

il menù di

vèr mut!

seconda edizione

dal **13** al **16** aprile

anteprima: 31 marzo

vagabondare tra cantine, caffè, osterie, ristoranti, luoghi storici alla ricerca di colori, profumi, aromi, sapori, emozioni da condividere

#andarpervèrmut

degusta vèrmut responsabilmente

**Biella Biellese
Caluso Torino
Aglè**

e altre **#terredavèrmut**

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

il programma sarà disponibile dal 1 aprile su
atl.biella.it comune.biella.it oasizegna.com

  @vermutpiemonte vermutpiemonte@gmail.com

ideazione, progettazione e coordinamento **etnica+**

in collaborazione con



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

Il vèrmut 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 vèrmut 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.

#andarpervèrmut

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

vèrmut! è un evento diffuso su diversi territori nei quali i partecipanti possono percorrere un itinerario personalizzato tra 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 del vèrmut: vignaioli, distillatori, chef, sommelier, bartender e botanici.

#terredavèrmut

La prima edizione di vèrmut! si è tenuta nel Biellese e nel Canavese tra l'8 e il 10 aprile 2022 ed è stata seguita da una giornata a Bioglio, paese natale di Carpano, sabato 15 ottobre 2022.

La seconda edizione si svolgerà a **Biella, Caluso, Torino, Agliè** e in altre località piemontesi e si svilupperà **tra giovedì 13 e domenica 16 aprile 2023** in quattro aree tematiche:

accademia vèrmut | masterclass, seminari, foraging ed eventi culturali;

vèrmut gourmet | abbinamenti, pranzi, merende, cene;

vèrmut&bitter | degustazioni in purezza, miscelazioni classiche e contemporanee;

la strada del vèrmut | visite aziendali e itinerari turistici.

L'ideazione, l'organizzazione, la gestione e la comunicazione dei singoli eventi saranno curate in totale autonomia dalle realtà aderenti.

Il programma sarà disponibile dal **1 aprile** su

atl.biella.it comune.biella.it oasizegna.com

Enzo Napolitano, Stella Scialpi, Erika Mosca

Associazione Culturale Etnica | Biella
vermutpiemonte@gmail.com

#misceliamoinsieme

storie territori comunità culture bellezze turismi

l'anteprima: venerdì 31 marzo

accademia vèrmut | vèrmut&bitter

venerdì 31 marzo | 18:00 | Biella

Museo del Territorio Biellese

Vèrmut d'Onore

per il liquorista biellese inventore del vèrmut **Antonio Benedetto Carpano** (Bioglio, 1751) e per il cuoco biellese di Casa Savoia **Giovanni Vialardi** (Salussola, 1804)

introduzione

Barbara Greggio Assessore del Comune di Biella

presentazione del programma del Festival

Enzo Napolitano Curatore di Vèrmut!

cenni storici

Fulvio Piccinino Studioso di Carpano e di Vialardi

degustazione di Carpano Antica Formula e di Punt e Mes

Sara Cannizzaro Brand Ambassador di Carpano



evento gratuito su invito del **Comune di Biella** e dell'Associazione **Etnica** di Biella

in collaborazione con il **Comune di Bioglio**, il **Comune di Salussola**, l'**Istituto Gae Aulenti** di Biella, la Caffetteria del Museo **Al Chostro dalla Vale, De Mori** e **Alchèmica Food Festival**

con il sostegno di **Fratelli Branca Distillerie**

info: u_stampa@comune.biella.it

28. - VERMOUTH - *prendete del legno quassio, genzianella, china-china, centauro minore, sommità d'assenzio gentile, corteccia di cedro, fiore di sambuco, di ciascuno 10 grammi; bacche di ginepro, radice d'angelica, di ciascuno 6 grammi; garofani, cannella, noce moscata, pepe, di ciascuno 4 grammi; pestate tutte queste droghe grossolanamente nel mortaio; mettetele entro un bottiglione con 5 litri di buon vino bianco generoso; lasciatele in macerazione per 10 giorni, agitando di tanto in tanto, separate le droghe, filtrate il liquore, e mettetelo nelle bottiglie turandole bene.*

