



BOTTEGA MACARIO

## NASCE IL PINGUINO PEPINO AL VERMOUTH TORINO COCCHI

Publicato il 26 settembre 2016



Terra Madre Salone del Gusto 2016 è anche l'occasione per creare collaborazioni fra marchi storici. E ribadire il patrimonio culturale della città di Torino sui prodotti enogastronomici.

L'ultimo caso è il prodotto nato dalla collaborazione fra [Gelateria Pepino 1884](#) e [Cocchi](#). Nasce infatti il **Pinguino Pepino al Vermouth di Torino Cocchi**.

Pubblichiamo il comunicato stampa delle due aziende.



L'incontro di due case storiche piemontesi, Cocchi e Pepino, legate anche dall'appartenenza alla compagine [Exclusive Brands Torino](#), ha portato alla creazione di un nuovo gusto di culto dal carattere sabauda. Due anime della città, **il gelato di Pepino** e **il Vermouth di Torino Cocchi**, insieme in un unico prodotto.

Il percorso che ha condotto alla creazione del Pinguino al Gusto Vermouth si è sviluppato attraverso diversi test; nel corso delle prime prove si è tentato di armonizzare i gusti classici della produzione Pepino, in primis la Crema Pepino, con la complessità dei bouquet dello Storico Vermouth di Torino Cocchi. La volontà di valorizzare il pregio aromatico del Vermouth ha portato a privilegiare la strada della pulizia e dell'assoluta purezza delle note caratterizzanti del tipico vino liquoroso torinese, non utilizzando invece latte e panna perché tendevano a soffocare la varietà di profumi.

Una ricetta semplice e ben bilanciata, a base di acqua, zucchero di canna e succo di limone ha fatto da supporto agli estratti che costituiscono il cuore deciso del **Vermouth Cocchi**, armonizzandosi con equilibrio e permettendo di ottenere un prodotto unico e originale, in cui l'identità di Cocchi si sposa perfettamente con la tradizione gelatiera di **Pepino**.

L'associazione con la tradizionale copertura al cacao, da sempre sinonimo di Pinguino, richiama infine tipiche degustazioni del Vermouth in abbinamento con il cioccolato, donando un'esperienza golosa e appagante.

#### GIULIO COCCHI

Giulio Cocchi è una casa storica fondata ad Asti nel 1891. È conosciuta per i suoi vini speciali: i Vermouth (Storico Vermouth di Torino, Dopo Teatro Vermouth Amaro e Vermouth Riserva La Venaria Reale), l'Aperitivo Americano (bianco e rosa) e l'iconico Barolo Chinato. Per i suoi prodotti Cocchi utilizza ancora oggi la ricetta originale formulata dal fondatore.

Artigianalità della produzione, rigore nella scelta degli ingredienti e altissima qualità hanno reso il fondatore Giulio Cocchi sin da subito famoso in tutto il mondo come dimostrano i documenti delle esportazioni di fine Ottocento: da New York a Londra, da Sydney all'Africa coloniale e al Venezuela.

Cocchi è da 125 anni anche produttore di spumanti metodo italiano e metodo classico, oggi con la denominazione Alta Langa Docg.

#### GELATERIA PEPINO

L'azienda Pepino produce gelati di alta qualità dal 1884 a Torino. In oltre un secolo di vita si è affermata come ambasciatrice della grande pasticceria fredda tra i palati più importanti d'Europa. Nel 1939 l'azienda inventa e brevetta il famoso "Pinguino®", primo gelato al mondo su stecco ricoperto di cioccolato (brevetto N. 58033), prodotto in sei gusti.

Fiore all'occhiello del marchio Pepino è la storica "Gelateria Pepino" di piazza Carignano nel cuore di Torino, la piazza che ha visto la nascita dell'Italia. Il locale si è affermato non solo nella vendita del gelato ma anche nei servizi di ristorazione, aperitivi, colazioni e catering.

Al timone dell'azienda c'è Edoardo Cavagnino che, con carisma ed entusiasmo, ha dato l'impronta giusta per rinnovare il brand e rilanciarlo sul mercato.

BAVA WINERY

EDOARDO CAVAGNINO

EXCLUSIVE BRANDS TORINO

GIULIO COCCHI

PEPINO GELATI

TORINO

VERMOUTH