

CON I SUOI LIBRI E LE SUE "ESPERIENZE"
INSEGNA A PROFESSIONISTI
E APPASSIONATI COME SI CREA
UN VERMOUTH O UN GIN.
UN PIONIERE DELLA CULTURA DEL BERE
CHE NON SMETTE MAI DI STUDIARE

SUL BANCO DI FULVIO PICCININO

BARTAG

formazione

vermouth

Futurismo

maestri

80
bg 03/22

di Claudio Bonomi - foto di Cristina Severina

Chi non ha consultato almeno una volta il suo sito saperebere.com? O non lo ha incontrato a una masterclass dedicata alle polibibite futuriste? Stiamo parlando di Fulvio Piccinino, considerato tra i massimi esperti di merceologie e inventore della nota piattaforma "Esperienza vermouth", case history di successo del mondo beverage. A lui, crediamo, la bar industry nostrana debba molto: non solo per avere, in tempi non sospetti, anticipato il boom del vermouth, ma anche per aver tenuto sempre alta la bandiera della liquoristica nazionale. Ecco la sua storia.

Raccontaci i tuoi inizi.

Nasco come maestro elementare. Faccio il concorso, ma finisco chissà dove in graduatoria. E, dunque, abbandono subito. Siamo negli anni Ottanta, avevo una zia che conosceva un importatore di birre d'abbazia, e comincio a lavorare in quel mondo. Birra Moretti, che allora era presente quasi esclusivamente in Friuli, mi contatta per rilanciare il brand. Partito con un fatturato di 150 milioni lire, dopo un anno e mezzo, arrivo a 2 miliardi. Un periodo d'oro. A metà degli Novanta, Moretti passa ad Heineken e dopo tre anni a lavorare nella multinazionale, dove contribuisco ad aprire numerose birrerie e pub brandizzati, decido di mettermi in proprio perché voglio aprire un mio locale.

Prima di aprire, seguì ovviamente un corso professionale per barman con due maestri straordinari come Tony Foini, mitico barman de Le Iris di Bergamo, ed Ezio Falconi. In particolare, grazie a Falconi, apprendo le basi merceologiche di distillati e liquori e comincio a studiare la materia. Apro, dunque, a Bergamo, dove mi ero stabilito perché allora la sede commerciale di Heineken era nella città lombarda. Si trattava di una caffetteria - cocktail bar ubicata in via Statuto, vicino a l'ospedale cittadino. Per motivi personali, dopo tre anni, chiudo il locale e mi trasferisco in Inghilterra. L'idea è quella di andare Oltremania per visitare birrifici e distillerie di whisky e raccogliere materiale per un libro omnicomprendivo dedicato ai distillati, birre e

liquori. Avevo intuito che mancava un manuale che raccogliesse informazioni che risultavano disperse in mille pubblicazioni.

A quali pubblicazioni fai riferimento?

I testi "sacri" erano "Il grande libro del whisky" di Robert Johnson, "Cognac: A Liquid History" di Salvatore Calabrese, "La Grappa" di Ugo Martegani. Ma non esisteva un libro che trattasse in maniera completa lo scibile del beverage. Forse, l'unico era quello di Franco Zingales e Luigi Marinatto "Saperbere. Dal Barbera al Whisky" che però risaliva al 1974. Anche se la mia idea era di fare una pubblicazione economica senza foto. Dopo circa un anno all'estero, nel 2004, rientro in Italia e inizio a lavorare in un lounge bar a Torino, in via Po, allo Xo Café di Giorgio Puglisi. Ci resto per circa cinque anni. Qui organizzavo l'Aperitivo in Technicolor e serate futuristiche vere e proprie con le polibibite protagoniste. Ma era un lavoro molto impegnativo e stressante e, quindi, decido di cambiare e mi ritrovo a lavorare in un albergo di Biella, l'Agorà Palace della famiglia Tosetti. Qui incontro Bruno Squarzone, pluricampione di concorsi Aibes, che insegnava in una scuola alberghiera. Un giorno mi chiama e mi chiede se posso sostituirlo per una docenza. Rispondo di sì. E la mia prima lezione, difatti una rilettura storica - culturale dei cocktail, fu un successo straordinario. Era un'anticipazione di Saperbere: i ragazzi rimasero ipnotizzati per tre ore!

E quindi inizi così la tua nuova professione di docente?

La voce gira e comincio ad essere richiesto da diversi istituti alberghieri del Piemonte. Mi contatta Francesco Duò, direttore della scuola salesiana di Torino, dove resto per 7 anni a insegnare il mestiere di barman a ragazzi a rischio o con disagio e, negli ultimi tempi, anche a ragazzi extracomunitari rifugiati, disoccupati o in mobilità. Minorenni anche con condanne sulle spalle o ragazze madri che, dopo i miei corsi, riuscivano quasi tutti a trovare un lavoro.