La ricetta del Vermouth di Casa Savoia resa pubblica nel 1854 da **Giovanni Vialardi** nel *Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e relativa Confetteria*.

l'anteprima: venerdì 31 marzo



vermut gourmet | vermut&bitter

venerdì 31 marzo | 20:30 | Biella

Al Chiostro della Vale | Museo del Territorio Biellese

Il Chiostro del Vermut

cena a cura di

Valentina Gianotto

con i vermouth **Carpano** di **Fratelli Branca Distillerie**

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

**Alchè
mica**

info sul menù e prenotazioni: ☎ **3383184385**

1786_2023

**vermut
vèrmut
vèrmot
vermout
vermuth
wermuth
vermouth
wermouth
vermutte
vermute
vermuta
vermú**

**vèr
mut!**

giovedì 13 aprile



accademia vèrmut

da **giovedì 13** a **domenica 16** aprile | **Biellese**

La Biblioteca di Vèrmut!

una selezione di testi sull'alchimia

Sistema Bibliotecario Biellese

polobibliotecario.biella.it

vèrmut gourmet | vèrmut&bitter

da **giovedì 13** a **domenica 16** aprile | **Biellese**

presso le strutture aderenti al Consorzio Biella Accoglie

Discover Vermouth, Discover Biella

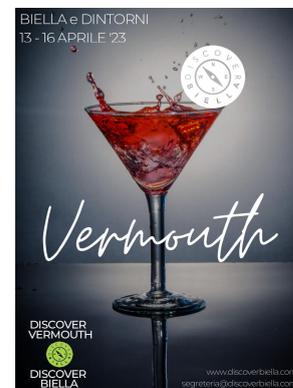
a cura di **Paola Gallo**

Presidente del 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
prenotazioni pernottamenti segreteria@discoverbiella.com



la strada del vèrmut | vèrmut&bitter

giovedì 13_venerdì 14 aprile | **09:30_17:30**

accesso libero

sabato 15_domenica 16 aprile | **10:00_18:00**

solo su prenotazione



Scurzolengo (AT)

Cantine Sant'Agata dei Fratelli Cavallero | Strada Mezzena 19
santagata.com

alla scoperta del **Vermouth Nonis Februariis**

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

giovedì 13 aprile

accademia vermouth

giovedì 13 aprile | **11:00** | **Biella**

Istituto Eugenio Bona | Via Gramsci 22 | iisbona.edu.it

il marketing di

Ducale Vermouth di Torino

incontro con **Carlo Nicosia**

Ideatore e produttore di Ducale Vermouth di Torino

evento alcohol-free

info e richieste di partecipazione **Debora Bazzano** ☎ **3278770636**

in collaborazione con



vermut gourmet

da **giovedì 13** a **domenica 16** aprile | **Candelo (BI)**

La Taverna del Ricetto | Piazza Castello 31 | V. via | Ricetto
latavernadelricetto.it



Vèrmut al Ricetto

pranzo e cena con piatti al Vermouth a cura di

Nicolò Paradiso e Simone Maffei

evento a pagamento e su prenotazione

info su menù e prenotazioni ☎ **0152536066**

vermut gourmet

da **giovedì 13** a **domenica 16** aprile | **Torino**

Ristorante La Madia | Corso Quintino Sella 85a
ristorantelamadiatorino.it

la Madia del Vermouth

Elisa Hoti Chef La Madia

propone in carta

Ostriche con granita di vermouth e geleè di mela verde
Petto d'anatra con riduzione di vermouth e arancia

con **Carlo Alberto Vermouth di Torino**

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

Alchè
mica

info e prenotazioni: ☎ **011 8190028**



giovedì 13 aprile

vèrmut&bitter | vèrmut gourmet

giovedì 13 aprile | 18:00 | Vigliano B.se (BI)

