



*La tessera Torino Vermouth Pass*



*Giovanni Chazalettes, Francesca Bava (Giulio Cocchi) e Fulvio Piccinino.*



*Ganache (praline) Guido Gobino al Vermouth Cocchi*



*Gelato Pinguino al Vermouth Cocchi presso la Gelateria Pepino 1884*



*Il Gelato Pinguino al Vermouth Cocchi realizzato dalla Gelateria Pepino 1884*



*Falde di baccalà e pompelmo in brodo di piselli al Vermouth Cocchi*



*Ravioli del Plin in brodo di carne al Vermouth Cocchi*



*Petto d'anatra laccato al miele, nocciole tritate e Vermouth Cocchi*



*Il capobarman Mirko Turconi al Lounge Bar Piano 35*

Protagonista al Salone del Gusto, il Vermouth di Torino può contare sul rilancio di un marchio storico come Chazalettes. L'evento fa parte del tour Torino Vermouth Pass che ha coinvolto sei luoghi top come Caffetteria di Palazzo Madama, Gelateria Pepino 1884, Cioccolateria Guido Gobino, Ristorante Le Petites Madeleines del Turin Palace Hotel, Bar Barolino Cocchi, Lounge Bar Piano 35.

L'originale iniziativa Torino Vermouth Pass è stata organizzata da Roberto Bava dell'azienda Giulio Cocchi di Cocconato d'Asti (cocchi.it), specializzata nella produzione di vermouth (Storico Vermouth di Torino, Dopo Teatro Vermouth Amaro, Vermouth Riserva La Venaria Reale), Aperitivo Americano (bianco e rosa) e il famoso Barolo Chinato, oltre a spumanti metodo italiano e classico con denominazione Alta Langa Docg. I possessori della tessera nominale Torino Vermouth Pass (opinion leader di settore) hanno partecipato a una serie di degustazioni.

Il primo passo è stata la presentazione e la degustazione alla Caffetteria di Palazzo Madama di due **Vermouth di Torino Chazalettes**, Vermouth della Regina (rosso) e Vermouth Extra Dry, alla presenza di Giovanni Chazalettes, lo storico della mixology Fulvio Piccinino e il responsabile di progetto Francesca Bava. Storico marchio (1876) del settore in attività fino al 1970, Vermouth Chazalettes è stato recentemente ripreso e rilanciato su segnalazione di Fulvio Piccinino e di Francesca Bava, in collaborazione con la famiglia Chazalettes che ancora gestisce una pasticceria a Collegno e produce le relative bagne.

Secondo step al **Bar Barolino Cocchi**, nel quartiere del Quadrilatero, uno dei bar storici fondati da Giulio Cocchi, 4 tavolini e bancone centrale in 20 mq in puro stile Juvarra, dove è stato possibile assaggiare tutti i prodotti della gamma dell'azienda di Cocconato.

Terzo appuntamento in via Lagrange alla **Bottega di Guido Gobino** (1946) che riesce a coniugare creatività, gusto e passione per il cioccolato di alta qualità. Per l'occasione Guido Gobino ha creato una ganache (pralina) al Vermouth Cocchi in cui si possono riconoscere alcune note aromatiche come chiodi di garofano, rabarbaro e agrumi. Tagliata alla chitarra, la ganache è ricoperta da un sottile strato di Cioccolato Extra Bitter Blend 63% del miglior cacao aromatico del Sud America. Scorzette di limone candito in superficie richiamano il connubio la perfetta guarnizione del vermouth. La collaborazione tra la Giulio Cocchi e l'artista del cioccolato nasce dalla comune esperienza all'interno della Compagnia del Cioccolato e della compagine Exclusive Brands Torino, rete di imprese storiche del Piemonte per la valorizzazione e promozione all'estero dei prodotti d'alta gamma del territorio (exclusivebrandstorino.it).

Quarto appuntamento con la **Gelateria Pepino 1884** in piazza Carignano, anch'essa appartenente alla compagine Exclusive Brands Torino. Nota per aver inventato e brevettato nel 1939 il famoso Pinguino, gelato su stecco ricoperto di cioccolato, la Gelateria Pepino ha ricevuto nuovo impulso dal titolare Edoardo Cavagnino che ha saputo rinnovare e rilanciare la produzione. Per il Salone del Gusto è stato così presentata il Pinguino al Vermouth Cocchi, con una ricetta a base di acqua, zucchero di canna e succo di limone (senza latte o panna che avrebbero soffocato gli aromi) che ha fatto così da supporto agli estratti che costituiscono il cuore del Vermouth. Inalterata la copertura tradizionale al cioccolato, da sempre compagno ideale di ogni degustazioni di vermouth.

Più complessa, ma anch'essa convincente, la rivisitazione di piatti tradizionali del territorio per la quinta tappa di Torino Vermouth Pass presso il ristorante **Le Peites Madeleines del Turin Palace Hotel**. Nell'impresa di coniugare gastronomia creativa e Vermouth Cocchi (come ingrediente e in abbinamento) si è cimentato con mano leggera il giovane chef (già allievo di Alain Ducasse) Stefano Sforza con un apposito menù di quattro portate, presentate al tavolo da Stefania Banfi:

- Falde di baccalà e trancetti di pompelmo con fiori edibili in brodo di piselli al Vermouth
- Ravioli del Plin in brodo di carne al Vermouth con le sue spezie
- Petto d'anatra laccato al miele, nocciole tritate e Vermouth
- Pallina di gelato al limone con croccante al cioccolato e Vermouth
- Ananas marinato al Vermouth.

