

# l'accento sul vermouth

**vèr  
mut!**

dal 13 al 21 aprile 24

oltre 70 esperienze  
di cultura e di bellezza  
da vivere e condividere  
nelle #terredavermouth

# vèr mut!

il festival del vermouth

terza edizione

dal **13** al **21**

APRILE 24

anteprima: 5 aprile

il vermouth - inventato dal liquorista biellese Antonio Benedetto Carpano nel 1786 a Torino - è il protagonista, per il terzo anno, di un festival di cultura sensoriale dedicato ai golosi di bellezza

**#andarpervermouth**

**vagabondare con lentezza** tra musei d'impresa, luoghi storici e culturali, vigne, orti botanici, cantine, distillerie, caffè, cocktail bar, agriturismi e ristoranti

**partecipare** a convegni, masterclass, foraging, laboratori, visite aziendali, degustazioni, abbinamenti, miscelazioni, aperitivi, concerti, pranzi, merende e cene

**scoprire** suoni, colori, profumi, aromi e sapori

**condividere** paesaggi, esperienze ed emozioni

**incontrare** i protagonisti e le protagoniste del vermouth

#lastradadelvermouth

## Biella Torino Agliè Caluso

Asti Bairo Bioglio Campiglia Cervo  
Casale Monferrato Castellamonte  
Chiaverano Cuneo Genova  
Masserano Milano Oasi Zegna  
Pessione Pettenasco Piozzo  
San Giorgio Canavese

e altre #terredavermouth

**non il solito vermouth:** accademia vermouth  
vermouth design | la strada del vermouth  
vigneron vermouth | vermouth gourmet  
vermouth & bitter | l'altro vermouth

il programma sarà disponibile dal **5 aprile** su  
[atl.biella.it](http://atl.biella.it) [comune.biella.it](http://comune.biella.it) [comune.aglie.to.it](http://comune.aglie.to.it)  
IG @festival\_vermut

bevi responsabilmente | eventi per maggiorenni

un evento **etnica+** a cura di **Enzo Napolitano** e **Stella Scialpi**

in collaborazione con



#comunitàdigusto

## #storiadivermouth

**Nel 1786 il distillatore ed erborista biellese Antonio Benedetto Carpano** (Bioglio 1751, Torino 1815) inventò a Torino il vermouth trasformando un medicinale in un aperitivo conviviale, subito apprezzato dai Savoia oltre che dalla nobiltà e dalla borghesia piemontese. La degustazione del vermouth divenne nell'Ottocento un vero e proprio rito che poi diventò il simbolo del bel vivere italiano: l'aperitivo!

Il vermouth da allora viene prodotto e gustato in tutto il mondo ed è uno dei principali ingredienti dei cocktail più famosi come il Milano-Torino, l'Americano, il Negroni (il più richiesto al mondo), il Martini Dry e il Manhattan.

Il vermouth da oltre un secolo viene proposto con i *piat d'rinforss* della tradizione piemontese (vitello tonnato, peperoni in bagna cauda, carne all'albese...) e da qualche anno è entrato come ingrediente gourmet nelle pasticcerie e nelle cucine.

## #andarpervermouth

Il vermouth - in purezza, miscelato o *cucinato* - sarà il protagonista di nove giorni di cultura sensoriale dedicati ai *golosi di bellezza*.

vermouth! è un evento diffuso su diversi territori nei quali i partecipanti possono percorrere un itinerario personalizzato tra musei d'impresa, ristoranti, agriturismi, locande, bistrot, cocktail bar, cantine e vigne alla ricerca di esperienze, racconti, emozioni, sensazioni, suggestioni, idee, sapori, aromi e profumi.

Sarà l'occasione per incontrare i Protagonisti e le Protagoniste del vermouth.

## #terredavermouth

La terza edizione si svolgerà a **Biella, Torino, Agliè, Caluso** e in altre località italiane **tra sabato 13 e domenica 21 aprile 2024** e consentirà di partecipare a differenti esperienze tra cui:

**accademia vermouth** | masterclass, seminari, laboratori, foraging ed eventi culturali;

**vermouth design** | seminari di design organizzati con l'Ordine degli Architetti di Biella;

**la strada del vermouth** | visite aziendali e museali, itinerari enogastronomici;

**vigneron vermouth** | incontri con i vignaioli, i loro vini e i loro vermouth;

**vermouth gourmet** | degustazioni in purezza, abbinamenti, pranzi, merende, cene;

**vermouth & bitter** | miscele classiche e contemporanee;

**l'altro vermouth** | (non) vermouth a base birra e a base riso.

## #misceliamoinsieme

Il festival è organizzato senza contributi pubblici o privati ed è reso possibile solo grazie al volontariato e all'entusiasmo di chi ha aderito. Il festival è privo di budget e pertanto la comunicazione si basa sui social e sulle collaborazioni comunicative. L'ideazione, l'organizzazione, la gestione e la comunicazione dei singoli eventi sono curate in totale autonomia dalle realtà aderenti che non sostengono alcun onere di adesione al festival.

**Il programma sarà disponibile dal 5 aprile su**

[atl.biella.it](http://atl.biella.it) [comune.biella.it](http://comune.biella.it)  
[comune.aglie.to.it](http://comune.aglie.to.it)

IG @festival\_vermouth

**Enzo Napolitano Stella Scialpi**

Associazione Etnica | Biella  
[festivalvermouth@gmail.com](mailto:festivalvermouth@gmail.com)

**degusta il vermouth lentamente, responsabilmente, in bella compagnia**



*Vermouth Design Suggestions* di Paolo Castello e Gian Luca Bazzan

## Il Vermut: un viaggio alla scoperta dei sapori più autentici della cultura enologica italiana ed europea.

di **Piera Genta**  
Giornalista

Può vantare una storia lunga tre secoli ed ha accompagnato le grandi vicende dell'Ottocento, ma è un prodotto moderno che si confronta in modo positivo con il mercato attuale. E' il vermouth (se usiamo la grafia francese), o vermut alla piemontese, entrambi i termini derivano dal tedesco wermut, usato per definire l'artemisia Absinthium, l'erba essenziale per la sua produzione. Dimenticato per molto tempo, è ritornato di moda diventando il simbolo dell'aperitivo, protagonista di una vera e propria tendenza. Grazie alla sua versatilità, si presta a molteplici utilizzi in mixology, come dimenticare intramontabili cocktail come Negroni, Manhattan, Americano e Martini che continuano a scrivere la storia del bere miscelato, ma anche ispirazione di nuove rivisitazioni diventando ingrediente per grandi piatti oppure da sorseggiare in abbinamento ad essi. Il disciplinare del Vermouth di Torino, il ritorno di molti produttori storici e la comparsa di nuovi protagonisti nel mercato, ha ovviamente ridestato interesse.

Oggi esistono molte case produttrici di Vermouth in tutto il mondo, ognuna con la propria ricetta segreta, i propri metodi di produzione ed il proprio stile unico che si riflette nel sapore della bevanda. La scelta del tipo di Vermouth dipenderà dal gusto personale e dall'utilizzo che se ne vuole fare. Scoprire i vari tipi di Vermouth può diventare un vero viaggio alla scoperta dei sapori più autentici della cultura enologica italiana ed europea.

*ringraziamo Piera Genta, una delle giornaliste più attente al fenomeno Vermouth, per aver accettato di scrivere l'introduzione al programma del festival.*



nella foto: articolo di Piera Genta e Rosalba Graglia pubblicato nell'aprile 2023 dal Corriere della Sera - edizione di Torino in occasione della precedente edizione del festival.

1786\_2024

wermut  
wermuth  
vèrmut  
vèrmut  
vermout  
vermuth  
vermouth  
wermouth  
vermutte  
vermute  
vermuta  
vermút  
vermutito  
vermú

vèr  
mut!

## il menù di vèrmut!

pag.	data	località	evento
8	5 aprile	Biella	anteprima del festival <b>Punt e Mes, icona dal 1870</b>
9	13>21 aprile	Biellese	accademia vermouth <b>La Biblioteca di Vèrmut!</b>
11	13>21 aprile	Torino	esperienza diffusa <b>ExtraVermouth</b> <b>L'Ora del Vermouth™ di Torino</b>
12	13>21 aprile	Torino	recensioni <b>Diario Sentimentale</b>
13	13>21 aprile	Biellese	esperienza diffusa <b>Discover Vermouth Discover Biella</b>
13	13>21 aprile	Scurzolengo (AT)	visita aziendale <b>Alla scoperta del Nonis Februariis</b>
14	13>20 aprile	Torino	miscelazione per il festival <b>Anubis</b>
14	13 e 14 aprile	Novello (CN)	visita aziendale <b>Alla scoperta del Vermouth</b> <b>il Patrono e le Marne</b>
15	13 aprile	Sordevolo (BI)	incontro <b>San Masseo</b> <b>il Vermut del Monastero di Bose</b>
15	13 aprile	Agliè	masterclass con degustazione <b>Vermouth a Corte</b>
16	13 aprile	Biella	masterclass di miscelazione <b>Miscelare l'Eleganza</b>
16	13 aprile	Torino	itinerario culturale e gastronomico <b>Dolce Vermouth, storie vermouth e cacao fra Torino e il Mondo</b>
17	13 aprile	Torino	masterclass <b>Tramezzini &amp; Vermouth</b>
17	13 aprile	Biella	presentazioni collezioni <b>"Vermouth", Bitter ed Eleganza</b>
18	13 e 14 aprile	Coggiola (BI)	visita aziendale <b>Vèrmut in Alpeggio</b>
18	13 aprile	Biella Piazza	cena <b>Due Cuori per il Vèrmut</b>
18	13 aprile	Biella	degustazioni e miscelazioni <b>Carpano Night!</b>
19 20	14 aprile	Oasi Zegna (BI)	foraging, pranzi, merende <b>L' Oasi del Vèrmut</b>
21	15>19 aprile	Castiglione Tinella (CN)	visita aziendale <b>Alla scoperta del No.Au</b>

