

23 SET 2016 / 14:09

Pillole dal Salone del Gusto Terra Madre di Torino. Passione Vermouth

A Torino la storia del vermouth risale fino al 1786, quando Carpano ne inventò la ricetta. Riscoperto dalla miscelazione contemporanea oggi fa tendenza per l'aperitivo e oltre, e il Salone del Gusto lo celebra all'Area Mixology e Spiriti e con tanti appuntamenti in città.





Gli appuntamenti con la miscelazione in città. Vermouth protagonista

Intanto, laboratori a parte, la passione vermouth e mixology ha invaso la città. Al **Parco del Valentino** c'è lo stand **Cocchi** (postazione D132), tutto sui vini aromatizzati, dal classico Vermouth di Torino al Vermouth amaro, l'americano, il Barolo chinato. Sempre al Valentino, allo stand Martini e Rossi stasera dalle 22 alle 24 si esibisce il bartender **Paolo Sanna** del Banana Republic di Roma (lab gratuito). Proprio oggi viene presentato un nuovo/vecchio vermouth, quello della casa fondata da **Giovanni Chazalettes** a Torino nel 1876 e appena "rinata", con il Vermouth Rosso della Regina (dedicato alla regina Margherita: i Savoia sono stati fin dall'inizio della storia grandi testimonial del vermouth) e l'Extra Dry. Si può andare a degustare cocktail al vermouth da **Piano 35 Lounge Bar** al grattacielo Piano o al barolino Cocchi, il bar più piccolo della città (o del mondo?) al Quadrilatero, in via Bonelli 16, oppure cenare alle **Petites Madeleines**, il ristorante del Turin Palace Hotel dove officia il talentuoso chef **Stefano Sforza**, con aperitivo rigorosamente al vermouth. Non basta: **Guido Gobino** nella bottega di via Lagrange propone ganache al vermouth (abbinamento libidinoso, quello con il cioccolato) e **Pepino**, caffè storico dal 1884, ha creato per il Salone del Gusto un nuovo **Pinguino al Vermouth di Torino Cocchi**, da gustare nella caffetteria di Piazza Carignano 8 e nelle Pinguinerie Pepino.

a cura di Rosalba Graglia

Abbiamo parlato di: [Vermouth](#), [Cocktail](#), [Torino](#), [Salone Del Gusto](#)