Sesta e ultimo appuntamento a **Piano 35**, in cima al nuovo grattacielo Banca Intesa San Paolo, di fronte alla stazione ferroviaria di Porta Susa. Piano 35 comprende sia un ristorante gourmet sia un lounge bar (37° piano), gestito da Banca Intesa san Paolo insieme a Unisg-Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra, Cn) e Cir Food, sicuramente il sistema gastronomico più alto d'Italia da cui si gode un panorama memorabile. La direzione del lounge bar è stata affidata al noto head bartender Mirko Turconi che ha allestito una carta cocktail in cui Vermouth Cocchi è protagonista. Oltre ai classicissimi Americano e Negroni, abbiamo trovato tre cocktail creativi (le quantità sono rigorosamente coperte da segreto):

**Il Mi.To del Julep** (Il Milano-Torino incontra l'anno 1850)

Ingredienti: Storico Vermouth di Torino Cocchi, Campari Bitter, bitter alla menta, Liquore alle ciliegie Quaglia, zucchero & scorze di agrumi, menta fresca.

**Il Fiore Amaro** (Il Conte Negroni a passeggio tra le valli piemontesi)

Ingredienti: Gin Sabatini, Americano Cocchi, liquore ai fiori di sambuco, liquore alla genziana, riduzione di salsa di soia, succo di pompelmo rosa.

**Smoked Flower** (Un drink invecchiato in un campo di fiori)

Scotch Whisky mix, Vermouth Dopo Teatro Cocchi, Sherry Pedro Ximenez, liquore ai fiori, Bitters Burlesque, ciliegia affumicata al tabacco di pipa.

## **Obiiettivo su Vermouth Chazalettes**

Rimasto in produzione fino agli anni Settanta, Vermouth di Torino Chazalettes è “rinato” durante il Salone del Gusto presso la Caffetteria di Palazzo Madama, alla quale sono intervenuti Giovanni Chazalettes, vera e propria memoria storica del buon bere torinese, il barman e storico della mixability Fulvio Piccinino e la responsabile di progetto Francesca Bava.

Originario di Chambery (Savoia), all'atto del passaggio dal piemontese Regno di Sardegna alla Repubblica Francese nel 1860 (in cambio dell'appoggio militare nella Seconda Guerra d'indipendenza italiana), per rimanere fedele al Re Vittorio Emanuele II, Clemente Chazalettes si trasferisce a Torino dove, grazie alla sua esperienza nel campo vinicolo, diventa responsabile tecnico di produzione per Martini&Sola (che diventerà in seguito Martini&Rossi), una delle più rinomate case produttrici di vermouth. Di carattere intraprendente, Clemente Chazalettes inaugura nel 1876 una propria attività di produzione di vini e liquori nelle vicinanze di Porta Nuova. Diventa Fornitore della Real Casa nel 1907 con diritto di esporre lo stemma reale in etichetta grazie al favore riscosso dal suo vermouth presso le dame della Corte di Savoia, a cominciare dalla Regina Margherita.

Il successo ottenuto dal suo vermouth e dalla ricca gamma di liquori, amari e distillati, lo convince a trasferire nel 1909 lo stabilimento nella vicina Collegno, importante nodo stradale e ferroviario, nell'attuale corso Regina Margherita, con ben 14mila mq coperti. Gli anni Dieci e Venti del Novecento vedono il forte incremento dato dalle esportazioni in vari Paesi del mondo. Il successore Alfonso Chazalettes inaugura nel 1935 il Bar Impera (in omaggio al clima del tempo e al nome del vermouth più venduto) in piazza Castello, nel cuore di Torino, di fronte a Palazzo Reale e Palazzo Madama (sede del Senato di Sua Maestà), diventando il locale più alla moda della città sabauda per il rito del vermouth che può assumere forme poliedriche: aperitivo (anche con uno schizzo di seltz o acqua tonica), digestivo (liscio con scorza di limone), bevanda da conservazione (mixata con tonica o uno spirito bianco).

## Vermouth Chazalettes in degustazione

L'assaggio ha messo al centro dell'attenzione dei partecipanti le caratteristiche del Vermouth di Torino della Regina (rosso) e del Vermouth di Torino Extra Dry. Presentati entrambi in una elegante bottiglia 75 cl, il primo è prodotto a base di vino Barbera (16,5° alc), il secondo a base di vino Trebbiano (18° alc). Il Vermouth di Torino della Regina si caratterizza per l'amaro dell'artemisia che si fonde quello più morbido delle erbe piemontesi santoreggia e maggiorana e di quelle esotiche di ambretta e coriandolo. Nel Vermouth di Torino Extra Dry invece prevalgono le note citrine delle scorze di agrumi che bilanciano la rotondità delle erbe alpine piemontesi a cominciare da quella del ginepro.

Oltre alla degustazione dei Vermouth Chazalettes in purezza, nell'occasione la barmaid Carlotta Linzalata (cocktail bar Smile Tree di Torino) ha presentato la ricetta:

### Il Tè della Regina

#### Ingredienti

6 cl Vermouth della Regina (rosso)

3 cl infuso di tè nero ai 3 cioccolati

2 teaspoon zucchero aromatizzato alla nocciola gentile tostata

#### Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass, sciogliervi lo zucchero aromatizzato, stiring per un paio di minuti, filtrare due volte e versare in tumbler basso raffreddato, decorare il bordo del bicchiere con briciole di nocciole bagnate in miele di acacia.



Vermouth Chazalettes Extra Dry e della Regina.



La famiglia Chazalettes (Giacomo, Marina, Giovanni, Laura) con Francesca Bava, Fulvio Piccinino e François Monti.



Cocktail Il Tè della Regina della barmaid Carlotta Linzalata