21	15>19 aprile	Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)	visita aziendale <b>Alla scoperta dei Vermouth Bottega</b>
22	16 aprile	Biella Piazza	concerto <b>#JazzyVermouth</b>
23	18 aprile	Casale Monferrato	degustazione <b>Krumiri, Zabaione e Vermouth</b>
23	18 aprile	Campiglia Cervo (BI)	masterclass con apericena <b>Miscela Perfetta</b>
24	18 aprile	Biella	cena <b>Mr. Vermouth</b>
24	18 aprile	Asti	cena <b>Un Cicchetto di Vermouth</b>
24	18 aprile	Torino	masterclass <b>Esperienza Vermouth</b>
25	18 aprile	Vigliano Biellese (BI)	cena <b>La Fucina del Vèrmut</b>
25	19 aprile	Biella	seminario <b>Vèr il vermut tra Italia e Spagna</b>
26	19 aprile	Bevagna (PG)	visita aziendale <b>Via col Vermouth</b>
26	19 aprile	Cuneo	visita aziendale <b>Alla scoperta dei Vermouth Bordiga</b>
26	19 aprile	Milano	museo d'impresa <b>La Collezione Branca</b>
27	19 aprile	Lanzarote (Spagna)	visita aziendale <b>Primo de Lanzarote</b>
27	19 aprile	Biella	seminario <b>Vermouth Design: due progetti</b>
28	19 aprile	Italia varie località	esperienza diffusa di miscele <b>MI-TO night</b>
29 30	20 aprile	Italia varie località	esperienza diffusa   visite aziendali <b>Via col Vermouth</b>
31	20 aprile	Lessona (BI)	visita aziendale <b>Vèrmut ëd Turin</b>
31	20 aprile	Masserano (BI)	seminario   laboratorio del gusto <b>Vèrmut a Palazzo dei Principi</b>
32	20 aprile	Torino	masterclass <b>Accademia Marchetti</b>
33	20 aprile	Bioglio (BI)	cena <b>Bioj: ël Pais del Vèrmut</b>
33	21 aprile	Piozzo (CN)	visita aziendale   degustazione <b>Baladin per Beermouth</b>
34	21 aprile	Pessione (TO)	museo d'impresa   esperienze <b>Esperienze Martini</b>

34	21 aprile	Pettenasco (NO)	aperitivo <b>Vandalò Vermouth Rosso Sfacciato e Risoluto</b>
<b>nelle Terre di Albaluce e Artemisia</b>			
35	20 aprile	Bairo e Agliè (TO)	itinerario <b>Cavalcando, passeggiando, degustando le eccellenze del Canavese</b>
36	20 aprile	Caluso (TO)	masterclass   degustazione <b>Il Vermouth: narrazione, degustazione e abbinamenti insoliti</b>
36	20 aprile	Traversella (TO)	masterclass   degustazione <b>Il Sabato delle Erbe da Vermouth in Valchiusella</b>
37	20 aprile	Chiaverano (TO)	visita aziendale   degustazione <b>Revel Chion</b>
37	20 aprile	Castellamonte (TO)	degustazioni <b>Vermouth e Ceramiche di Castellamonte</b>
38	20 aprile	San Giorgio Canavese (TO)	degustazioni <b>Vermouth da Erbaluce e Biscotti della Duchessa</b>
38	20 aprile	Agliè (TO)	degustazioni <b>Torcetti di Agliè e Vermouth del Canavese</b>
39	21 aprile	Caluso (TO)	visita aziendale   degustazione <b>Alla scoperta del Vermouth di Torino Superiore della Cantina Sociale dell'Erbaluce DOCG</b>
39	21 aprile	Agliè (TO)	degustazioni <b>Torcetti di Agliè e Vermouth del Canavese</b>
39	21 aprile	Borgomasino (TO)	visita aziendale   degustazione <b>I Vermouth FraGiò e l'Erbaluce</b>
40	21 aprile	Bairo (TO)	masterclass   degustazione <b>Bairo, Terra di Amari e di Vermouth</b>
40		Café Vèrmut	festa di fine festival <b>Secret Vermouth Night</b>



accademia vermouth | vermouth design | vermouth gourmet

**venerdì 5 aprile | 18:00 | Biella**

Sala Consiliare | Palazzo Oropa

seminario di design visuale e sensoriale

## Punt e Mes, icona dal 1870

*"L'unico che si possa ordinare in un bar senza aprire bocca: con un gesto"*  
(Bruno Munari, 1958)

saluti istituzionali

**Barbara Greggio** Assessore al Turismo | Comune di Biella

introduzione al festival

**Enzo Napolitano** e **Stella Scialpi** Curatori del Festival | Etnica

narrazioni

**Marco Ponzano** Curatore | Collezione Branca

**Alberto Marchetti** Maestro Gelatiere | Alberto Marchetti & C.

degustazioni **Roberto Pellerei** Barman | Caffè del Teatro

**Nel 1786** il liquorista biellese **Antonio Benedetto Carpano inventò il vermouth**, trasformando un vino medicinale in un aperitivo conviviale. **Nell'aprile del 1870** un agente di borsa entrò nella bottega Carpano di Piazza Castello a Torino e, mentre discuteva di un titolo salito di un punto e mezzo, chiese un Carpano con l'aggiunta di mezza dose di elisir di china. Nacque così il **Carpano Vermuth Amaro detto Punt e Mes** che successivamente diventò il marchio autonomo Punt e Mes.

Dalla fine degli anni 40 **Armando Testa** creò le campagne pubblicitarie che fanno parte della storia della pubblicità e all'inizio degli anni 60 creò il logo costituito da una sfera posta su una mezza sfera. Un'icona del design diventata anche la scultura posizionata dal 2015 davanti all'ex stazione ferroviaria di Porta Susa a Torino.

Nel 1958 **Bruno Munari** inserì il gesto "Punt e Mes" sulla copertina di "Supplemento al Dizionario Italiano".

In esclusiva per la serata il Maestro Gelatiere torinese Alberto Marchetti presenterà e farà degustare **lo zabaione al Punt e Mes**. Punt e Mes verrà presentato miscelato nello **zabaione** la cui invenzione viene fatta risalire alla Torino del XVI secolo in onore di San Pasquale Baylón, da qui la denominazione *Crema di San Baylon*, divenuta poi *Sambayon*. Una degustazione completata dai **Krumiri Corino 1764 Grani Antichi**.

**evento su invito e sino a esaurimento dei posti disponibili**  
per conferma partecipazione: [u\\_stamp@comune.biella.it](mailto:u_stamp@comune.biella.it)

evento organizzato da  **etnica+**

in collaborazione con     



**PUNT E MES**



leggi con calma il programma  
decidi le esperienze che vuoi vivere  
traccia la **tua strada del vermouth**



accademia vermouth

da **sabato 13** a **domenica 21** aprile  
**Biellese**

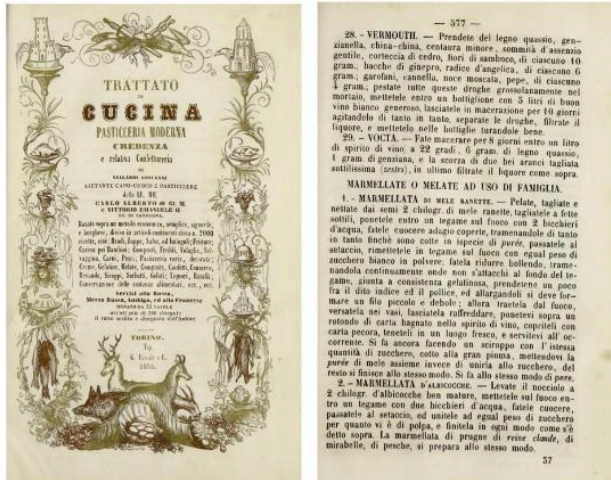
## La Biblioteca di Vèrmut!

una selezione di testi sull'alchimia e sulla gastronomia

**Sistema Bibliotecario Biellese**

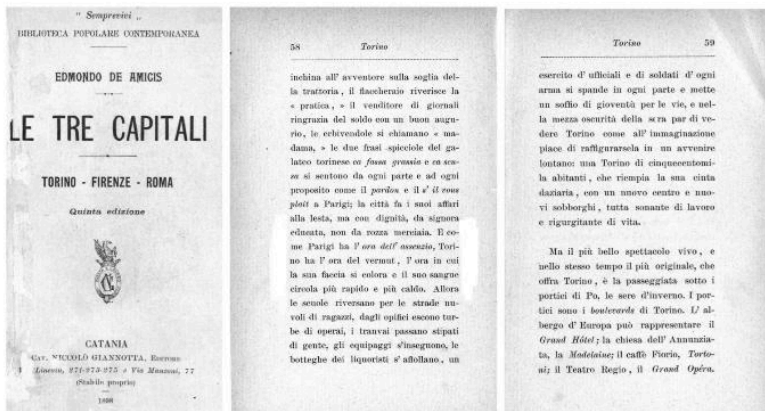
[polobibliotecario.biella.it](http://polobibliotecario.biella.it)

# Citazioni storiche sul vermut



## 1854 | La prima ricetta del Vermouth

(Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e relativa Confetteria, G. Vialardi, Favale, Torino, 1854)



## 1898 | L'ora del vermut nelle botteghe dei liquoristi

(Le Tre Capitali, E. De Amicis, Giannotta, Catania, 1898)



## 1932 | Le polibibite futuriste con il Vermouth

(La Cucina Futurista, F.T. Marinetti e Fillia, Sonzogno, Milano, 1932)

da **sabato 13** a **domenica 21** aprile | **Torino**

## Extra Vermouth

# L'Ora del Vermouth™ di Torino

aromi e sapori da gustare

### QUANDO L'ESPERIENZA È DAVVERO EXTRA

EXTRA Vermouth non è solo una degustazione, è **un rituale, un'esperienza unica**. Un piacere enogastronomico e al tempo stesso un'occasione didattica alla scoperta del vino aromatizzato che compare a **fine 1700 alla Corte dei Savoia** e nelle botteghe dei liquoristi torinesi; a metà del 1800 è già conosciuto in Europa e nelle Americhe sino all'Asia; oggi viene **esportato in oltre 82 paesi nel mondo**; con una filiera controllata e un rigido disciplinare di produzione a tutela dei consumatori.

