

AMARI, BITTER E L'ABRUZZO AL CENTRO DI UN INCONTRO CON FULVIO PICCININO A LANCIANO

20 Maggio 2019



LANCIANO - Si parlerà della liquoristica italiana e, l'Abruzzo, ricco di questo tipo di prodotto - da ricordare limoncello, ratafja e genziana, ma anche specialità che caratterizzano e che hanno fatto conoscere, anche a livello internazionale, diverse aziende della regione - sarà al centro dell'attenzione mercoledì 22 maggio, a cura della Password Academy, scuola di barman con sede a Castel Frentano (Chieti), e della Federazione italiana Barman Abruzzo e Molise.

A Lanciano è infatti in programma un incontro con **Fulvio Piccinino**. "Un nome illustre - spiega in una nota **Rino Bussolo**, presidente della Password Academy - che siamo felici di

accogliere ed ospitare”.

Torinese, classe 1967, Piccinino lancia “Gatorade” in Italia nella seconda metà degli anni Ottanta, per passare, successivamente, al mondo della birra, lavorando per la Moretti ed Heineken. In queste aziende ricopre diversi ruoli, dalla promozione dei primi pub brandizzati, sino alla vendita nel canale del mass marketing.

“Inoltre - spiega Bussolo - gira l’Europa per visitare birrifici e birrerie, sia per lavoro che per piacere. E’ anche un appassionato di whisky, specialmente di quello prodotto in Scozia ed Irlanda, dove è vissuto brevemente a Cork”.

Passa definitivamente dietro al banco, alla fine degli anni 90, con esperienze sia in Italia che in Inghilterra. In Italia inizia come barman, per poi diventare sommelier professionista in un albergo ristorante. Spesso, con il proseguo della carriera, si... sdoppia: ad inizio serata è in veste di sommelier e nel dopo cena via a miscelare cocktail. Una passione che lo porta a studiare oltre che il vino e i suoi distillati, anche i prodotti a esso collegati come i vermouth, e in seconda battuta i liquori.

Nel 2008/09 inizia a insegnare nelle scuole alberghiere e, a seguire, per volontà del ministro Gelmini, va come docente in un istituto alberghiero salesiano, dove insegna il mestiere del barman a ragazzi a rischio, con disagio o negli ultimi tempi, semplicemente disoccupati o in mobilità. Nel 2011 concepisce il progetto *Saperebere.com*, sito che svela tutti i segreti dei barman.

Scrive *La miscelazione futurista* e poi, su SaperBere, trattati su Vermouth e Gin. “Ora - riprende Bussolo - viene a Lanciano a presentare il suo ultimo capolavoro, il libro che racconta la storia di amari e bitter, prodotti legati anche all’alchimia, agli elisir di lunga vita, giovinezza e amore...”.

Tra gusto e credenze popolari, Piccinino è stato il promotore e ha partecipato alla stipulazione del nuovo disciplinare del Vermouth di Torino e del Vermouth Superiore di Torino ed è stato protagonista del rilancio del Vermouth.

L’appuntamento di Lanciano, a cui prenderanno parte anche studenti dell’Alberghiero di Termoli (Campobasso), si terrà in via Martelli numero 300 (a fianco di Caporrella Auto, lungo via per Treglio), dalle 14,30. È prevista anche una degustazione di liquori locali e di amari storici alpini.

Per informazioni e prenotazioni 328-5662169 o 345-8263360.