

vèr mut!

**tre giorni
di cultura
sensoriale
per i golosi
di bellezza**

#misceliamoinsieme

#andarpervèrmut

**Biella e Biellese
Caluso e Canavese**

8 | 9 | 10 aprile 2022

 **vermutbiella**

 **vermutbiella**

foodyacademy@gmail.com

www.atl.biella.it

ideazione e coordinamento **FoodyAcademy** **etnica+**

in collaborazione con



#andarpervermut

due territori, tre giorni e tanti
momenti di cultura sensoriale
per i *golosi di bellezza*

**Nel 1786 il distillatore ed erborista
biellese Antonio Benedetto Carpano**

(Bioglio 1751, Torino 1815) inventò il Vèrmut trasformando un medicinale in un aperitivo conviviale, subito apprezzato dai Savoia oltre che dalla nobiltà e dalla borghesia piemontese.

La degustazione del Vèrmut diventò nell'Ottocento un vero e proprio rito.

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 - in purezza, miscelato e *cucinato* - diventa ora il protagonista di tre giorni di cultura sensoriale dedicati ai *golosi di bellezza*.

Gli incontri si tengono tra venerdì 8 e domenica 10 aprile 2022 in diversi locali di Biella, Caluso e di altre località del Biellese e del Canavese.

Vèrmut! è un evento diffuso su due 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.

È l'occasione per incontrare i Protagonisti del Vèrmut: vignaioli, distillatori, chef, sommelier, bartender e botanici.

Vèrmut! ha due anime:

Accademia Vèrmut (seminari, workshop, lezioni, presentazioni editoriali);

Vèrmut Gourmet (pranzi, merende, cene, abbinamenti, degustazioni e miscele).

L'ideazione e il coordinamento della tre giorni rientrano nel progetto Foody Academy promosso dall'associazione culturale Etnica di Biella.

La manifestazione è stata resa possibile dalle persone, dagli enti pubblici e privati che hanno voluto condividere il progetto.

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

Il programma è reperibile dal 14 marzo IG e FB vermutbiella e www.atl.biella.it

Il programma verrà aggiornato entro la fine del mese di marzo.

Per info sulle modalità di partecipazione e per prenotazioni è necessario rivolgersi direttamente ai locali aderenti.

contatti:
foodyacademy@gmail.com

Instagram:
[@vermutbiella](https://www.instagram.com/vermutbiella)
[@vermutcaluso](https://www.instagram.com/vermutcaluso)
[@accademiavermut](https://www.instagram.com/accademiavermut)
[@vermutgourmet](https://www.instagram.com/vermutgourmet)

VENERDÌ 8 APRILE 2022



Palazzo Gromo Losa di Biella Piazza

Accademia Vèrmut

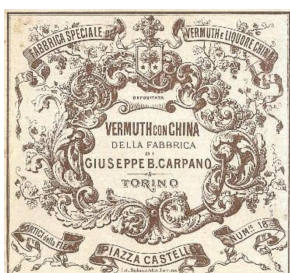
8 aprile | 09:00 | 10:15

Palazzo Gromo Losa | Corso del Piazza 22 | Biella Piazza

seminario

Mistero Vèrmut

*la vita e l'opera di Antonio Benedetto Carpano
tra alchimia, storia e leggenda*



con

Danilo Craveia Archivista DocBi

Sara Cannizzaro Brand Ambassador Carpano

Marco Ponzano Responsabile Collezione e Torre Branca

in collaborazione con **Fratelli Branca Distillerie, DocBi, Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Palazzo Gromo Losa, Istituto Eugenio Bona e Istituto Gae Aulenti**

evento **su invito** | accesso con green pass rafforzato e mascherina Ffp2
info: foodyacademy@gmail.com

evento nell'ambito di

selvatica
arte e natura in festival

8 aprile | 10:30 | 12:00

Palazzo Gromo Losa | Corso del Piazzo 22 | Biella Piazzo

seminario

Stile Vèrmut

arte, design, marketing

con

Fulvio Piccinino Autore de "Il Vermouth di Torino"