### TRA STORIA E TRADIZIONE: L'ORA DEL VERMOUTH

Nel 1800 il Vermouth di Torino veniva servito con le portate di inizio pasto, come **aperitivo** in abbinamento con "i piat d'rinforss" (piattini di rinforzo), leggeri accompagnamenti **prima della cena**; così come con dolci e biscotti nelle botteghe dei confettieri, dove anche le signorine non accompagnate avevano modo di approfittare dell'usanza torinese, senza venir meno alle leggi dell'etichetta.

### LA DEGUSTAZIONE: IL VERMOUTH DI TORINO E LA GASTRONOMIA PIEMONTESE

I locali aderenti prevedono l'utilizzo esclusivo del Vermouth di Torino, di cui propongono 3 marche diverse e 5 differenti tipologie tra Extra-Dry, Dry, Bianco, Ambrato, Rosso. Il Vermouth viene **servito freddo**, con o senza ghiaccio, con scorza di limone o arancia, non trattata e biologica. Si può decidere di degustare **tre Vermouth di Torino in purezza oppure uno in purezza e un cocktail**. A fianco del Vermouth di Torino, una scelta di **prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese**, tra i formaggi e i salumi, le acciughe e i tomini al verde, l'insalata russa, il vitello tonnato e la carne all'albese, i peperoni in bagna càuda, i grissini...sino alle nocchie e ai gianduiotti: **cinque assaggi di cui uno dolce**, come richiede la tradizione storica.



info:  
☎ 011 535181  
turismo.torino.org

INSEGNA	INDIRIZZO	COMUNE	TEL.	SITO WEB	EMAIL
100 VINI E AFFINI	VIA ERMANNIO FENOGLIETTI, 20	TORINO	011/6640113	www.greenpea.com	fooddrinktorino@gmail.com
AFFINI SAN SALVARIO	VIA BELFIORE, 16/C	TORINO	011/0240162	www.affinitorino.it	fooddrinktorino@gmail.com
BAR CAVOUR	PIAZZA CARIGNANO, 2	TORINO	3401776083	www.barcavour.com	hello@barcavour.com
BARNEY'S-IL BAR DEL CIRCOLO DEI LETTORI	VIA BOGINO, 9	TORINO	011/8904417	www.torino.circololettori.it/barneys-bar-circolo-lettori-torino-2/	barney@circololettori.com
BOL HOUSE	VIA SAN FRANCESCO DA PAOLA, 4B	TORINO	3475566172	https://bol.house/	torino@bol.house
BORGHIATTINO FORMAGGI	CORSO VINZAGLIO, 29	TORINO	011/5629075	www.borgiattino.com	borgiattino@borgiattino.com
BUSCA	VIA GUASTALLA, 20	TORINO	3467470782	www.buscatorino.it	alberto@eragoff.it
CAFFÈ ELENA	PIAZZA VITTORIO VENETO, 5	TORINO	3295767414	www.caffeelena.it	caffe.elena1889@gmail.com
CAFFÈ FIORIO	VIA PO, 8	TORINO	011/8173225		info@caffeteriacastello.it
CAFFÈ REALE TORINO	PIAZZETTA REALE, 1	TORINO	3358140537	www.piemontegourmet.net/caffe-reale-torino/	casasalorenzo@gmail.com
CANTINA DA LUCIA	VIA MAZZINI, 50	TORINO	3467470782	www.cantinadalia.it	alberto@eragoff.it
CLOUD9 + TERRAZZA COCCHI IN VILLA SASSI	STR. AL TRAFORO DEL PINO, 47	TORINO	3807923392	www.cloud9villasassi.com	info@cloud9villasassi.com
CONFETTERIA BAR PASTICCERIA STRATTA	PIAZZA SAN CARLO, 191	TORINO	011/547920	www.stratta1836.it	simone.fiorito@stratta1836.it
DDR	VIA BERTHOLLET, 9/H	TORINO	3358086808	www.facebook.com/ddrtorino011	info@c21.srl
DISTILLERIA QUAGLIA	VIA GIULIA DI BAROLO, 54	TORINO	011/8125162	www.distilleriaquaglia.it	distilleria.quaglia@gmail.com
GERLA 1927	C.SO VITTORIO EMANUELE II, 88	TORINO	011/545422	www.gerla1927.com	a.manarello@gerla1927.com
GOUSTO'	P.ZZA DELLA REPUBBLICA, 4	TORINO	3299415437	www.gousto.eu	gousto@gousto.eu
LA DROGHERIA VINI E LIQUORI	PIAZZA VITT. VENETO, 18/D	TORINO	011/8122414	www.la-drogheria.it	ammin.@la-drogheria.it
LE VITEL ETONNÉ	VIA SAN FRANCESCO DA PAOLA, 4	TORINO	011/8124621	leviteletonne.com	info@leviteletonne.com
MOJO BAR	PIAZZA SANTA GIULIA, 0/F	TORINO	3496621977	www.mojobar.it	alfred.alia@hotmail.com
OSTERIA LE PUTRELLE	VIA VALPERGA CALUSO, 11	TORINO	011/6599630	www.leputrelle.it	giovanni.foreseto@gmail.com
PEPINO 1884	PIAZZA CARIGNANO, 8	TORINO	011/542009	www.gelatipepino.it	carignano@gelatipepino.it
PLATTI 1875	C.SO VITTORIO EMANUELE II, 72	TORINO	011/4546151	www.platti.it	eventi@platti1875.com
RISTORANTE SAN GIORIS	VIA BORGIO DORA, 3/A	TORINO	011/5216357	www.sangiors.it	info@sangiors.it
ROSSORUBINO	VIA MADAMA CRISTINA, 21	TORINO	011/6502183	www.rossorubino.net	info@rossorubino.net
SMILE TREE	PIAZZA DELLA CONSOLATA, 9/C	TORINO	3311848136	www.smiletreetorino.com	smiletreetorino@gmail.com
SNODO OGR	CORSO CASTELFIDARDO, 22	TORINO	011/0243771	www.snodo.com	eventi@snodo.com



# Diario Sentimentale

i locali di Torino dove innamorarsi del vermut

secondo **Erica & Ombretta**



IG @leduedelvermut

## Caffè Elena Piazza Vittorio Veneto 5 | Torino



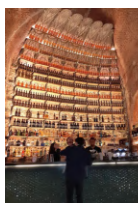
*Nel retrobottega di questo locale storico il giovane Benedetto Carpano ha creato la prima ricetta del vermut nei primi anni del '900, infatti si può notare l'insegna sopra la porta d'ingresso che lo ricorda ancora oggi. Nel locale abbiamo trovato pezzi storici originali di quell'epoca, come la piccola saletta di boiserie in legno e velluti. Al Caffè Elena abbiamo trovato un'ottima scelta di vermut che si possono gustare grazie alla formula "Extra Vermouth", una degustazione di 6 vermut raccontati da un esperto ed appassionato bartender. Un'esperienza molto interessante, soprattutto per la bellezza di farla nel loro dehor su piazza Vittorio, con vista sulla chiesa della Gran Madre e la bellissima collina torinese.*

## Caffè Mulassano Piazza Castello 15 | Torino



*Nel locale storico più piccolo di Torino abbiamo trovato un servizio molto curato in linea con l'eleganza retrò del locale. Abbiamo provato l'"Esperienza Mulassano" che include l'assaggio di tre diversi vermut Mulassano (Rosso, Bianco ed Extra Dry) accompagnati da un'alzatina di piccoli canapè che richiamano i famosi tramezzini torinesi, nati proprio qui ad inizio secolo. Il tutto accompagnato dalle classiche olive e noccioline da aperitivo, con anche un secchiello di ghiaccio a parte. Ci è dispiaciuto che non ci fosse una piccola introduzione sulla storia di questo vermut, ma l'esperienza è stata bellissima. Ci è sembrato di essere catapultate indietro di un secolo.*

## Vermoutheria Peliti's Murazzi del Po 31 | Torino



*Un locale bellissimo, che recupera le storiche arcate sotterranee dei Murazzi del Po con un bancone spettacolare, circondato da file e file di scaffali di vermut Peliti's fino al soffitto! Peliti's è un vermut con una bella storia da raccontare, quella di un giovane pasticciere partito da Torino con l'ambasciatore delle Indie verso Calcutta, dove crea una sua ricetta di vermut usando le spezie locali e lo porta in Italia. La novità di questo locale è la possibilità di ordinare il loro vermut alla spina.*

## Vermuttino Via Bonelli 16c | Torino



*Un piccolo locale nascosto tra le viuzze del quadrilatero, nato in uno spazio che una volta era l'ingresso di un palazzo storico. Un locale molto particolare perchè completamente dedicato al vermut. Da Vermuttino abbiamo trovato tanti marchi sia italiani che stranieri, serviti e raccontati da una barlady appassionata ed esperta. La degustazione può essere accompagnata dai loro deliziosi tramezzini gourmet, una particolarità da non perdere sono quelli fatti con il panettone - salato, ovviamente, con i classici ripieni alla piemontese (vitello tonnato, acciughe e peperoni, e chi più ne ha più ne metta).*

**Torino e il Piemonte nascondono tanti altri bellissimi posti dove innamorarsi del vermut, segui IG @le2delvermut per scoprire sempre nuove curiosità.**

la strada del vermouth | vermouth gourmet | vermouth & bitter

da **sabato 13** a **domenica 21** aprile | **Biellese**

presso le strutture aderenti al Consorzio Biella Accoglie

## Discover Vermouth Discover Biella

a cura di

**Paola Gallo**

Presidente | Consorzio Biella Accoglie

durante il Festival le strutture aderenti offriranno a prezzi speciali aperitivi con Vermouth in purezza e con cocktail a base Vermouth

sarà altresì possibile aderire alle offerte alberghiere o esperienziali proposte per il festival contattando il Consorzio con tre giorni di anticipo

