

Quando bere significa volersi bene

di Paolo Giarrusso

IL BARMAN PROFESSIONISTA FULVIO PICCININO CI PARLA DEL SUO PROGETTO CHE PROMUOVE LA CULTURA DEL BERE RESPONSABILE E CONSAPEVOLE

È un barman professionista di lungo corso. Docente esterno presso la Scuola Alberghiera Ermenegildo Zegna di Cavaglià e Trivero, insegna "Bar & Sala Bar" ed è il formatore responsabile del Progetto "Laboratorio Bar" della Scuola Superiore Salesiana di Torino, in Piazza Rebaudengo. Qui Fulvio Piccinino ha avviato un progetto dal titolo *Saperebere* di cui va giustamente fiero ed orgoglioso. Un'attività di formazione e sensibilizzazione al "bere consapevole" che coinvolge anche ragazzi disagiati.

Fulvio Piccinino, il progetto *Saperebere* da quali motivazioni è nato e quali finalità si propone?

«Il progetto *Saperebere* parte dal convincimento che il bere responsabile nasce dalla conoscenza della storia e dei criteri per individuare i prodotti di qualità. Il processo virtuoso avvenuto con il consumo del vino, che ha visto progressivamente aumentare il consumo di qualità, può essere possibile anche per i distillati e il bere miscelato a patto che il consumatore conosca prodotti e cocktail, smettendo di accettare ignobili intrugli fatti con alcolici di dubbia provenienza. Il grande barman Angelo Zola diceva che "bere miscelato è bere moderato", perché i drink di qualità devono tornare a essere "prodotti da meditazione" e

non da tracannare in piedi al banco bar.

Un altro concetto che spesso ripeto ai ragazzi è che prima di inventare cocktail nuovi bisogna imparare a fare bene quelli che già ci sono. Solo rileggendo la storia e comprendendo il passato della miscelazione si creano le basi per il futuro, perché tutto arriva dal periodo storico in cui i barman avevano a disposizione pochi aromatizzanti e prodotti di consumo come zucchero e limone. Alcuni anni fa mi fu proposto di insegnare all'interno delle scuole alberghiere nell'ambito della terza area, quella dedicata a interventi esterni di professionisti del settore bar, e mi resi immediatamente conto che se mi fossi proposto con delle lezioni nozionistiche su cocktail e distillati avrei perso immediatamente l'attenzione dei ragazzi.

Creai così delle presentazioni in Power Point dove, oltre alla storia della distillazione, ogni distillato aveva enunciata la sua origine, le curiosità a esso legate e aneddoti relativi alla letteratura o a personaggi famosi.

Se parlavo di vodka, mi agganciai a Napoleone, alla rivoluzione di ottobre, per arrivare a James Bond e al Vesper Martini che prevede la presenza del distillato di origine polacca.

Se parlavo di gin, dicevo dell'origine

farmaceutica del distillato, passando dalla guerra dei trent'anni, la colonizzazione e la compagnia delle Indie, fino ad Hemingway con "Al di là del fiume tra gli alberi" per agganciarmi alla prima Guerra Mondiale e magari ripartire dalla Grappa....

Il progetto ha visto il suo coronamento quest'anno, poiché tramite l'Istituto Salesiano di Torino mi è stato affidato un corso di "sala e bar" per ragazzi con disagio giovanile, fuori dal percorso scolastico, affidati ai servizi sociali.

Il corso bar tenuto secondo i criteri del progetto *Saperebere* ha ottenuto ottimi risultati, portando a fine corso un numero di ragazzi superiore alle aspettative e consentendo ad alcuni partecipanti di trovare lavoro presso i bar dove si erano recati per lo stage, dimostrando voglia ed entusiasmo per questa nuova possibilità che era stata data loro».

C'è una netta contrapposizione, lei afferma, con il *binge drinking* cioè il bere per bere. Davvero quest'ultimo fenomeno è di moda fra gli adolescenti di oggi? E a suo avviso, perché?