Agriturismo La Fucina | Via Alla Fucina 2 | Vigliano B.se
agriturismolafucina.it



La Fucina del Vermut

merenda e cena a cura di

Emanuele Zerbato Chef

Lorenzo Barbera Bartender

in collaborazione con **Vermouth Moncraver**

evento a pagamento e su prenotazione

info e prenotazioni ☎ **3454338197 - 340305265**

vèrmut&bitter | vèrmut gourmet

giovedì 13 aprile | 19:00 | Biella

Cenoira | Piazza San Giovanni Bosco 7

AperiVermut a Cenoira

degustazione di Vermouth in purezza accompagnati dalle birre del **Birrificio Un Terzo**, dai formaggi del **Caseificio Rosso** e da altri *piat d'rinforss*

a cura di **Filippo Banino** Manager e Sommelier di Cenoira

evento a pagamento e su prenotazione



info e prenotazioni ☎ **0159526352**

accademia vèrmut | vèrmut&bitter

giovedì 13 aprile | 20:00 | Torino

Esperienza | Piazza Teresa Noce 17d | esperienza.com

Esperienza Vermouth

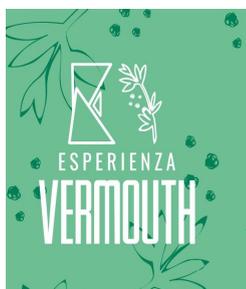
un laboratorio al termine del quale i partecipanti torneranno a casa con una bottiglietta di vermouth prodotto con una ricetta da loro stessi inventata.

con **Fulvio Piccinino**

Autore di "Il Vermouth di Torino"

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni ☎ **3929925305**



giovedì 13 aprile



accademia vèrmut | vèrmut&bitter | vèrmut gourmet
giovedì 13 aprile | 20:00 | Biella
13900 Cocktail Bar | Via Bona 3 | m.13900.it

Una cena in Compagnia: Carlo Alberto



masterclass condotta da **Patrik Piazza**
Brand Ambassador Compagnia dei Caraibi | Vermouth Carlo Alberto

cena a cura di **Stefano Bonello** Chef 13900

evento a pagamento su prenotazione

info su menù e prenotazioni **015 21298 info@13900.it**

vèrmut gourmet | vèrmut&bitter

giovedì 13 aprile | 18:00 | Campiglia C. (BI)
La Bürsch | Frazione Oretto | labursch.com