**info su strutture, servizi e tariffe** [discoverbiella.com](http://discoverbiella.com)  
**prenotazioni pernottamenti** [segreteria@discoverbiella.com](mailto:segreteria@discoverbiella.com)



la strada del vermouth | vermouth & bitter | vigneron vermouth

da **sabato 13** a **domenica 21** aprile | **Scurzolengo (AT)**

Cantine Sant'Agata dei Fratelli Cavallero | Strada Mezzena 19 | [santagata.com](http://santagata.com)

sabato e domenica | solo su prenotazione | **10:30\_18:00**

da lunedì a venerdì | accesso libero | **09:00\_12:00** | **14:00\_18:00**



### alla scoperta del Vermouth Nonis Februariis

che nasce dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Visita alle Cantine Sant'Agata e degustazione gratuita del Vermouth

*evento a pagamento per le altre degustazioni*

**info e prenotazioni**  
**Federica Follo** ☎ **320 3559344** [export@santagata.com](mailto:export@santagata.com)

vermouth & bitter | l'altro vermouth

da **sabato 13** a **sabato 20** aprile | **Torino**

Insomnia Cocktail & Food Experience | via Belfiore 18 | IG @insomniatorino

da lunedì a giovedì **19:00\_02:00** | venerdì e sabato **19:00\_03:00**

## Anubis

il cocktail ideato per il festival da

**Adrian Margineanu**

bar manager

**Neir** (fermentato di riso nero integrale con 36 botaniche) bitter, tequila alla cera d'api, mezcal, miele al peperoncino e cardamomo, geranio rosa

info e prenotazioni: ☎ **3804795316**

*evento a pagamento*



la strada del vermouth | vermouth & bitter | vigneron vermouth

**sabato 13** e **domenica 14** aprile | **10:30\_19:00**

**Novello (CN)**

La Risorseria – wine atelier | via Giordano 19 | [langhe.net/la-risorseria](http://langhe.net/la-risorseria)



## alla scoperta dei Vermouth

**Il Patrono – San Michele Arcangelo**

**Vermouth di Torino Superiore bianco**

prodotto da vino Langhe DOC Nascetta

**Le Marne – Sant'Agata Martire**

**Vermouth di Torino Superiore rosso**

prodotto da vino Langhe DOC Nascetta e Barbera d'Alba DOC Superiore

Sarà possibile assaggiare gratuitamente i due vermouth presso lo spazio dedicato in centro paese "La Risorseria – wine atelier". Gli interessati, alle ore 15, potranno partecipare ad una visita in vigneto e cantina, previa prenotazione.

Saranno inoltre disponibili - a pagamento e con prenotazione consigliata - le degustazioni degli altri vini.



info e prenotazioni: ☎ **391 4044264** | [larisorseria@marengomaurovini.com](mailto:larisorseria@marengomaurovini.com)

accademia vermouth | la strada del vermouth | vermouth gourmet | vigneron vermouth

**sabato 13 aprile | 11:30 | Sordevolo (BI)**

Trappa di Sordevolo

## San Masseo il Vermut del Monastero di Bose

### **l'incontro**

con

### **Guido Dotti**

monaco e responsabile di AgriBose

in dialogo con

### **Nazarena Lanza**

coordinatrice di Slow Food Travel Montagne Biellesi

*incontro ad accesso libero con degustazione a pagamento*

### **il laboratorio del gusto**

al termine dell'incontro si terrà la degustazione del Vermut San Masseo, che nasce dal vino biologico Assisi Grechetto DOP del Monastero di Bose di Assisi, abbinato ai formaggi, ai salumi, alle conserve, alle marmellate e ai pani di AgriBose e degli altri produttori di Slow Food Travel Montagne Biellesi

*laboratorio a pagamento con prenotazione obbligatoria*



evento organizzato da

in collaborazione con



**info e prenotazioni**

**Nazarena Lanza** ☎ 3482703135 [slowfoodtravel.biellese.net](http://slowfoodtravel.biellese.net)

accademia vermouth | vermouth gourmet | la strada del vermouth

**sabato 13 aprile | 15:00 | Agliè (TO)**

Castello Ducale di Agliè | Piazza Castello 2

## Vermouth a Corte

masterclass con

### **Fulvio Piccinino**

Autore del libro "Il Vermouth di Torino"

con assaggio guidato di

### **Vermouth di Torino Cocchi**

*evento a pagamento e su prenotazione*

**info e prenotazioni: Cartaltalia** ☎ 3485212825



**VERMOUTH  
A CORTE**

CASTELLO DI AGLIÈ

con il patrocinio di





vermouth gourmet | vermouth & bitter | la strada del vermouth

**sabato 13 aprile | 15:00\_17:30 | Torino**

Centro Storico

tour a piedi con degustazione

## Dolce Vermouth, storie di vermouth e cacao fra Torino e il Mondo

Una visita guidata nel cuore di Torino dedicata all'affascinante unione fra vermouth e cacao. Lungo la passeggiata racconteremo storia e curiosità del vermouth e del cioccolato mettendo in risalto le caratteristiche di questi tipici prodotti piemontesi che da sempre creano connessioni fra Torino e il mondo! Scopriremo l'origine dei famosi gianduiotti, del bicerin e del Punt e Mes, ricorderemo le vicende di aziende e personaggi legati alla loro invenzione e citeremo le interessanti novità artigianali legate alla lavorazione di cacao, spezie e botaniche! Per terminare, faremo tappa in un locale storico per assaggiare un gradevole abbinamento ideato dai loro artigiani fra il celebre vino aromatizzato e il tipico cioccolato torinese! L'esperienza include il tour con guida specializzata e la degustazione organizzata presso la Pasticceria Stratta, locale storico d'Italia.



evento a pagamento su prenotazione a cura di

Guida  
**Bogianen**  
Torino



**INCOMINGPIEMONTE.COM**

info e prenotazioni ☎ 0172 439872 [incoming@tourbante.com](mailto:incoming@tourbante.com)

accademia vermouth | vermouth & bitter | l'altro vermouth

**sabato 13 aprile | 15:30 | Biella**

CB 1935 | via Marconi 3 | [cb1935.com](http://cb1935.com)



mixology masterclass

## Miscelare l'Eleganza

con

**Michele Marzella** barman e liquorista

**Gabriele Conte** founder | Infermento Spirits

con **Neir**, Ròss e Biànch

fermentati di riso e botaniche di Infermento Spirits



evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: ☎ 3939531008 [Info@infermentospirits.it](mailto:Info@infermentospirits.it)



**CB1935**

accademia vermouth | vermouth gourmet | vigneron vermouth

**sabato 13 aprile | 16:00 | Torino**

Casa Pepita | Via Assarotti

## Tramezzini & Vermouth

due grandi tradizioni torinesi che si incontrano all'ora dell'aperitivo



laboratorio di preparazione dei tramezzini e di degustazione con il Vermouth a cura di

**Paola Mazzier**

sommelier e viticoltrice appassionata di cucina piemontese

Il tramezzino, così denominato da Gabriele D'Annunzio, fu proposto per primo nel 1925 da Onorino Nebiolo del Caffè Mulassano di Torino. Da allora il tramezzino è uno dei tradizionali *piat d'rinforss* che accompagnano il Vermouth nei locali storici di Torino.

La prima ricetta del tramezzino fu pubblicata nel 1936 su *La Cucina Italiana*.

Nel corso del laboratorio verrà insegnato come preparare il pane e gli ingredienti, verranno svelati trucchi e segreti per il tramezzino perfetto.

Al termine del laboratorio i partecipanti gusteranno i tramezzini, da loro preparati, con il **Vermouth di Torino No.Au di Simone Cerruti Wines** che nasce dal Moscato secco Nicchia 2019.



laboratorio a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni ☎ 334 2302728 info@casapepita.it casapepita.it



in collaborazione con  **Alchè mica**

vermouth & bitter | l'altro vermouth

**sabato 13 aprile | dalle 17:00 | Biella**

CB 1935 | via Marconi 3 | cb1935.com

presentazione collezioni e degustazioni

## “Vermouth”, Bitter ed Eleganza

con

**Luca Murta** founder | CB1935

**Gabriele Conte** founder | Infermento Spirits

presentazione della collezione P/E di CB 1935

con degustazione di Neir, Ròss e Biànch

fermentati di riso e botaniche di Infermento Spirits



evento ad accesso libero

info: ☎ 389 181 8188 info@cb1935.com



CB1935

vermouth gourmet | vermouth & bitter | la strada del vermouth

**sabato 13 aprile | 17:00 | Coggiola (BI)**

**domenica 14 aprile | 11:00**

Cascina degli Ori | Via Alpe Piane

## Vèrmut in Alpeggio

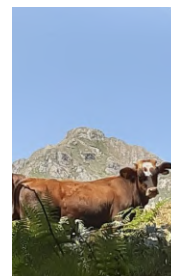
visita all'azienda agricola seguita dall'aperitivo con vermouth rossi e bianchi abbinati ai formaggi e ai salumi dell'azienda a cura di

**Cristina Crestani** allevatrice e casara

evento a pagamento e su prenotazione

per info e prenotazioni: **3381003938** [cascinadegliori@gmail.com](mailto:cascinadegliori@gmail.com)

in collaborazione con 



vermouth gourmet | vermouth & bitter

**sabato 13 aprile | 20:00 | Biella Piazza**

Piazza Cisterna 11 | Piazza | [osteriaduecuori.it](http://osteriaduecuori.it)

## Due Cuori per il Vèrmut

cena a cura di

**Anna Maria e Rossana Della Valle**

Cuoche dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food

con **Vermouth Nonis Februariis**

evento a pagamento e su prenotazione

info e prenotazioni  **01530145**



in collaborazione con 

vermouth gourmet | vermouth & bitter

**sabato 13 aprile | dalle 20:00 | Biella**

Caffè del Teatro | Piazza Martiri della Libertà 15 | [caffedelteatrobiella.it](http://caffedelteatrobiella.it)

una serata di degustazioni, miscele e abbinamenti gourmet

## Carpano Night!

I Vermouth Carpano tra cui gli iconici **Punt e Mes** e **Antica Formula** - sono i protagonisti di una serata di bellezza gastronomica insieme alle creazioni di pasticceria del Caffè del Teatro e ai cocktail a base vermouth proposti da Roberto Pellerei (nella foto **I Sabaudi**, pasticcini con Antica Formula, disponibili solo durante il festival).