Fulvio Piccinino

TORINESE, CLASSE 1967, DOPO AVER LAVORATO PER UNA MULTINAZIONALE BIRRARIA, SI PRENDE UN ANNO SABBATICO PER GIRARE TRA BIRrifici E DISTILLERIE IN UK. ALLA FINE DEI NOVANTA, SI STABILISCE A TORINO E LAVORA ALLO XO. NEL 2008, PRENDE LA STRADA DELL'INSEGNAMENTO E SVILUPPA IL PROTOTIPO DI SAPEREBERE. NEL 2014 PUBBLICA IL LIBRO SULLA MISCELAZIONE FUTURISTA CHE LO FA CONOSCERE IN TUTTO IL MONDO. È AMMINISTRATORE ED EDITORE DI SAPEREBERE.COM E INVENTORE DI ESPERIENZA VERMOUTH.



La copertina stile futurista di "Saperbere - Complete Edition" (Graphot, 2021), ultima fatica editoriale di Piccinino





Fulvio Piccinino è anche un noto collezionista di testi e manuali storici sulla produzione di distillati e liquori. Ne possiede oltre 100, che partono dal 1500 e arrivano fino agli anni Cinquanta del secolo scorso. Nelle sue ricerche ha studiato a fondo le origini di distillati e liquori, scoprendo, inedite e ascendenze italiane. Come, ad esempio, per il gin. «Fino al 1600, l'expertise italiana nella preparazione di elisir, rosoli e liquori era rinomata in tutta Europa - spiega Piccinino -. E si trovano ricette di **rosoli che ricordano i compound moderni**. Questo per dire che oggi la moda del gin non è altro che la riscoperta di un prodotto ancestrale presente nella nostra storia da secoli. E dunque la nascita del fenomeno del **gin italiano** ha radici molto profonde».

Fulvio Piccinino è tra i massimi esperti di gin. Ha messo a punto una sua Esperienza dedicata al distillato e scritto per Graphot "Il gin italiano"

E Saperebere?

Nel 2010 per i miei allievi creo una dispensa ad anelli che però arriva, alla fine dei corsi, praticamente distrutta. Allora decido di pubblicare in proprio una versione rilegata che chiamo Saperebere e che distribuisco alle mie lezioni. Il successo è immediato. Non solo tra gli allievi, ma anche tra chi non frequentava la scuola. Ne vendo 250 copie! Nel frattempo, nel 2009, avevo creato un sito (saperebere.com) che faceva 10 mila visite al mese. Propongo ad Alberto Giachino di Graphot, che era mio cliente allo XO, di pubblicare il libro. E così nasce, nel 2011, la prima edizione di Saperebere dove tra l'altro appare Dennis Zoppi, o meglio le sue mani, che mostrano diverse tecniche di preparazione di un cocktail. Dopo 3 ristampe e 25 mila copie vendute, l'anno scorso ho chiuso il cerchio, dando alle stampe la Complete Edition.

Dopo l'esperienza alla scuola salesiana inizi una fortunata carriera anche di consulente.

Intorno al 2015, decido di dedicarmi alla consulenza e tengo corsi per realtà importanti come Partesa o Campari Academy. E nasce la piattaforma formativa "Esperienza Vermouth" che, sin da subito, mi impegna tantissimo con 4 date al mese. Allora, utilizzavo 36 tinture singole, preparate dal dottor Parato della Maraschi&Quirici, e facevo "giocare" i barman a creare il loro vermouth. A partire dal 2017, creo anche una versione di "Esperienza Vermouth" per appassionati e amatori che fino ad oggi ha totalizzato 3.300 iscritti. Ho anche sviluppato altre piattaforme: "Esperienza Gin", "Esperienza Grappa" e "Esperienza Amaro".

In questo momento cosa va di più?

"Esperienza Gin". Nonostante il periodo di emergenza, riesco a fare anche 4 - 5 date al mese. E sto lavorando a nuovi progetti: dopo i miei ultimi libri sul gin italiano e su amari e bitter, intendo completare il panorama della liquoristica italiana con altre due uscite dedicate a grappa e brandy e ai liquori italiani.

Nella tua carriera di docente qual è l'esperienza che ti è rimasto più impressa?

Tantissime. Ma c'è una su tutte: quella di insegnante ai ragazzi disagiati e a rischio nel periodo in cui ero dai salesiani. Devo dire che a loro ho insegnato tanto, ma loro mi hanno insegnato ad insegnare. *