



# COCCHI

## VERMOUTH DI TORINO CONCEPT DINNER

### Giulio Cocchi e ristorante Les Petites Madeleines - Turin Palace Hotel insieme per la riscoperta della versatilità del Vermouth

Il Vermouth di Torino, tradizionalmente associato al momento dell'aperitivo o al dopo pasto, in questi ultimi anni ha conquistato la ribalta internazionale come base per la miscelazione.

La casa piemontese **Giulio Cocchi**, che di questo rinascimento è stata un'importante iniziatrice e ha inaugurato con lo **Storico Vermouth di Torino** una nuova età dell'oro per la categoria, compie adesso un nuovo passo avanti.

Nel corso di una serie di cene tematiche organizzate al ristorante **Les Petites Madelaines** in collaborazione con il **Turin Palace Hotel** e importanti chef – a partire dal presidente Euro Toques **Enrico Derflinger** – Cocchi allargherà l'area di consumo del Vermouth di Torino all'abbinamento con alcuni cibi (formaggi e cioccolato per esempio) e all'utilizzo come ingrediente in cucina. Le prime tre cene si svolgeranno il 5 e il 19 aprile e il 10 maggio.

Si intende in questo modo valorizzare l'essenza stessa del Vermouth, al 75 per cento vino, di pari passo con la componente botanica di questo aromatizzato.

Il Vermouth, che la casa Giulio Cocchi ha sempre proposto nelle ricette tradizionali formulate dal fondatore a fine Ottocento, è stato declinato nella sua versione classica, *Storico Vermouth di Torino*, e in quella amara, *Dopo Teatro*.

In collaborazione con la Reggia della Venaria Cocchi ha creato le prime 1891 bottiglie di **Riserva La Venaria Reale** che celebra il **125° anniversario** della fondazione della cantina.

Nella categoria degli **aromatizzati**, Cocchi propone anche un iconico **Barolo Chinato**, perfetto e famoso nell'abbinamento con il cioccolato e inedito in quello con i formaggi erborinati oltre a due versioni di **Americano**, bianco e rosa.

18 marzo 2016