in collaborazione con  **etnica+**

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni  **015 21203**



accademia vermouth | la strada del vermouth | vermouth gourmet | vermouth & bitter

**domenica 14 aprile | Oasi Zegna (BI)**

**L'Oasi del Vèrmut** a cura di  **OASI ZEGNA**

in collaborazione con **etnica+**

## foraging

dalle 09:30

### Andar per erbe da Vèrmut

Santuario della Brughiera | Valdilana

con **Mina Novello**

Responsabile di Sapori Biellesi DocBi

al termine della passeggiata sarà possibile visitare il Santuario della Brughiera evento gratuito e su prenotazione (massimo 25 persone per gruppo) i partecipanti dovranno dotarsi di coltellino e di cestino per raccogliere le erbe.

info e prenotazioni: ☎ 3401989593 info@oasizegna.com



## laboratorio

15:00\_17:00

### Laboratorio di cesteria

Gribaud Osteria di Montagna | Brughiera | Valdilana

con **Paolo Vergnaghi**

Associazione Passi d'Asino

laboratorio di cesteria: come realizzare un cestino svuota tasche a fondo fisso utilizzando i materiali forniti dal bosco.

info e prenotazioni: ☎ 3283658031 passidasino@gmail.com



## pranzi vèrmut gourmet

### Cascina Il Faggio Brughiera | Valdilana

**Bi.To. bel piatto**

con lo Chef **Luca Fava D'Alberto**

e **Vermouth Bianco Dry Carlo Alberto**

Risotto al vermouth dry con gamberi. Come si dice? Il riso nasce nell'acqua e muore nel vermouth? Risotto Carnaroli di Baraggia dop sfumato al Vermouth bianco Dry Carlo Alberto e gamberi.

info e prenotazioni ☎ 015756613 cascinaulfaggio.com



accademia vermouth | la strada del vermouth | vermouth gourmet | vermouth & bitter

**domenica 14 aprile | Oasi Zegna (BI)**

**L'Oasi del Vèrmut** a cura di  **OASI ZEGNA**

in collaborazione con 

**pranzi  
vèrmut gourmet**

**Cascina dei Prapien** Brughiera | Valdilana

**Il Vermouth viene mangiando**

Menu con **Vermouth Carpano Classico**

info e prenotazioni ☎ 015756693 [cascinadeiprapien.com](http://cascinadeiprapien.com)



**Jeb al centro** Centro Zegna | Valdilana

**Lo storico di Torino**

con lo Chef **Gianni Iacolino**

e **Vermouth Cocchi**

info e prenotazioni ☎ 0159526543 [jebalcentro.it](http://jebalcentro.it)



**Oro di Berta** Castagnea | Portula

**L'Oro del Vèrmut**

con la Cheffe **Paola Passuello**

e **Vermouth Monterosa**

info e prenotazioni ☎ 3339536085 [orodiberta.it](http://orodiberta.it)



**merende  
vèrmut gourmet**

**Gribaud** Osteria di montagna Brughiera | Valdilana

**Pezzi di Vermut - tavolo di assaggi, domande, confronti**

con **Miriam e Mirko**

e **Vermouth Monterosa, Cocchi e Carpano**

Dalle 17:00

Durante questo pomeriggio conviviale, seduti attorno allo stesso tavolo, assaggeremo i Vermouth in diverse forme: in purezza, in abbinamento, in mix, in cucina e scomposti in alcuni dei loro elementi fondamentali. Ci porremo la questione di capire questa bevanda a partire dalle sue basi e discuterne insieme.

info e prenotazioni ☎ 3478240707 [gribaud.it](http://gribaud.it)





la strada del vermouth | vigneron vermouth

da **lunedì 15** a **venerdì 19** aprile | **Castiglione T. (CN)**

Simone Cerruti Wines | Via Manzotti

## Alla scoperta del NO.AU Vermouth di Torino Rosso

che nasce dal Moscato secco Nicchia 2019

*visita e degustazione a pagamento con prenotazione obbligatoria*

info e prenotazioni: ☎ 392 5983588 [simonecerruti.it](http://simonecerruti.it)



la strada del vermouth | vigneron vermouth

da **lunedì 15** a **venerdì 19** aprile

**Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)**

Villa Rosina | Vicolo Aldo Bottega 2 | [bottegaspa.com](http://bottegaspa.com)



## Alla scoperta dei Vermouth Bottega Rosso, Bianco ed Extra-Dry

sintesi della creatività, dell'innovazione e della tradizione enologica che accomunano il Veneto al Piemonte

prodotti con i vini dell'azienda e firmati da Sandro Bottega e da Lamberto Vallarino Gancia

*visita aziendale e degustazione dei vermouth a pagamento con prenotazione obbligatoria*

info e prenotazioni: ☎ 04384067 [enoturismo@bottegaspa.com](mailto:enoturismo@bottegaspa.com) [bottegaspa.com](http://bottegaspa.com)

vermouth & bitter

**martedì 16 aprile | 21:30 | Biella Piazza**

Palazzo Ferrero | Biella Jazz Club



## #JazzyVermouth

suoni, sapori, emozioni con

**Francesca Ajmar Quintet**

e

**Vandalo Vermouth Rosso Sfacciato Risoluto**

a cura di

**Biella Jazz Club** e **Glep Beverages** [glep.it](http://glep.it)



**GLEP**  
BEVERAGES

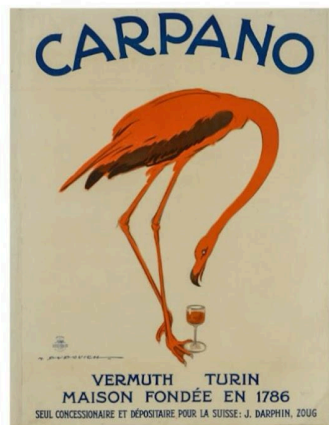
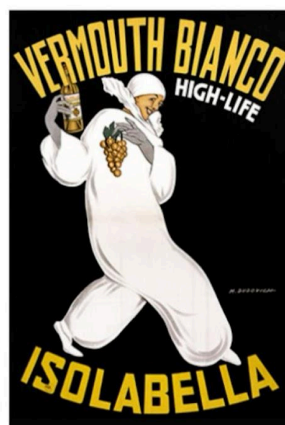
*concerto a pagamento con degustazione gratuita*

un evento ideato da **etnica+**

@JazzyVermouth

info e prenotazioni:

Ig [@biellajazzclub](https://www.instagram.com/biellajazzclub) [info@biellajazzclub.it](mailto:info@biellajazzclub.it)



Manifesti storici di Marcello Dudovich

vermouth gourmet | vermouth & bitter

**giovedì 18 aprile | 18:00 | Casale Monferrato**

Krumireria Corino 1764 | Via Roma 197 | [krumirimonferrato.it](http://krumirimonferrato.it)

degustazione

## Krumiri, Zabaione & Vermouth

con i **Krumiri Corino 1764 Grani Antichi**, dolci e salati, abbinati agli **Zabà di Alberto Marchetti**, al **Punt e Mes** e al **Vermouth Dopo Teatro Cocchi**.

in collaborazione con



evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni ☎ **331 1652896**



vermouth gourmet | vermouth & bitter | accademia vermouth

**giovedì 18 aprile | 19:30 | Campiglia Cervo (BI)**

La Bürsch | Frazione Oretto | [labursch.com](http://labursch.com)



masterclass di cocktail e apericena

## Miscela Perfetta

con

**Matthew Stroud** barman | la Bürsch

**Erika Gotta** cheffe | la Bürsch



Vieni a scoprire la miscela perfetta per realizzare gli intramontabili cocktail preparati con il vermouth.

Negroni, Americano, Milano-Torino ma non solo!

Ti sveleremo tutti i segreti per realizzare un cocktail perfetto.

Terminata la masterclass deliziosi con l'apericena, firmato dalla cheffe, dove il vermouth sarà il protagonista.

evento a pagamento su prenotazione | con possibilità di pernottamento

info e prenotazioni ☎ **3338672684**



vermouth gourmet | vermouth & bitter

**giovedì 18 aprile | 20:00 | Biella**

Villa Boffo | Piazza Lamarmora | villaboffocucinacocktail.it

cena con miscelezioni

## Mr. Vermouth

con

**Davide Ceresa** chef

**Nicolò Raviglione** bartender

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni ☎ 015 9526462



vermouth gourmet | vermouth & bitter | vigneron vermouth

**giovedì 18 aprile | 20:00 | Asti**

Il Cicchetto vino e cibo | via Garetti 11 | ilcicchettoasti.it

menù al vermouth con abbinare miscelezioni

di **Vermouth Nonis Februariis**, Bitteranza, Gin Agricolo



## Un Cicchetto di Vermouth

con

**Altea Cavallero**

Ristoratrice | Il Cicchetto

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni ☎ 0141 320225

in collaborazione con **Alchè mica**

accademia vermouth

**giovedì 18 aprile | 20:00 | Torino**

Esperienza | Piazza Teresa Noce 17d | esperienza.com

## Esperienza Vermouth

un laboratorio al termine del quale i partecipanti torneranno a casa con una bottiglietta di vermouth prodotto con una ricetta da loro stessi inventata.

con **Fulvio Piccinino**

Autore di "Il Vermouth di Torino"