Alchèmico Vèrmut

aperitivo con le miscele e i finger food di

Terry Monroe Barlady Opera33 | speziology.it

Erika Gotta Chef La Bürsch

cena alla carta con i piatti di **Erika Gotta** Chef La Bürsch

in collaborazione con **Vermouth Nonis Februariis**

evento a pagamento, su prenotazione e con possibilità di pernottamento

Alchè
mica

info su menù e prenotazioni ☎ **333 8672684**



venerdì 14 aprile

accademia vèrmut | la strada del vèrmut

venerdì 14 aprile | 09:00 | Biella

Istituto Eugenio Bona | Via Gramsci 22 | iisbona.edu.it

gli itinerari

Vermouth & Cioccolato

nel centro storico di Torino

incontro con

Francesca Stagni

Guida turistica Guide Bogianen Torino

evento alcohol-free

info e richieste di partecipazione **Debora Bazzano** ☎ **3278770636**

Alchè
mica

in collaborazione con

Guide
Bogianen
Torino

EUGENIO BONA
Istituto di Istruzione Superiore



accademia vèrmut

venerdì 14 aprile | 11:00 | Biella

Istituto Eugenio Bona | Via Gramsci 22 | iisbona.edu.it

Antonio Benedetto Carpano

e gli altri liquoristi biellesi del Settecento e dell'Ottocento

incontro con

Mina Novello Responsabile di Sapori Biellesi - DocBi

evento alcohol-free

info e richieste di partecipazione **Debora Bazzano** ☎ **327877063**



Alchè
mica

in collaborazione con

SAPORI
BIELLESI

EUGENIO BONA
Istituto di Istruzione Superiore

venerdì 14 aprile

la strada del vermouth | accademia vermouth | vermouth&bitter

venerdì 14 aprile | 18:30_20:00 | Torino

Centro Storico

tour a piedi con degustazione

Vermouth Tour Torino

con *Guide*
Bogianen
Torino

Dal 2013, il tour nella Torino dell'aperitivo per scoprire storia e curiosità legate al vino aromatizzato più famoso al mondo nella città di origine di Martini e Cinzano!

Il percorso si snoderà nel centro storico per ascoltare racconti sulle origini del vermouth, conoscere personaggi del passato ed interessanti novità legati alla sua invenzione e produzione: dalla storia del signor Carpano al successo di Cora, dalle botteghe e locali storici del centro ai palazzi di rappresentanza delle grandi aziende!

Esploreremo Torino in un modo unico e affascinante e ricorderemo usanze e momenti speciali legati all'antica abitudine torinese di comprare e bere vermouth.

Per comprendere meglio le caratteristiche del prodotto, termineremo con una simpatica degustazione di vermouth!



evento a pagamento su prenotazione a cura di  **INCOMINGPIEMONTE.COM**

info e prenotazioni ☎ **0172 439872** - **incoming@tourbante.com**

Alchè
mica



accademia vermouth | vermouth&bitter | vermouth gourmet

venerdì 14 aprile | 20:00 | Biella

13900 Cocktail Bar | Via Bona 3 | m.13900.it

Cocchi: la tradizione e gli abbinamenti

masterclass e light dinner a cura di

Stefano Bonello Chef 13900

Mattia Forlini Sommelier 13900

evento a pagamento su prenotazione

info su menù e prenotazioni **015 21298** **info@13900.it**



venerdì 14 aprile



accademia vermouth & vermouth gourmet

venerdì 14 aprile | 20:00 | Biella

Villa Boffo | Piazza Lamarmora | villaboffocucinacocktail.it

Gourmuth

masterclass **Il Vermouth di Torino**: storia e produzione del vino aromatizzato più famoso del mondo

condotta da **Fulvio Piccinino**

autore del libro "Il Vermouth di Torino"

degustazione cucina & cocktail a cura di

Davide Ceresa chef

Nicolò Raviglione bartender

per info su menù e prenotazioni ☎ 015 952 6462

vèr
mut!

#comunitàdelgusto

sabato 15 aprile

la strada del vèrmut | accademia vèrmut | vèrmut&bitter

sabato 15 aprile | 15:00_17:30 | Torino

Centro Storico

tour a piedi con degustazioni

Dolce Vermouth

storie di vermouth e di cacao fra Torino e il mondo

con *Guide Bogianeri*
Torino

L'esperienza 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!

Ma soprattutto faremo tappa in cioccolaterie e botteghe storiche per scoprire e assaggiare le ricette di grandi artigiani torinesi che hanno ideato innovativi abbinamenti fra il nostro vino aromatizzato preferito e il tipico cioccolato torinese!

L'esperienza include il tour con guida specializzata e le degustazioni organizzate presso le cioccolaterie **A. Giordano**, **Stratta** e **Guido Castagna**.

evento a pagamento su prenotazione a cura di  INCOMINGPIEMONTE.COM

info e prenotazioni ☎ **0172 439872 - incoming@tourbante.com**

Alchè
mica



con il patrocinio di



la strada del vèrmut | accademia vèrmut | vèrmut&bitter

sabato 15 aprile | 15:00 | Agliè (TO)

