



COCCHI

CON L'AMERICANO COCCHI SI INAUGURA "CROSSROADS. INCROCI ITALIA - USA DAL DOPOGUERRA AL BOOM ECONOMICO"

IL 28 MARZO ALLE 18,30 AL MUSEO DELL'AUTOMOBILE DI TORINO

Sarà un brindisi con l'**Americano Cocchi**, il vino aromatizzato originario del Piemonte e amato in tutto il mondo, a inaugurare la mostra "**Crossroads. Incroci Italia - USA dal dopoguerra al boom economico**" che si terrà dal **29 marzo** al **25 giugno** al **Museo dell'Automobile di Torino**.

L'**Americano** fu creato da Giulio Cocchi a fine ottocento e da allora è prodotto ininterrottamente secondo la ricetta originale.

Nato per essere bevuto "*all'americana*", ovvero con ghiaccio e soda secondo l'usanza importata dagli Stati Uniti, è un aperitivo classico dall'inconfondibile profumo, prodotto con vino Moscato amaricato con erbe e spezie tra le quali spicca la genziana.

Riporta in etichetta l'originale galletto futurista disegnato negli anni '30, che rappresenta la sua funzione di aperitivo ("*dà la sveglia all'appetito*") ed è uno dei simboli della città di Asti, dove la storia della Giulio Cocchi ha avuto origine. L'Americano Cocchi oggi è presente nei migliori bar al mondo, inclusi gli Stati Uniti, "riconquistati" dalla qualità della liquoristica italiana.

Cocchi ha creato anche alcune varianti del suo Aperitivo Americano. La più recente, il Cocchi Rosa è prodotto da vini aromatici del Piemonte, che conferiscono il bel colore rosso senza il bisogno di coloranti, a cui vengono aggiunti estratti di erbe e spezie, in particolare genziana, china, scorze di agrumi, zenzero, vaniglia e petali di rosa.

Sarà possibile assaggiare l'Americano Cocchi in occasione dell'inaugurazione della mostra il 28 marzo alle 18,30.

GIULIO COCCHI SPUMANTI SRL – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)

www.cocchi.it tel. 0141-600071

Ufficio stampa: Marianna Natale – news@cocchi.com





COCCHI

Giulio Cocchi, giovane e creativo pasticcere di Firenze, a fine Ottocento si trasferì ad Asti, una vivace cittadina italiana del Nord ovest non lontana da Torino.

Affascinato dalla tradizione enogastronomica piemontese, Cocchi scoprì in Asti la capitale del Moscato e trovò una diffusa tendenza ad aromatizzare i vini con erbe e spezie. Nel 1891 vi stabilì la propria attività specializzandosi nella creazione di distillati e spumanti metodo classico (oggi Alta Langa DOCG) e metodo italiano (in particolare l'Asti DOCG). In particolare, creò ricette originali per alcuni vini aromatizzati come Barolo Chinato, Aperitivo Americano e diversi tipi Vermouth ottenendo successo e fama in breve tempo.

Il nome e i prodotti Cocchi divennero presto famosi in tutto il mondo come dimostrano i documenti delle esportazioni: a New York, Londra, Sydney, nell'Africa coloniale e in Venezuela.

Dal 1978, la casa astigiana Giulio Cocchi fa capo alla famiglia Bava, noti produttori di vini in Monferrato e Langa, che hanno modernizzato le tecniche di produzione ponendo le basi per quello che è adesso il culto del brand Cocchi. Ancora oggi, la produzione Cocchi mantiene intatti i caratteri di artigianalità e le tecniche tradizionali che l'hanno resa celebre.

Tutti i prodotti Cocchi sono a base di vino e le ricette sono le stesse di una volta, codificate dalle intuizioni dello stesso Giulio Cocchi: questo è ciò che definisce lo stile Cocchi nel sapore e nel carattere.

Marzo 2017

GIULIO COCCHI SPUMANTI SRL – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)

www.cocchi.it tel. 0141-600071

Ufficio stampa: Marianna Natale – news@cocchi.com