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni ☎ 3929925305



vermouth gourmet | vermouth & bitter

**giovedì 18 aprile | 20:00 | Vigliano B.se (BI)**

Agriturismo La Fucina | Via Alla Fucina 2 | agriturismolafucina.it



## La Fucina del Vermut

cena a cura di

**Riccardo Zerbato** .Chef

**Lorenzo Barbera** Bartender

in collaborazione con **Vermouth Moncraver**

evento a pagamento e su prenotazione

info e prenotazioni ☎ **3454338197 3403055265**

accademia vermouth | vermouth design

**venerdì 19 aprile | 09:00\_11:00 | Biella**

Liceo Classico, Linguistico e Artistico Giuseppe e Quintino Sella

laboratorio interdisciplinare sulla cultura e sull'estetica del vermut

## Vèr | il vermut tra Italia e Spagna

presentazione degli elaborati di design a cura di

**Deborah Albini** docente di Discipline Plastiche

**Gian Luca Bazzan** designer

**Paolo Castello** designer

presentazione degli elaborati in lingua spagnola a cura di

**Isabel Segura** docente di Lingua Spagnola

in collegamento con

**Davide Musci** produttore del Primo de Lanzarote



design suggestion

**Gian Luca Bazzan**

design suggestion

**Paolo Castello**

evento gratuito

Laboratorio organizzato da  Liceo Classico Linguistico Artistico  
I.S. GIUSEPPE e QUINTINO SELLA

in collaborazione con  **etnica+**

info e richieste di partecipazione: [isabel.seguralopez@liceosella.eu](mailto:isabel.seguralopez@liceosella.eu) [deborah.albini@liceosella.eu](mailto:deborah.albini@liceosella.eu)

accademia vermouth | la strada del vermouth | vigneron vermouth

**venerdì 19 aprile**

## Via col Vermouth

cantine e distillerie, aperte per il Festival, in cui incontrare vignaioli e distillatori e degustare i loro vermouth | eventi a pagamento | selezione a cura di

**Elia Cucovaz** giornalista appassionato di vermouth

info: Elia Cucovaz [info@viacolvermouth.it](mailto:info@viacolvermouth.it) IG @viacolvermouth FB Via Col Vermouth



via Colle Allodola  
**Bevagna (PG)**  
cantinebriziarelli.it

**CANTINE BRIZIARELLI**

**VERMOUTH  
LUNGA NOTTE**

info e prenotazioni: [eventi@cantinebriziarelli.it](mailto:eventi@cantinebriziarelli.it)

la strada del vermouth | vermouth & bitter | accademia vermouth

**venerdì 19 aprile | 10:00 e 14:30 | Cuneo**

Cav. Pietro Bordiga | via Valle Maira 98 | [bordiga1888.it](http://bordiga1888.it)

## alla scoperta dei Vermouth Bordiga 1888

Visita in distilleria per scoprire i segreti della produzione del Vermouth ed Experience con il Mastro Distillatore con degustazione sensoriale dei vermouth bianco, rosso, extra-dry.

evento gratuito su prenotazione sino al raggiungimento del numero massimo di ospiti per ogni orario: **10:00 e 14:30**



info e prenotazioni: [info@bordiga1888.it](mailto:info@bordiga1888.it)



accademia vermouth | la strada del vermouth | vermouth design

**venerdì 19 aprile | 10:00 e 17:00 | Milano**

Museo Collezione Branca | Via Resegone 2

apertura straordinaria


## La Collezione Branca

a cura di

**Marco Ponzano**

curatore della Collezione Branca | [museobranca.it](http://museobranca.it)

Nel 1982 la Fratelli Branca Distillerie ha acquistato il marchio Carpano. Dal 2009 ne valorizza la storia all'interno del Museo Collezione Branca.

evento organizzato da  in collaborazione con **etnica+**  
evento gratuito su prenotazione | massimo 20 persone per apertura

info e prenotazioni: [collezione@branca.it](mailto:collezione@branca.it)



vermouth & bitter | la strada del vermouth | vigneron vermouth  
**venerdì 19 aprile | 11:00\_14:00 | Lanzarote (ES)**  
Bodega Los Bermejós | La Florida | San Bartolomé de Lanzarote

visita alla cantina con degustazione del

## Primo de Lanzarote

il primo vermut delle Canarie ispirato alla tradizione torinese  
prodotto da un piemontese con la Malvasía Volcánica - D.O.  
Lanzarote della cantina Los Bermejós.

a cura di

**Davide Musci**

info e prenotazioni: ☎ +34 660 300 545

vermut@primodelanzarote.com primodelanzarote.com  
IG @primo\_de\_lanzarote\_vermut



accademia vermouth | vermouth design | vigneron vermouth  
**venerdì 19 aprile | 18:00 | Biella**  
Idea | Via Dal Pozzo 7

seminario

## Vermouth Design: due progetti

### VerSo Vermouth da Lambrusco di Sorbara

**Barbara Paltrinieri** Viticoltrice | Cantina Paltrinieri

**Fabrizio Loschi** Designer e Artista

### Vandalo Vermouth Sfacciato e Risoluto

**Luca Garofalo** Designer | Glep Beverages

**Ezio Primatesta** Sommelier | Glep Beverages

in dialogo con

**Gian Luca Bazzan** Designer e Architetto | Atelier Bazzan

al termine del seminario si terrà la degustazione dei Vermouth VerSo e Vandalo

seminario organizzato da 

in collaborazione con   

*evento gratuito per professionisti e appassionati del design (e del vermouth) con crediti professionali riconosciuti agli iscritti all'Ordine*

info: Arch. Gian Luca Bazzan [architettibiella@archiworld.it](mailto:architettibiella@archiworld.it)



vermouth & bitter

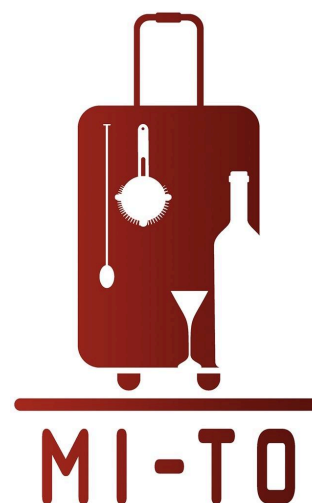
**venerdì 19 aprile | varie località**

## **MI-TO night**

**A.B.I. Professional** ha proposto ad alcuni soci di dedicare una serata alla loro (re)interpretazione della prima miscelazione che vide protagonisti il vermouth e il bitter: il **Milano-Torino**.

**foto e ricette dei twist saranno disponibili dal 19 aprile su IG @mitocompetition**

info: Roberto Pellerei 3485496370 abiprofessional.it



un evento ideato da Roberto Pellerei | A.B.I. ed Enzo Napolitano | Festival Vèrmut

### **Noemi Desirée Amato**

**El Cantinero Again | Pinerolo (TO)**

**IG @el\_cantinero\_again @noemidesireeamato**

### **Claudio Fiora**

**Roof Top Relax Bar Giardinetto | Pettenasco (NO)**

**IG @giardinettolakeorta @claudiobarman1975**

### **Annika Garutti**

**Istituto Gae Aulenti | Cavaglià (BI)**

**IG @gae\_aulenti**

### **Roberto Pellerei**

**Caffè del Teatro | Biella**

**IG @caffè\_del\_teatro\_biella @bobcugino**

### **Francesco Pogni**

**Walhalla Cocktail Bar | Biella**

**IG @walhalla\_cocktail\_bar\_biella @fra\_walhalla**

### **Mirko Salvagno**

**Il Cocktellaio | Mantova**

**IG @ilcocktellaio**

### **Claudio Schirru**

**Toma Toma | Villasimius (CA)**

**IG @claudio\_schirru**

### **Davide Stanca**

**Istituto Gae Aulenti | Cavaglià (BI)**

**IG @gae\_aulenti**

accademia vermouth | la strada del vermouth | vigneron vermouth

**sabato 20 aprile**

## Via col Vermouth

cantine e distillerie, aperte per il Festival, in cui incontrare vignaioli e distillatori e degustare i loro vermouth | eventi a pagamento | selezione a cura di

**Elia Cucovaz** giornalista appassionato di vermouth

info: Elia Cucovaz [info@viacolvermouth.it](mailto:info@viacolvermouth.it) IG [@viacolvermouth](https://www.instagram.com/viacolvermouth) FB [Via Col Vermouth](https://www.facebook.com/ViaColVermouth)

### FOLETTO HERITAGE

#### VERMUT 1850

via Cassoni 3  
**Ledro** (TN)  
[folettoheritage.it](http://folettoheritage.it)

info e prenotazioni:  
[museo.foletto@gmail.com](mailto:museo.foletto@gmail.com)



### FRED JERBIS

#### VERMOUTH 16 VERMOUTH 25

via Gorgazzo 49  
**Polcenigo** (PN)  
[opificiofred.com](http://opificiofred.com)

info e prenotazioni:  
[elena@opificiofred.com](mailto:elena@opificiofred.com)

### DISTILLERIE VENETE DENEVER

#### VERMOUTH VENETICO

via Torres 17  
**Vittorio Veneto** (TV)  
[deneverspirits.com](http://deneverspirits.com)

info e prenotazioni:  
[giacomogava@deneverspirits.com](mailto:giacomogava@deneverspirits.com)



### COMINCIOLI

#### 1552 VERMOUTH

via Roma 10  
**Puegnago  
sul Garda** (Bs)  
[comincioli.it](http://comincioli.it)

info e prenotazioni  
entro il 15 aprile:  
[info@comincioli.it](mailto:info@comincioli.it)

### AGRICOLA GARELLA

#### VERMOUTH MONTEROSA

frazione Mercandetti 41  
**Masserano** (BI)  
[agricolagarella.it](http://agricolagarella.it)

info e prenotazioni:  
[agricolagarella@hotmail.com](mailto:agricolagarella@hotmail.com)





accademia vermouth | la strada del vermouth | vigneron vermouth

**sabato 20** aprile

## Via col Vermouth

cantine e distillerie, aperte per il Festival, in cui incontrare vignaioli e distillatori e degustare i loro vermouth | eventi a pagamento | selezione a cura di

**Elia Cucovaz** giornalista appassionato di vermouth

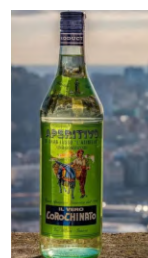
info: Elia Cucovaz [info@viacolvermouth.it](mailto:info@viacolvermouth.it) IG [@viacolvermouth](https://www.instagram.com/viacolvermouth) FB [Via Col Vermouth](https://www.facebook.com/ViaColVermouth)

