



Saperebere di Fulvio Piccinino si aggiorna e diventa  
“Complete Edition”

**A dieci anni dalla prima edizione, si arricchisce la guida per bere in modo serio e misurato ma anche per scoprire la storia di famosi cocktail**



Il 10 novembre scorso è uscito per l'editore Graphot la nuova edizione di **Saperebere di Fulvio Piccinino**, classe 1967, studioso della merceologia e della miscelazione.

Piccinino ha lavorato per anni in una multinazionale birraia ma la sua passione è lo studio dei liquori e del [Vermouth](#) in particolare, in omaggio alle sue origini torinesi. Sono passati dieci anni dalla pubblicazione della prima edizione di Saperebere, indicato come "ricettario" per dare un'indicazione di genere anche se, in realtà, è un viaggio nel bere in tutte le sue declinazioni, sempre con moderazione e attenzione.

### **Saperebere di Fulvio Piccinino diventa "Complete edition"**

Il sottotitolo di quest'ultima pubblicazione di **Saperebere** è "Complete edition", tenendo conto che un lavoro come questo non potrebbe essere davvero completo; c'è sempre qualcosa da aggiungere, da scoprire, da assaggiare, da provare a ricreare.

Il contenuto del libro spazia tra fermentati e distillati, liquori, amari e vini aromatizzati di cui si raccontano storia, materie prime, processi produttivi e indicatori di qualità, senza trascurare i disciplinari vigenti, la conduzione dell'alambicco, la macerazione e l'invecchiamento.

Ogni cocktail che troverete in **Saperebere Complete edition** ha una storia e Piccinino la spiega bene, come qualcuno che davvero ha la passione per l'insegnamento. Una passione che si manifesta nel 2007/2008 quando una scuola salesiana lo chiamò per dare lezioni di *bartending* a ragazzi in condizioni di disagio sociale. Fu subito evidente che il supporto cartaceo non era

---

sufficiente, come racconta lo stesso Piccinino in un post di Facebook di gennaio 2020.

«I soldi per comprare un manuale non ci sono e poi, a mio parere, sono troppo dogmatici, si limitano alle ricette con qualche nozione sui distillati. Ho bisogno, viste le caratteristiche di questi ragazzi, che spesso hanno abbandonato il percorso scolastico, di qualcosa che gli porti **anche qualche nozione extra di cultura generale**. In fin dei conti la storia dei cocktail e dei distillati è fatta spesso da uomini che hanno fatto la Storia con la S maiuscola. Il mio ideale sono i libri di Zingales, sulla storia dei cocktail».

Piccinino decide di scrivere egli stesso una dispensa e rilegarla. Il resto è storia.

Info e acquisto: [www.amazon.it](http://www.amazon.it)

**Data di creazione**

23/03/2022

**Autore**

cecilia-alfier