La mixability secondo Fulvio Piccinino, patron di saperebere.com

img5758-f01b79ac

Fulvio Piccinino classe 1967, torinese, miscelatore futurista e gestore del sito di cultura del bere “saperebere.com”. L’abbiamo sentito per farci raccontare quanto ne sanno oggi i bartender di mixability e qual è la reale conoscenza del settore da parte dei consumatori.

Sei una figura trasversale nel mondo del bar, dietro il bancone sì, ma soprattutto in cattedra. Che ruolo ha oggi la formazione?

Ha un ruolo fondamentale. Dobbiamo conoscere che cosa serviamo ai nostri clienti soprattutto oggi perché, grazie a internet, chiunque può diventare un esperto di qualunque distillato o liquore con il minimo sforzo. Stiamo vivendo un momento d’oro con le nuove leve assetate di conoscenza, la vecchia guardia che si mette in discussione, e un’offerta ampia da parte delle aziende e delle singole strutture formative. Solo 10 anni fa quando iniziai a concepire il sito “saperebere” se volevi informazioni dovevi sfogliare libri o andare direttamente nelle distillerie. Oggi con la multimedialità le distillerie si possono visitare seduti al proprio tavolo, anche se ovviamente non è la stessa cosa.

img5823**Saperebere.com si è da poco rinnovato. A chi si rivolge e cosa si trova al suo interno?**

Saperebere è un sito molto visitato e seguito dai barman, sia quelli alle prime armi sia i professionisti. L’intenzione è diffondere la cultura del bere con un sito che possa coinvolgere la gente comune, gli appassionati del mondo del bere per aumentarne il loro livello di conoscenza. In questo modo l’intero comparto ne trarrà giovamento.

C’è ancora un grande lavoro da fare in termini di “cultura del bere”. Cosa manca effettivamente?

Direi principalmente il tempo: a me e ad altri colleghi di andare in giro per l’Italia a parlare di cultura del bere, alle aziende di lavorare e sviluppare progetti e idee con i giusti tempi e ai baristi di poter

partecipare agli eventi perché hanno un'attività a cui dedicarsi. Poi manca la coesione. Se noi italiani lavorassimo solo il 10% in più in gruppo e sul nostro territorio non avremmo da temere nessuno.

Si può davvero bere responsabilmente?

Sì certamente. L'alcol ha sempre avuto una funzione sociale, nel bene e nel male. Come tutte le cose dipende dall'uso che se ne fa. Alcune aziende hanno veramente a cuore l'argomento e fanno grossi sforzi in questo senso. Sul consumatore e sui collaboratori.

Il tuo nome è spesso associato al concetto di Polibibite Futuriste. Di cosa si tratta?

È una mia ricerca sulle miscele autarchiche dei primi trent'anni del '900. Un periodo storico culturale molto interessante che, combaciando con il regime, è stato presto dimenticato. Un momento che per situazioni contingenti legate all'autarchia ha permesso a barman e artisti di creare miscele uniche nel loro genere, assolutamente geniali pensando agli ingredienti usati.

Hai dichiarato che si è perso in miscelazione l'uso della liquoristica italiana. Quali prodotti potrebbero essere usati in miscelazione?

Tutti. I miscelatori futuristi e i barman italiani degli anni '30 ci hanno detto che si possono fare cocktail usando il nocino, la genziana, il ferrochina, il pino mugo per citare i primi che mi vengono in testa. Tutti i liquori del nostro territorio si possono usare nelle giuste dosi e con i giusti equilibri.

La tua attenzione non è rivolta solo all'operatore, ma anche al consumatore. Tracciamo un profilo dell'avventore moderno…

Varia a secondo dell'età, ma in genere è curioso (me ne accorgo quando faccio le serate futuriste dove spesso tengo lezioni al banco) e attento alla qualità. L'epoca del consumatore sprovveduto e "tanto non capisce niente" mi sembra, fortunatamente finita. **Quale sarà il futuro della mixability?**

Spero sia una "Ricostruzione Futurista dell'Universo", ovviamente del bere, dove ci siano barman che guardano di più in casa nostra, senza rinnegare i prodotti stranieri. La soluzione non è usare la grappa per fare improbabili twist, ma saperla dosare in cocktail unici.

Il Tour Campari: la formazione viaggia sul Truck

Ha preso il via solo pochi giorni fa il tour che sta portando l'imponente Truck di Campari Academy in viaggio per l'Italia per far conoscere, apprendere e sperimentare l'arte del"bere bene" con numerose iniziative dedicate a professionisti e appassionati del settore. L'attività promossa dal Truck di Campari

Academy rientra nell’ambito di #Beremeglio, il nuovo progetto congiunto lanciato da Federvini e Fipe volto a sostenere il consumo responsabile e a promuovere la qualità all’interno dei pubblici esercizi italiani. Per il primo appuntamento, lo scorso 5 maggio, Campari Academy non poteva che scegliere una location esclusiva come la centralissima Piazza Duomo a Milano che, grazie alla disponibilità e al supporto del Comune di Milano, è stata animata fino a tarda sera con speciali iniziative come corsi di formazione, seminari tematici e tante curiosità dedicate al mondo della mixology per operatori e semplici appassionati. Nel corso della mattinata, si è svolta una tavola rotonda con esperti del settore rivolta ai giovani e finalizzata a riscoprire e valorizzare la figura del bartender sia come nuova opportunità di lavoro e carriera, sia come figura fondamentale nella divulgazione di uno stile di consumo e servizio responsabile di bevande alcoliche. L’appuntamento milanese è stato il primo di una lunga serie di tappe che, fino a ottobre 2016, porteranno l’esperienza e la competenza di Campari Academy in numerose città del nostro Paese. Il calendario completo delle varie tappe è consultabile sul sito di Campari Academy al seguente link: https://campariacademy.it/it/truck/2016/