### ALLARA VINI

### COROCHINATO

via Fusinato 5r  
**Genova**  
[corochinato.it](http://corochinato.it)

info e prenotazioni:  
[info@corochinato.it](mailto:info@corochinato.it)



### CA' LONGA

### BARAVELLI VERMOUTH

via Castel Leone 8  
**Forlì (FC)**  
[calonga.it](http://calonga.it)

info e prenotazioni:  
[info@calonga.it](mailto:info@calonga.it)

### SPIRITI DEL BOSCO

### VERMUT TOSCANO VERMUT S. SPIRITO

via Don Minzoni 30  
**Volterra (PI)**  
[spiritidelbosco.it](http://spiritidelbosco.it)

info e prenotazioni:  
[info@spiritidelbosco.it](mailto:info@spiritidelbosco.it)



### FEUDO ACREIDE

### VERMOUTH ROSSO VERMOUTH BIANCO

via Degora 34  
**Nanto (VI)**  
[feudoacreide.com](http://feudoacreide.com)

info e prenotazioni:  
[info@bastianellovini.com](mailto:info@bastianellovini.com)

la strada del vermouth | vigneron vermouth

**sabato 20 aprile | 10:00\_17:00 | Lessona (BI)**

Azienda Vitivinicola Mino Barale C. & G. | Via Fiora 7

Azienda Agricola Vitivinicola  
Mino Barale C. & G.



visita dell'azienda e degustazione del

## Vèrmot ed Turin

da Coste della Sesia Bianco DOC con uve Erbaluce

*visita con prenotazione obbligatoria*

info e prenotazioni: ☎ 3474840927

accademia vermouth | vigneron vermouth | vermouth gourmet

**sabato 20 aprile | dalle 16:30 | Masserano**

Reggia dei Principi Ferrero-Fieschi | Via Roma 190

## Vèrmot a Palazzo dei Principi

### 16:30 Introduzione al Vermouth e al Palazzo dei Principi

con

**Elia Cucovaz** giornalista | Via col Vermouth

**Marisa Coppiano** presidente | Associazione Don Vittorino Barale

**Daniele Garella** viticoltore | Vermouth Monterosa

con degustazione di **Vermouth Monterosa** e visita al Palazzo dei Principi

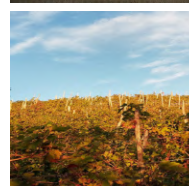
*evento gratuito ad accesso libero*

### 18:00 Laboratorio del Gusto sul Vermouth a cura di Slow Food Biella

*evento a pagamento e su prenotazione*

organizzato da  in collaborazione con     

info e prenotazioni: **Ilaria Forzani**  
☎ 3498262973 [protocollo@comune.masserano.bi.it](mailto:protocollo@comune.masserano.bi.it)





accademia vermouth | vermouth gourmet

**sabato 20 aprile | 16:00 | Torino**

Alberto Marchetti | Piazza CLN 248 | albertomarchetti.it

masterclass con degustazione finale

## Accademia Marchetti: lo Zabà al Vermouth Cocchi

con **Alberto Marchetti**

che vi presenterà in anteprima - e vi insegnerà a preparare - la sua ultima creazione: lo **Zabaione al Vermouth Cocchi**.

Al termine del laboratorio degusterete lo zabaione che avrete preparato abbinato al Vermouth Cocchi e ai **Krumiri Corino 1764 Grani Antichi**.



in collaborazione con **COCCHI**  **etnica+**

*evento a pagamento su prenotazione*

info e prenotazioni ☎ 011 544383

accademia vermouth | vermouth gourmet

**sabato 20 aprile | 18:00 | Torino**

Alberto Marchetti | Piazza CLN 248 | albertomarchetti.it

masterclass con degustazione finale

## Accademia Marchetti: il Gelato al Vermouth Cocchi

con **Alberto Marchetti**

che vi presenterà in anteprima - e vi insegnerà a preparare - la sua nuova creazione: il **Gelato al Vermouth Cocchi**.

Al termine del laboratorio degusterete il gelato che avrete preparato abbinato al Vermouth Cocchi e ai **Krumiri Corino 1764 Grani Antichi**.



in collaborazione con **COCCHI**  **etnica+**

*evento a pagamento su prenotazione*

info e prenotazioni ☎ 011 544383

vermouth gourmet | la strada del vermouth | accademia vermouth

**sabato 20 aprile | 19:30 | Bioglio (BI)**

Bioglio CreArte | Villa Santa Teresa

## Bioj: ël Pais del Vèrmut

cena con piatti a base di vermouth

dalle ore **17:00** è possibile visitare la Sala Papier e l'area parco delle erbe aromatiche da vermouth dedicata ad **Antonio Benedetto Carpano (Bioglio, 1751)**



evento a cura della Pro Loco di Bioglio



*evento a pagamento e su prenotazione*

in collaborazione con

info su menù e prenotazioni entro il 15 aprile

Garbino Piermario ☎ 3881545470 Azzalin Elisa ☎ 3395491473



la strada del vermouth | accademia vermouth | l'altro vermouth

**domenica 21 aprile | Piozzo (CN)**

Birrificio Baladin | Località Valle 25



## Baladin vi guida alla scoperta delle sue birre e del Beermouth

lo spirits nato, per reinterpretare la tradizione del Vermouth, dall'unione della Birra Baladin con 13 botaniche

visita al birrificio e degustazione di Beermouth con

**Teo Musso**

founder | Baladin

*evento a pagamento e su prenotazione*



info e prenotazioni: [baladin.it/visite](http://baladin.it/visite)

la strada del vermouth | accademia vermouth | vermouth & bitter

**domenica 21 aprile | Pessione (TO)**

Casa Martini | Piazza Luigi Rossi 2

## Esperienze Martini



in occasione del Festival Casa Martini riduce le tariffe delle sue esperienze prenotabili per domenica 21 aprile

promocode **Festivalvermut**



**Martini Privilege Tour**  
**Martini Discovery Tour**  
**Martini Cocktail Experience**  
**Vermouth Class**



*evento a pagamento e su prenotazione*

info: [casamartini@bacardi.com](mailto:casamartini@bacardi.com)

prenotazioni: [martini.com/casa-martini/our-experiences/](https://martini.com/casa-martini/our-experiences/)

vermouth & bitter | vermouth gourmet

**domenica 21 aprile | 18:00 | Pettenasco**

Hotel Ristorante Giardinetto | Via Provinciale 1

aperitivo con

## Vandalo Vermouth Rosso Sfacciato Risoluto

presentazione, degustazioni e miscele a cura di

**Luca Garofalo** ed **Ezio Primatesta**

Soci | Glep Beverages | [glep.it](https://glep.it)

**GLEP**  
BEVERAGES



*evento a pagamento e su prenotazione*

info e prenotazioni: ☎ **032389118**



#lastradadelvermouth

sab 20\_dom 21 aprile 24

esperienze ed emozioni con  
i Vini Erbaluce e i Vermouth da Erbaluce

## NELLE TERRE DI ALBALUCE E ARTEMISIA

Agliè Bairo Borgomasino Caluso Castellamonte  
Chiaverano San Giorgio Canavese Traversella

#terredavermouth

un progetto ideato e coordinato da  
Silvia Maffeo | Comune di Agliè ed Enzo Napolitano | Vèrmut!



evento **vèr mut!** organizzato da  **etnica+**

in collaborazione con       

**sabato 20** aprile | **10:30\_13:00** | **Bairo e Agliè (TO)**

Scuderia Piasenti | Bairo | IG @scuderia\_piasenti



## Cavalcando, passeggiando, degustando l'eccellenza canavesana

Escursione a piedi e a cavallo nelle campagne canavesane  
con visita della Pasticceria Alfonsi di Agliè e degustazione dei suoi Torcetti

con

**Paola Bellamacina**

guida equestre ambientale | Scuderia Piasenti



*evento a pagamento su prenotazione*

maggiori info e prenotazioni ☎ **3474167932**

in collaborazione con  **Alchè mica**

accademia vermouth | vermouth gourmet | la strada del vermouth

**sabato 20 aprile | 12:00 | Caluso (TO)**

Corso Torino 9 | Piazza | gardeniacaluso.com

## Il Vermouth: narrazione, degustazione e abbinamenti insoliti

masterclass di



**Fulvio Piccinino**

autore di "Il Vermouth di Torino"

con narrazione e degustazione di cinque Vermouth piemontesi abbinati ai piatti creati da

**Mariangela Susigan**

Cheffe | Ristorante Gardenia  

in collaborazione con 

evento a pagamento e su prenotazione

info e prenotazioni  3403915650 [info@gardeniacaluso.it](mailto:info@gardeniacaluso.it)

accademia vermouth | vermouth gourmet

**sabato 20 aprile | dalle 14:15 | Traversella (TO)**

Casa delle Erbe | Ponte Folle

## Il Sabato delle Erbe Spontanee da Vermouth in Valchiusella

**14:15** ritrovo a Traversella in località Ponte Folle

**15:00** passeggiata guidata dalle Magistre e dai Magistri di Erbe alla conoscenza delle erbe spontanee tra cui quelle da Vermouth

**17:30** merenda tipica preparata dai Vivandieri e dalle Magistre di Erbe con **Vermouth di Torino Bianco Revel Chion** abbinato ai Torcetti di Agliè

**19:30** Convivium presso la Casa delle Erbe

*erbe selvatiche utilizzate per il menu: timo serpillio, erbe di prato, ortiche, tarassaco, bistorta, salvia dei prati, piantaggine, gallium, piattello, artemisia.*

evento a pagamento e su prenotazione entro il 15 aprile



organizzato da  in collaborazione con 

info e prenotazioni:

Club Amici Valchiusella  348 0662697 [info@erbedivalchiusella.it](mailto:info@erbedivalchiusella.it)



la strada del vermouth | vermouth & bitter | accademia vermouth

**sabato 20 aprile | 17:00 | Chiaverano (TO)**

Revel Chion | Distilleria dal 1850 | Via Casassa 4

## alla scoperta dei Vermouth Revel Chion

L'esperienza, della durata di un'ora e trenta circa, prevede il tour della distilleria con le cantine di invecchiamento, un minicorso su distillati e Vermouth, con classificazione e cenni storici, tecniche di distillazione e assaggio, degustazione di quattro prodotti tra cui i **Vermouth di Torino Rosso, Bianco e Dry.**

*evento a pagamento con prenotazione obbligatoria*

info e prenotazioni: [commerciale@distilleria-revelchion.it](mailto:commerciale@distilleria-revelchion.it)  
[distilleria-revelchion.it](http://distilleria-revelchion.it)



la strada del vermouth | vermouth & bitter | vermouth gourmet

**sabato 20 aprile | 17:00\_20:00 | Castellamonte (TO)**

Piazza Vittorio Veneto

## Vermouth e Ceramiche di Castellamonte



un pomeriggio di degustazione di vini biologici e biodinamici dell'Azienda Agricola **Valmalesina**, di **Vermouth Carlo Alberto Riserva** e di cocktail con Erbaluce e Vermouth abbinati a salumi e a formaggi canavesani. In collaborazione con Compagnia dei Caraibi, Ristorante Tre Re, Bottega dei Tre Re e Azienda Agricola Valmalesina.