«Ho lavorato in Inghilterra dove, nonostante ci sia una grossa cultura del bere miscelato e alcuni dei bar e dei barman siano tra i più famosi del mondo, la gioventù si distrugge in nome del divertimento che di fatto



▲ Fulvio Piccinino durante una lezione



▲ I ragazzi del progetto

è la cancellazione totale della propria persona. Il problema, quindi, è legato a una forma mentale del giovane che non vede alternative se non bere fino al completo stordimento. Lavorando, poi, nei bar del Nord Italia, ho visto come questo presunto stile di bere abbia preso piede anche qui da noi, ma in maniera sicuramente meno vistosa che nel mondo anglosassone. Conosco, tra l'altro, molti colleghi che rifiutano di preparare intrugli proposti dagli stessi clienti o cocktail "famosi" per un certo tipo di movida come "L'angelo azzurro" o il "Kamikaze" e invitano a cambiare richiesta.

Il problema è che manca la cultura del bere, non c'è conoscenza dei prodotti e del bere miscelato, bisognerebbe creare una nuova classe di consumatori consapevoli che sia in grado di conoscere l'esatta preparazione dei drink e i criteri di qualità dei prodotti utilizzati.

Da parte mia, sto cercando, con l'arrivo del prossimo anno, di mettere in atto dei corsi bar con il marchio *Saperebere* che abbiano questo tipo di filosofia: la creazione della cultura del bere responsabile e consapevole.

Uno degli scopi è quello del recupero della grande tradizione italiana della liquoristica. Questa è andata completamente persa? E

se sì, per quali motivi?

«Questo è un discorso che mi sta particolarmente a cuore. Curando il sito internet www.saperebere.com, ho riscoperto molti prodotti dimenticati della nostra liquoristica che ha una tradizione millenaria e un successo incredibile all'estero.

Pensiamo al *Frangelico*, prodotto, con le nocciole del Piemonte, a Canale, da una grossa multinazionale e protagonista di decine di cocktail nei bar d'oltremarina; al *Galliano*, vendutissimo in Svezia e Inghilterra, al *Tuaca*, liquore livornese, a base di vaniglia, la cui ricetta si fa risalire al Lorenzo il Magnifico, praticamente sconosciuto in Italia, ma leader di mercato nei bar americani della west coast.

Ma potrei citare anche *L'Americano Cocchi*, ottimo vino amaricato, eccellente aperitivo, prodotto a Cocconato d'Asti dall'omonima azienda spumantistica, che riceve continui riconoscimenti all'estero, ultimo un articolo sul New York Times, ma che è praticamente sconosciuto in Italia. Infine vorrei citare il *Toccasana Negro*, e in particolare la sua *riserva del fondatore*, eccellente amaro invecchiato, in grado di gareggiare per finezza e struttura con i grandi amari francesi come *Chartreuse* e *Benedictine*, ma praticamente sconosciuto ai più.

Potrei continuare citando i liquori

cantati da d'Annunzio come il *Sangue Morlacco* della Luxardo e l'*Aurum* della Ilva, rispettivamente liquori alla marasca e all'arancio, di eccellente fattura e piacevolezza, praticamente sconosciuti alla maggioranza dei barman, ottimi aromatizzanti per la realizzazione di cocktail vintage.

Il motivo della graduale perdita della tradizione è da individuare nel impoverimento della professione del barman, diventato un semplice porgitore, per comodità, mancanza di preparazione e per la pubblicità martellante di alcuni prodotti che indirizzano il consumatore in consumi di massa e standardizzati.

Dobbiamo tornare ad essere propositivi dietro al banco, "perdere" del tempo con il cliente, farlo crescere a livello di consumo qualitativo.

Un mio sogno rimane la realizzazione di una gara fra barman, in cui vengano nuovamente utilizzati questi prodotti dimenticati, riattualizzandoli magari con l'abbinamento alle spezie.

Ritengo infatti che, spesso, nelle gare tra barman ci sia una banalizzazione del gusto, alla ricerca del drink solo piacevole, mentre ci sia poca ricerca e azzardo nell'abbinamento, cosa possibile con liquori mono erbe e liquori amari di produzione artigianale locale, proposti da piccole realtà come la *Origine* di Cengio».