

# LA CUCINA ITALIANA

78

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

LA CUCINA ITALIANA

storie di gusto

## 5 artigiani del cibo

GIOVANI STRAORDINARI CHE **SI INVENTANO** UN MESTIERE DIVERSO  
O CHE FANNO GERMOGLIARE (NUOVE) IDEE DA UN CEPPO ANTICO

TESTO SIMONA PARINI

2



*"Noi di Cocchi siamo gli **scopritori** di antiche ricette".*

**Roberto BAVA**



### AMARO DI SERA

Come una volta. Il Vermouth **AMARO DOPO TEATRO** riprende la ricetta di Giulio Cocchi, fondatore nel 1891 della storica azienda vinicola astigiana. Artemisia, rabarbaro, legno di quassia, chiretta e china gli forniscono i principi amari, mentre il Barolo Chinato dona una nota morbida e caldi riflessi rossi. Ottimo dopo cena, come vuole l'usanza piemontese.

#### DOVE TROVARE IL VERMOUTH

Giulio Cocchi Spumanti,  
via Liprandi 21, Cocconato (AT),  
[www.cocchi.it](http://www.cocchi.it)