*evento a pagamento*



Sarà inoltre possibile visitare, sino alle 20:00, la **Bottega delle Ceramiche Camerlo** - in via Costantino Nigra 80 a Castellamonte - e assistere alla lavorazione al tornio delle ceramiche.

*evento gratuito*

info e prenotazioni degustazione: **Ristorante Tre Re** ☎ **0124515470**

in collaborazione con



accademia vermouth | vermouth gourmet | vigneron vermouth

**sabato 20 aprile | 17:00 | San Giorgio C.se (TO)**

Gastronomia Costa Serra | Via Carlo Alberto 2

## Vermouth da Erbaluce e Biscotti della Duchessa

**17:00\_19:00** degustazione del **Vermouth di Torino** di Orsolani e dei **Biscotti della Duchessa** prodotti dalla **Pasticceria Roletti 1896** di San Giorgio Canavese.

*evento a pagamento*

**18:00** incontro con i produttori

**Gianluigi Orsolani** titolare | Orsolani

**Francesco Roletti** titolare | Pasticceria Roletti 1896

*evento gratuito*

info e prenotazioni per degustazioni: ☎ **3403912712**

in collaborazione con



la strada del vermouth | vermouth & bitter | vermouth gourmet

**sabato 20 aprile | dalle 19:00 | Agliè (TO)**

Salone Polifunzionale F. Paglia | Strada per Bairo

## Torcetti di Agliè e Vermouth del Canavese a “Ballando e Gustando”



in occasione della 34° edizione della Sagra del Torcetto degustazione di Vermouth del Canavese, Vermouth a base di Erbaluce di Caluso DOCG e cocktail a base di erbaluce spumante in abbinamento con prodotti tipici alladiesi e con i torcetti di Agliè. Servizio a cura di barman dedito alla mixology.

*evento a pagamento*

info: Pro Loco Agliè 3474167932



in collaborazione con



la strada del vermouth | vermouth & bitter | vigneron vermouth  
**domenica 21 aprile | 10:00\_12:00 | 15:00\_18:00**  
**Caluso (TO)**

Cantina Produttori Erbaluce di Caluso | Piazza Mazzini 4

## alla scoperta del Vermouth di Torino Superiore della Cantina Erbaluce di Caluso DOCG

visita alla Cantina con degustazioni del Vermouth  
e della sua Erbaluce

*evento a pagamento con prenotazione obbligatoria*



info e prenotazioni: ☎ 0119831447 [info@produttoriherbaluce.it](mailto:info@produttoriherbaluce.it)

la strada del vermouth | vermouth & bitter | vermouth gourmet  
**domenica 21 aprile | dalle 11:00 | Agliè (TO)**  
Piazza Castello

## Torcetti di Agliè e Vermouth del Canavese



in occasione della 34° edizione della Sagra del Torcetto  
una giornata di narrazione e degustazione di Vermouth del Canavese,  
Vermouth a base di Erbaluce di Caluso DOCG e cocktail a base di erbaluce  
spumante in abbinamento con prodotti tipici alladiesi e con i torcetti di Agliè.  
Servizio a cura di sommelier AIS Piemonte/Canavese e barman dedito alla  
mixology. Vendita di bottiglie di Vermouth del Canavese ed Erbaluce di Caluso  
DOCG a cura del liquorificio Alchimista di Agliè.

*evento a pagamento*

info: Pro Loco Agliè 3474167932



in collaborazione con     AIS Piemonte  
Canavese

la strada del vermouth | vermouth & bitter | vigneron vermouth  
**domenica 21 aprile | 14:00\_18:00 | Borgomasino (TO)**  
Azienda Agricola La Palera | Vicolo Plana 1 | [lapalera.com](http://lapalera.com)

## I Vermouth FraGiò e l'Erbaluce

visita della cantina e assaggio gratuito di  
FraGiò Vermouth di Torino Rosso a base Erbaluce  
FraGiò Vermouth di Torino Bianco a base Erbaluce

*evento gratuito su prenotazione*

info e prenotazioni entro il 18 aprile: ☎ 347.3009687 [lapalera@libero.it](mailto:lapalera@libero.it)





accademia vermouth | vermouth & bitter | vermouth gourmet

**domenica 21 aprile | 18:00 | Bairo (TO)**

AmorBairo | Via Agliè 2 | IG @centro\_amorbairo

## Bairo, Terra di Amari e di Vermouth

**18:00** conferenza sulla storia del Dom Bairo e dei Vermouth Bairo

con

**Ivo Chiolerio** storico di Bairo

*evento gratuito*

**19:00** Aperitivo AmorBairo

degustazioni e miscele di Vermouth del Canavese  
abbinati alle specialità del territorio

*evento a pagamento*

info e prenotazioni: ☎ 0124573035 **AmorBairo**

in collaborazione con



**secret  
vermouth  
night**

la festa di fine festival  
al Café Vèrmut!

*solo su invito*

*un evento esclusivo che si terrà in una data e in un luogo che verranno comunicati solo agli invitati*

in collaborazione con



**CARPANO**



**BORDIGA**

arrivederci a

**vèr  
mut!**

il festival del vermouth

quarta edizione

dal 5 al 13 aprile 25

anteprima 29 marzo 25

ma prima  
vi diamo  
appuntamento a



**Via col Vermouth**

nelle **#terredavermouth** del **TriVeneto**

**sabato 26 e domenica 27 ottobre 2024**

**#andarperversmouth**

**tra vigne, orti botanici, cantine, distillerie, enoteche, osterie, cocktail bar e ristoranti**

curatore: Elia Cucovaz [info@viacolvermouth.it](mailto:info@viacolvermouth.it) IG [@viacolvermouth](https://www.instagram.com/viacolvermouth) FB [Via Col Vermouth](https://www.facebook.com/ViaColVermouth)



un evento ideato da **Elia Cucovaz** | **Via Col Vermouth** ed **Enzo Napolitano** | **Vèrmut! Il Festival del Vermouth**

# vèr mut!

il festival del vermouth

terza edizione

dal **13** al **21**

APRILE 24

anteprima: 5 aprile

il vermouth - inventato dal liquorista biellese Antonio Benedetto Carpano nel 1786 a Torino - è il protagonista, per il terzo anno, di un festival di cultura sensoriale dedicato ai golosi di bellezza

#### #andarpervermouth

**vagabondare con lentezza** tra musei d'impresa, luoghi storici e culturali, vigne, orti botanici, cantine, distillerie, caffè, cocktail bar, agriturismi e ristoranti

**partecipare** a convegni, masterclass, foraging, laboratori, visite aziendali, degustazioni, abbinamenti, miscelezioni, aperitivi, concerti, pranzi, merende e cene

**scoprire** suoni, colori, profumi, aromi e sapori

**condividere** paesaggi, esperienze ed emozioni

**incontrare** i protagonisti e le protagoniste del vermouth

#lastradadelvermouth

## Biella Torino Aglie Caluso

**Asti Bairo Bioglio Campiglia Cervo  
Casale Monferrato Castellamonte  
Chiaverano Cuneo Genova  
Masserano Milano Oasi Zegna  
Pessione Pettenasco Piozzo  
San Giorgio Canavese**

e altre #terredavermouth

**non il solito vermouth:** accademia vermouth  
vermouth design | la strada del vermouth  
vigneron vermouth | vermouth gourmet  
vermouth & bitter | l'altro vermouth

il programma sarà disponibile dal **5 aprile** su  
**atl.biella.it comune.biella.it comune.aglie.to.it**  
**IG @festival\_vermut**

bevi responsabilmente | eventi per maggiorenni

a cura di **Enzo Napolitano** e **Stella Scialpi**

**etnica+**

hanno ideato e organizzato Vèrmut!

Stella Scialpi, Erika Mosca, Prasad Napolitano, Giulia Scialpi, Nora Bourkab, Loubna Kouhail, Silvia Maffeo, Elena Coppo, Enzo Napolitano

con tutte le persone e con tutti gli enti che hanno collaborato

Vèrmut!, vermouth gourmet, accademia vermouth, la strada del vermouth, vermouth&bitter, vigneron vermouth, pink you vermouth, jazzy vermouth, l'altro vermouth, blind vermouth, onakase vermouth, secret vermouth, tessere gusto, accademia vèrmut, vèrmut gourmet, vèrmut&bitter, la strada del vèrmut, vigneron vèrmut, blind vèrmut, secret vermouth sono marchi/format originali dell'Associazione Etnica e come tali sono tutelati a norma di legge.

©2024 Associazione Etnica - Idee per l'economia solidale e interculturale - Via XX Settembre 11 - 13900 Biella - C.F. 90045400026 - legale rappresentante Enzo Mario Napolitano