Castello Ducale di Agliè | Piazza Castello 2

Vermouth a Corte

masterclass condotta da

Fulvio Piccinino

Autore del libro "Il Vermouth di Torino"

con visita guidata alle cucine del Castello

con assaggio guidato di **Carlo Alberto Vermouth di Torino**, **Carpano Vermouth di Torino**, **Cocchi Vermouth di Torino**, **Del Professore Vermouth di Torino**, **Ducale Vermouth di Torino**, **Moncraver Vermouth ai Mirtilli**.

evento a pagamento e su prenotazione

info e prenotazioni: **Cartaltalia** ☎ **3485212825**



sabato 15 aprile

vèrmut gourmet

sabato 15 aprile | 17:00 | Coggiola (BI)

domenica 16 aprile | 11:00

Cascina degli Ori | Via Alpe Piane

Vermut in Alpeggio

visita all'azienda agricola seguita dall'aperitivo con vermuth accompagnato dai formaggi e dai salumi dell'azienda

a cura di

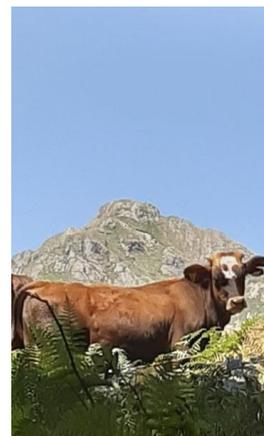
Cristina Crestani Allevatrice e casara

evento a pagamento e su prenotazione

per info e prenotazioni: **3381003938** cascinadegliori@gmail.com

Alchè
mica

in collaborazione con  **ALPI BIELLESI**



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

sabato 15 aprile | 19:00 | Bioglio (BI)

Bioglio CreArte | Villa Santa Teresa

Bioj: èl Pais del Vèrmut

degustazione di vermuth in purezza e miscelati abbinati a tradizionali *piat d'rinforss* a cura della **Pro Loco di Bioglio**

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

in collaborazione con



evento a pagamento e su prenotazione

info su menù e prenotazioni entro il 10 aprile

Garbino Piermario ☎ **3881545470**

Azzalin Elisa ☎ **3395491473**

sabato 15 aprile

vèrmut gourmet

sabato 15 aprile | 20:00 | Biella

Piazza Cisterna 11 | Piazza | osteriaduecuori.it

Slow Vèrmut

cena a cura di

**Anna Maria e Rossana
Della Valle**

Cuoche dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food

in collaborazione con **Vermouth Moncraver**

evento a pagamento e su prenotazione



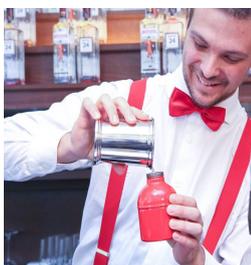
info su menù e prenotazioni ☎ **01530145**

Alché
mica



Slow Food®

in collaborazione con Condotta di Biella



vèrmut&bitter | vèrmut gourmet

sabato 15 aprile | 20:00 | Biella

13900 Cocktail Bar | Via Bona 3 m.13900.it

Cocchi RMX: miscelazione moderna e finger food

cocktail & food pairing a cura di

Alessio La Pietra Mixologist | Owner 13900

Stefano Bonello Chef 13900

evento a pagamento e su prenotazione

info su menù e prenotazioni **015 21298 info@13900.it**



domenica 16 aprile

accademia vèrmut

domenica 16 aprile | 9:30_11:00 e 11:15_12:45
Santuario della Brughiera | Valdilana (BI)

Andar per Erbe

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

per info e prenotazioni info@oasizegna.com e 340.1989593  OASI ZEGNA



Alchè
mica



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

domenica 16 aprile | 12:00 | **Bioglio (BI)**

Bioglio CreArte | Villa Santa Teresa

Bioj: èl Pais del Vèrmut

pranzo con piatti a base vermouth a cura della **Pro Loco di Bioglio**

dalle ore **10:00** è possibile visitare l'area parco delle erbe aromatiche da vermouth dedicata ad **Antonio Benedetto Carpano (Bioglio, 1751)**

evento a pagamento e su prenotazione

in collaborazione con



info su menù e prenotazioni entro il 10 aprile

Garbino Piermarco ☎ **3881545470**

Azzalin Elisa ☎ **3395491473**

domenica 16 aprile



vèrmut gourmet

domenica 16 aprile | 12:30 | Portula (BI)

