Mario Anzil e M. Piagno presentano â??Cucina Liquidaâ?• a Lignano

Descrizione

MercoledÃ¬ 12 agosto 2026 il barman friulano Michele Piagno presenta il suo ultimo libro, â??Cucina Liquidaâ?• (Corsiero Editore) alle 18:30, presso lâ??Hotel Falcone (Viale Europa 21, a Lignano Sabbiadoro (UD), davanti allâ??Arena Alpe Adria, a circa 700 metri dalla spiaggia).

Non Ã¨ un caso che Piagno, un professionista attivo in tutta Italia e non solo, presenti questo volume, pieno di spiegazioni chiare e belle foto, non solo di approfondimenti, in piena estate. Ã? il periodo in cui tutti abbiamo voglia di bere un buon cocktail, ma spesso non sappiamo da che parte cominciare per prepararlo o farcelo preparare.

In â??Cucina Liquidaâ?• si sente poi forte lâ??amore di Piagno per la sua terra, il Friuli, da cui Ã¨ nato del resto anche Barancli, il suo gin originale friulano, con pino mugo, erba angelica, resina, erbe aromatiche oltre ovviamente alle immancabili bacche di ginepro. Il sorriso che Michele sfoggia sulle pagine del suo libro Ã¨ poi lo stesso di chi, prima di tutto in Friuli, lavora tra cultura, turismo e non solo, per accogliere i tanti turisti e chi entra in un bar per rilassarsi e fare due chiacchiere, non solo per bere qualcosa.

ParteciperÃ alla presentazione del 12 agosto a Lignano Mario Anzil, Vicepresidente e Assessore alla Cultura e allo Sport della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Con lui anche Alessandro Cosolo, Presidente Federazione Baristi Italiani, QualitÃ Italiana e Dario Ronzoni, giornalista RAI, che farÃ da moderatore.

â??Cucina Liquidaâ?•: Michele Piagno, barman molecolare, racconta lâ??universo dei cocktail

In â??Cucina Liquidaâ?• (Corsiero Editore, 25 euro), il barman friulano Michele Piagno racconta i cocktail, un universo complesso ed allo stesso tempo semplicissimo, proprio come la cucina. Come il precedente, â??El SeÃ±or Mojito. Cinquantuno ricette e alcuni segretiâ?•, anchâ??esso pubblicato da Corsiero Editore, Ã¨ un libro per tutti. Scritto, fotografato ed illustrato, â??Cucina Liquidaâ?• Ã¨ dedicato sia ai giovani professionisti che vogliano sempre avere a portata le â??basiâ?? del mestiere, sia ai semplici appassionati che vogliano invece â??soloâ?• imparare a bere con piÃ¹ consapevolezza. E pure, perchÃ© no, a prepararsi dei buoni cocktail.

In â??Cucina Liquidaâ?• si sente forte anche lâ??amore di Piagno per la sua terra, il Friuli, in cui Ã¨ nato, del resto, anche Barancli. Ã? il suo gin originale friulano, con pino mugo, erba angelica, resina, erbe aromatiche, oltre ovviamente alle immancabili bacche di ginepro.

Â«Tra racconti e preparazioni, storie e spunti di riflessione, spero che â??Cucina Liquidaâ?• possa servire sia a chi si Ã¨ avvicinato da poco al mondo della mixology, sia agli appassionati di lunga dataâ?¦ e pure a chi lavora giÃ nel settore e vuole conoscere meglio la mia filosofiaÂ», spiega Piagno.

Michele Piagno, barman molecolare classe 1981, presenta cosÃ¬ il suo nuovo libro, pubblicato da Corsiero Editore. Figlio dâ??arte, cresciuto in una famiglia da sempre legata alla ristorazione, Piagno Ã¨ un innovatore, capace perÃ² di mettere insieme ricerca, mixologia molecolare e semplicitÃ .

â??Lavoriamo tante ore, inutile contarleÂ», continua. Â«La soddisfazione deve essere quella del sorriso di chi serviamo, al tavolo o al banco. Con questo libro la soddisfazione Ã¨ anche far conoscere come nascono i cocktail anche a chi ancora non ha assaggiato una mia creazioneâ?¦ ChissÃ che prima o poi non si beva un bicchiere insiemeÂ».

â??Cucina Liquidaâ?• puÃ² essere davvero un bel regalo per chi ama il bere miscelato. Attraverso testi chiari e immagini dâ??impatto, non elenca soltanto ricette, proponendo spesso i giusti cibi in abbinamento.

Michele Piagno racconta nei particolari quali tecniche utilizzare per creare cocktail perfetti, la stagione giusta in cui usare frutti e verdure, come creare in casa sciroppi da cocktail, come utilizzare anche nel bicchiere creme, marmellate, brodi, etc. Non manca neppure, ovviamente, alla fine del libro, uno spazio per i digestivi.

Data di creazione
31/07/2026
Autore
lorenzotiezzi