



A Torino il primo salone del Vermouth

L'appuntamento è il 24 e 25 febbraio prossimi nei quali il pubblico potrà conoscere e assaggiare le diverse sfumature di questo vino aromatizzato, in purezza e in miscelazione. Ecco il programma in dettaglio

Il **24 e 25 febbraio** prossimi a Torino ci sarà un ricco palinsesto di appuntamenti dedicati al Vermouth, il celebre vino aromatizzato tanto apprezzato dal Cavour che lo rese simbolo dell'aperitivo "risorgimentale" nei salotti buoni della capitale sabauda.

Parte infatti la prima edizione del **Salone del Vermouth**, che offrirà al pubblico l'opportunità di partecipare a laboratori interattivi, di miscelazione e degustazione, in cui si potranno toccare con mano le mille sfumature di questo prodotto creato proprio a Torino più di due secoli fa, nel 1786.

Salone del Vermouth a Torino

La kermesse, patrocinata dalla **Regione Piemonte** e dalla Città di Torino, è ideata dal progetto in

ambito mixology MT Magazine in collaborazione con l'associazione di promozione sociale no profit [Eat Bin](#) e l'agenzia di organizzazione eventi To Be.

per due giornate, il **Salone del Vermouth** prevederà un fitto palinsesto di appuntamenti all'interno del **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano**, in Piazza Carlo Alberto. Qui sarà possibile scoprire, sia in purezza che in miscelazione, le referenze di 21 piccoli, medi e grandi produttori di [vermouth](#). Un'occasione anche per entrare in uno dei luoghi simbolo del nostro Paese e visitare l'antica aula del Primo Parlamento italiano.



Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Incontri per scoprire la storia, protagonisti e abbinamenti del vermouth

Ci sarà inoltre spazio per incontri con esperti del settore, per parlare di temi quali la **nascita del rito dell'aperitivo**, le tante declinazioni di questo vino aromatizzato, il suo utilizzo in miscelazione, l'abbinamento con il cibo e le storie dei protagonisti che ancora oggi lo producono.

A rendere possibile questo nuovo palcoscenico della miscelazione torinese sono state le realtà più importanti a livello produttivo, coloro che trainano, in Italia e all'estero, i consumi di questo prodotto, scelti dai migliori barman al mondo e da milioni di appassionati al tema: Antica Formula, Carpano, Mancino Vermouth, Martini & Rossi, Punt e Mes e Vermouth Gran Torino 1861.

Il vermouth è, però, anche il racconto di un territorio. Proprio per questo motivo, accanto ai

grandi nomi, non potevano mancare gli ambasciatori locali: quelle realtà che portano quotidianamente avanti un lavoro fatto di ricerca, dedizione e maestria. Si tratta di Alpestre, Bordiga, Bosca, Cuciolo, Doragrossa, Franco Cavallero e Vermouth Il Reale.



Il Fuori Salone del Vermouth

Ad anticipare e ad accompagnare la due giorni, dal 19 al 25 febbraio ci sarà il **Fuori Salone del Vermouth**, che prenderà luogo nei migliori ristoranti e cocktail bar della città, rispettivamente protagonisti con menu studiati ad hoc per essere abbinati alle referenze di un produttore di Vermouth, e drink list a tema.

Il Fuori Salone si svilupperà anche in due luoghi rappresentativi di Torino: il **Museo Carpano**, situato all'interno di Eatly Lingotto che racconta la storia del Vermouth e il **Museo Lavazza**.

Nel quartier generale disegnato dall'architetto Cino Zucchi, il vermouth sarà degustabile, dopo la visita del Museo Lavazza, in purezza e in miscelazione con il caffè, mentre il 20 febbraio, lo spazio eventi del polo – La Centrale – ospiterà il **Vermouth Contest Special Edition**, una serata che vedrà i migliori bartender della città sfidarsi, preparando *signature drink* davanti a una giuria d'eccezione, composta da esperti del settore e dal pubblico.

La speranza degli organizzatori è che questo Salone possa diventare uno degli appuntamenti della miscelazione italiana a cui non mancare.

Salone del Vermouth

Piazza Carlo Alberto, 8 – Torino | salonedelvermouth.com

Data di creazione

06/02/2024

Autore

silvia-fissore