Oro di Berta | Castagnea | orodiberta.it

L'Oro del Vèrmut

pranzo a cura della chef

Paola Passuello

con **Vermouth Monterosa**

evento a pagamento e su prenotazione

info su menù e prenotazioni ☎ **3339536085**

Alchè
mica

in collaborazione con



accademia vèrmut | vèrmut&bitter | vèrmut gourmet

domenica 16 aprile | 17:00 | Valdilana (BI)

Casa Zegna | Trivero

Due storie in purezza

incontro con

Marco Ponzano Curatore

Collezione Branca | museobranca.it

Danilo Craveia Direttore Scientifico

Archivio Gruppo Ermenegildo Zegna | fondazionezegna.org

Sara Cannizzaro Brand Ambassador

F.lli Branca Distillerie | brancadistillerie.com

moderato da

Simona Romagnoli Giornalista

La Stampa Redazione di Biella

prima dell'incontro (ore **16:00/17:00**) sarà possibile visitare **Casa Zegna** con biglietto d'ingresso ridotto

al termine dell'incontro si terrà una degustazione dei vermouth **Carpano Antica Formula** e **Punt e Mes**

evento gratuito con prenotazione consigliata

info e prenotazioni casazegna@fondazionezegna.org



in collaborazione con



domenica 16 aprile

vèrmut&bitter | vèrmut gourmet | la strada del vèrmut

domenica 16 aprile | 17:30_21:00 | Caluso (TO)

Ristorante Gardenia 🌸 🍀 | Corso Torino 9 | gardeniacaluso.com

Miscelazioni Erratiche

Masterclass sul servizio e sulla miscelazione a base vermouth con

Fulvio Piccinino Autore di "Il Vermouth di Torino"

Merenda Sinoira con i *piat 'd rinforss* creati per l'occasione da

Mariangela Susigan Chef Ristorante Gardenia

Cocktail a base di vermouth con i

Produttori di Vermouth del Canavese

evento a pagamento e su prenotazione

per info e prenotazioni **3403915650** info@gardeniacaluso.it

Alchè
mica



vèrmut gourmet | vèrmut&bitter

domenica 16 aprile | 20:00 | Campiglia C. (BI)

La Bürsch | Frazione Oretto | labursch.com

Cashmere & Vermouth

cena con le miscelazioni di

Federico Rebuffa

ideatore di Cashmere Gin | cashmeregin.com

e con i piatti di

Erika Gotta

chef La Bürsch

in collaborazione con il **Vermouth Nonis Februariis,**
Amaro di Capri e **Wool and Chocolate**

evento a pagamento, su prenotazione e con possibilità di pernottamento

Alchè
mica

info su menù e prenotazioni ☎ **333 8672684**

domenica 16 aprile



vèrmut&bitter | vèrmut gourmet

domenica 16 aprile | 20:00 | Biella

13900 Cocktail Bar | Via Bona 3 | m.13900.it

Cena botanica: dal Vermouth al piatto

cena vegetariana a cura di

Pietro Ganni Chef ed esperto di cucina botanica

Alessio La Pietra Mixologist | Owner 13900

evento a pagamento,

info su menù e prenotazioni **015 21298 info@13900.it**



arrivederci a

**vèr
mut!**

18_21 aprile 24

hanno ideato e miscelato vèrmut!

Enzo e Prasad Napolitano, Stella e Giulia Scialpi, Erika Mosca

Associazione Culturale Etnica | Biella

scrivi la ricetta del tuo



A large rectangular area with a dotted border, containing 20 horizontal dotted lines for writing a recipe.