo per far stare bene i piccoli a tavola, garantendo la tranquillità degli altri clienti. Mentre infuria il dibattito: **è lecito vietare l'ingresso ai bimbi?**

di [Eleonora Cozzella](#)

Condividi

MANGIA E BEVI GIANNI E PAOLA MURA



Non solo crudo, la cucina nipponica a Milano è stellare

IL VENERDÌ: QUATTRO ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO ENZO VIZZARI



Agli Amici: il mix tra tradizione e innovazione non è uno stereotipo

IL MESTIERE DELLA TAVOLA LICIA GRANELLO



Massimo Bottura e la "piramide della bellezza"

Londra, "dove ho lavato migliaia di bicchieri prima di cominciare a usare lo shaker" e si sente in prima linea nella costruzione della nuova figura del bartender. "Abbiamo la fortuna di fare un lavoro divertente, privilegiato. Ci sembra giusto condividere informazioni e consapevolezza".

Per questo trentenne comasco, che ha portato il bar londinese **Artesian al The Langham** in cima alla classifica dei **World's 50 Best Bars**, fare formazione significa per esempio mettere a disposizione gratuita gli atti delle varie edizioni del Symposium sulla piattaforma di P(our). "Quest'anno, il concetto sotto la lente d'ingrandimento del convegno sarà "perfezione". Parteciperanno bartender di tutto il mondo. Sarà bello esserci".

© Riproduzione riservata

29 gennaio 2018

**LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA**

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO GIUSEPPE CERASA**LE RICETTE DI D**

Cake con cacao e noci
di [Francesca Quaglia](#)



Radicchio di Treviso sottolio
di [Solema Cereser](#)



Polpettine di cavolfiore viola
di [Donatella Simeone](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a [L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza](#). Attiva javascript nel browser per visualizzarla

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#)

Divisione Stampa Nazionale — [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 — Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA