



È L'ORA DEL VERMOUTH DI TORINO

UN'ESPERIENZA DEGUSTATIVA CON PROTAGONISTA IL VERMOUTH DI QUALITÀ ACCOMPAGNATO DA ASSAGGI GASTRONOMICI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

Torino, 12 novembre 2021

In occasione delle Nitto ATP Finals, Turismo Torino e Provincia ed il Consorzio del Vermouth di Torino con il sostegno della Camera di commercio di Torino e in collaborazione con Ascom, Confesercenti presentano **Extra Vermouth - l'ora del Vermouth di Torino, aromi e sapori da gustare.**

Un progetto che nasce con l'obiettivo di valorizzare un'eccellenza di Torino e che trova le sue origini nel 1800 con "L'ora del Vermouth": un momento, circa un'ora prima della cena, durante il quale si degustava il Vermouth di Torino accompagnato dai "piat 'd rinforss", dei piattini di rinforzo costituiti da "ulive, acciughe insalate, peperoni in aceto, salsicciotto o prosciutto affettato, ed altre simili cose".

Il Vermouth di Torino è il più celebre vino aromatizzato italiano, già apprezzato alla corte reale dei Savoia. Il suo nome deriva dal termine tedesco wermut che definisce *l'Artemisia absinthium* (assenzio maggiore), base aromatica principale nella preparazione di questo vino che ha origini che si perdono nei primi secoli dopo Cristo.

Per molti secoli l'utilizzo del vino aromatizzato fu principalmente medicinale, ma con il Rinascimento l'ampio uso delle spezie giunte dall'Oriente, come cannella, chiodi di garofano e rabarbaro, permise di arricchire la ricetta donandole nuove note aromatiche. E proprio a partire dalla metà del Quattrocento il Piemonte iniziò a distinguersi per la perizia nell'arte della distillazione. Perizia che crebbe rapidamente in pochi secoli, tanto che nel Settecento i liquoristi torinesi godevano già di ampia celebrità al di fuori dello Stivale.

Nell'Ottocento e Novecento il Vermouth ebbe fama all'estero, si distinse nelle varietà bianco e rosso, vide definire con un Regio decreto le sue caratteristiche. È dunque proprio dal capoluogo piemontese che ha inizio lo sviluppo del Vermouth di Torino, come lo conosciamo oggi, non più rimedio medicinale, ma bevanda per aperitivo conviviale.

Ed è proprio per far conoscere ai visitatori, ma anche ai cittadini, questa eccellenza, che nasce l'iniziativa **Extra Vermouth - l'ora del Vermouth di Torino, aromi e sapori da gustare.**

TURISMO TORINO E PROVINCIA, UFFICIO STAMPA - SILVIA LANZA - 3498504589 - S.LANZA@TURISMOTORINO.ORG
WWW.FACEBOOK.COM/PRESSTURISMOTORINO - WWW.TURISMOTORINO.ORG

CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO, SETTORE COMUNICAZIONE ESTERNA E URP - TEL. 011 5716 652/7 - RELAZIONI.ESTERNE@TO.CAMCOM.IT -
WWW.TO.CAMCOM.IT/COMUNICATISTAMPA - @CAMCOMTORINO



Come sottolinea **Maurizio Vitale**, Presidente di Turismo Torino *“Ringrazio Camera di commercio e il Consorzio del Vermouth Torino di aver accolto il nostro stimolo alla realizzazione, in occasione delle Nitto ATP Finals, dell’iniziativa Extra Vermouth, tra i prodotti enogastronomici più identitari della nostra straordinaria tradizione culturale; un’ulteriore azione utile alla valorizzazione internazionale del brand Torino-Piemonte”*.

Come sottolinea **Enzo Pompilio D’Alicandro**, Vicepresidente della Camera di commercio di Torino *“Con la proposta Extra Vermouth vogliamo creare un’ulteriore occasione per avvicinare turisti e cittadini alle nostre tradizioni enogastronomiche e ai nostri prodotti d’eccellenza: all’iniziativa collaborano infatti anche i nostri Maestri del Gusto e produttori Torino DOC e Torino Cheese, realtà selezionate dalla Camera di commercio di Torino, che con le loro specialità accompagneranno l’esperienza sensoriale. La scelta di lanciare questa proposta durante le Nitto ATP Finals, sia nei locali, sia nel padiglione Torino So much of everything in piazza San Carlo, mira proprio ad incontrare un ampio pubblico, nazionale e internazionale, per portare alla luce una tradizione e un prodotto locale rivalutati e rivisitati negli ultimi anni dai migliori bartender, non solo a Torino”*.

Il format di Extra Vermouth **prevede**: 3 degustazioni di Vermouth in purezza oppure 1 degustazione in purezza e 1 cocktail con l’abbinamento di 4 assaggi di piatti o prodotti tipici piemontesi, evocativi del concetto di *merenda sinoira*, e 1 assaggio dolce (dalle bignole al cioccolato) per concludere in dolcezza.

Il costo è di 18€ a persona e l’iniziativa sarà disponibile in numerosi locali torinesi, con prenotazione diretta, tra i quali: Affini, 100 Vini & Affini, Busca, Caffè Elena, Caffè Platti, Cantina da Licia, DDR, Distilleria Quaglia, Gelateria Pepino 1884, Goustò, La Drogheria, Le Putrelle, Mojo Bar, Pasticceria Gerla 1924, Rossorubino, San Giors Ristorante, Scalo Vanchiglia, Smile Tree, Snodo OGR, Stratta, Terrazza Cocchi in Cloud9.

Ogni locale deve rispettare un preciso decalogo: utilizzare esclusivamente il Vermouth di Torino, avere a disposizione 3 marche diverse e 5 differenti tipologie tra Extra Dry, Dry, Bianco, Ambrato, Rosso, Superiore. Il Vermouth di Torino deve essere servito freddo, con o senza ghiaccio (a circa 10 °C) in purezza con la sua guarnizione più classica con scorza di limone o di arancia, non trattata o biologica. È inoltre raccomandato l’uso di un bicchiere a calice del tipo "Nick and Nora" oppure quelli tradizionali da servizio da Vermouth. Per informazioni: www.turismotorino.org.



Roberto Bava, Presidente del giovane Consorzio del Vermouth di Torino che ne tutela qualità e ne promuove la conoscenza nel mondo: *“L’ora del Vermouth ha ritrovato la sua capitale a Torino e viene riconosciuto ora anche legalmente con questa identità piemontese dalla Comunità Europea: tocca adesso a noi dimostrarlo. Ecco perché è importante che l’aperitivo in città trovi i suoi rituali nel segno della qualità. Extra Vermouth - L’ora del Vermouth di Torino è quindi anche un prodotto turistico e insieme un’occasione didattica per tutti alla riscoperta piacevole di un nostro tesoro liquido.”*

*“Il vermouth di Torino – sottolinea **Maria Luisa Coppa**, Presidente Ascom Torino - racconta la storia del nostro territorio ricco di vini e di aromi di eccellenti, presente nelle cene regali ed ora nei bar e nei locali storici. È lo spunto per un aperitivo con il fascino della presentazione, liscio o base per cocktail rappresenta un’eccellenza della città. Sarà un benvenuto a tutti coloro che approfitteranno delle ATP per visitare Torino e provincia.”*

*“Una bellissima iniziativa per promuovere le eccellenze torinesi facendole conoscere e apprezzare dai turisti. E riscoprire dai torinesi”. Commenta così **Giancarlo Banchieri**, Presidente della Confesercenti di Torino e provincia. “Sono certo che le nostre imprese sapranno esaltare le qualità e le caratteristiche del Vermouth di Torino abbinando alla bevanda, in purezza o miscelata, i migliori piattini della cucina tipica. L’aperitivo di qualità come migliore accoglienza, lasciando al contempo un ricordo unico nella sua autenticità tutta torinese”.*

Presso il Padiglione “Torino So Much of Everything” all’interno del Nitto ATP Finals Fan Village, in piazza San Carlo dal 13 al 21 novembre alle ore 19, è inoltre previsto un momento “Extra Vermouth”.

Il Consorzio del Vermouth di Torino

Comprende 23 soci (www.vermouthditorino.org) e ha come scopo principale la tutela, la promozione, la valorizzazione, la vigilanza e la cura generale della Indicazione Geografica **IG “Vermouth di Torino”**. Il Consorzio svolge inoltre nei confronti di tutti i soggetti sottoposti al controllo dell’Indicazione Geografica attività di valorizzazione e promozione della denominazione e dei marchi connessi, attività di tutela e cura degli interessi della denominazione e di informazione del consumatore, attività di vigilanza, nonché ogni altra attività e/o funzione attribuita, delegata o consentita dalla normativa vigente. Istituito nel 2019 dopo oltre 20 anni di lavori, questo Consorzio è nato per volontà dei produttori di vermouth i quali, consapevoli della necessità e dell’importanza di una regolamentazione, hanno definito insieme un disciplinare di produzione approvato dal Decreto del 22 marzo 2017, con il quale il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha regolamentato l’Indicazione geografica Vermut di Torino/Vermouth di Torino.