Marcello Trentini Chef di Magorabin di Torino 🍷 e autore dei DelMago Drinks

in collaborazione con **Saperebere.com**, **DelMago Drinks**,
Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, **Palazzo Gromo Losa**,
Istituto Eugenio Bona e **Istituto Gae Aulenti**

evento **su invito** | accesso con green pass rafforzato e mascherina Ffp2
info: foodyacademy@gmail.com

evento nell'ambito di



Vèrmut Gourmet

8, 9 e 10 aprile

La Bürsch | Frazione Oretto | Campiglia Cervo

piatto a pranzo e a cena

Salti di Vèrmut

a cura della **Chef Erika Gotta**

in collaborazione con **Vermouth Nonis Februariis**

Risotto dell'Azienda Agricola Falasco, mantecato con burro biologico montano affumicato al camino, fiori di zucca e coniglio cotto al vermut a completare il piatto



evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 393338672684 Info@labursch.com
@la_bursch

Vèrmut Gourmet

8, 9 e 10 aprile

Osteria Due Cuori | Piazza Cisterna 11 | Biella Piazza

piatto a pranzo e a cena

Terrina di coniglio con riduzione di vermut ai mirtilli su pan brioche

a cura della **Cuoca Anna Maria Della Valle**

in collaborazione con **Vermouth Morenico Moncraver** (Mirbì) e **Slow Food Condotta di Biella**

Terrina di coniglio cotta al forno a bassa temperatura servita con pan brioche tostato e riduzione di vermut al mirtillo

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 01530145 osteriaduecuori@gmail.com



Vèrmut Gourmet

8, 9 e 10 aprile

Trattoria D'Oria | Via Giuseppe Mazzini 25 | Candelo

piatto a pranzo e a cena

Torino Milano



a cura dello **Chef Francesco D'Oria**

in collaborazione con **Slow Food Condotta di Biella**

*Piatto unico composto da finanziaria piemontese al **Vermouth Bianco del Professore** con Riso carnaroli Carlo Zaccaria alla milanese*

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 393316648072 info@trattoriadoria.it

Vèrmut Gourmet

8, 9 e 10 aprile

Agriturismo La Fucina | Via Alla Fucina 2 | Vigliano Biellese

a pranzo, aperitivo e cena

La Fucina del Vèrmut

a cura dello **Chef Emanuele Zerbato**
e del **Bartender Lorenzo Barbera**



in collaborazione con **Pro Loco Biella Valle Oropa**

dalla cucina

Sbagliato della Baraggia *Risotto Carnaroli sfumato al Negroni sbagliato con Brut di Erbaluce, Vermouth rosso e Campari, mantecato al Pian-bress biellese*

Doppio Vermouth Cheesecake *Biscotto senza glutine e burro montato con Vermouth bianco, cremoso allo yogurt e scorze d'arancia caramellate, gelée al Vermouth rosso*

dal bar

Orange Blossom *Vermouth rosso, gin, succo d'arancia e scorze a guarnire*

Blueberry Mule *Vermouth ai mirtilli, ginger beer e lime pestato con zucchero di canna*

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

per info e prenotazioni: 3403055264 info@agriturismolafucina.it

Vèrmut Gourmet

8 e 9 aprile

Ristorante La Croce Bianca | Via Santuario di Oropa 480 | Biella Oropa

Il Vèrmut dei Savoia

a cura degli **Chef Franco e Ivan Ramella**

in collaborazione con **Pro Loco Biella Valle Oropa**

Venerdì sera: degustazione di Vermouth Carlo Alberto guidata dal sommelier; a seguire cena con piatti a base vermouth
Sabato pranzo e cena con piatti a base vermouth

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

per info e prenotazioni: 335 6558557 info@famigliaramella.it

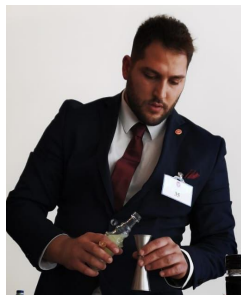


Vèrmut Gourmet

8 e 9 aprile | 18:00 | 20:00

Al Bistrot le Arti | Cittadellarte Fondazione Pistoletto | Via Serralunga 27 | Biella

aperitivo



L'arte della mixologia

a cura del **Bartender Pietro Sangiuliano**

in collaborazione con **Pro Loco Biella Valle Oropa**

*Cocktail a base di **Vermouth Monterosa***

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 335 6558557 info@famigliaramella.it

Vèrmut Gourmet

8 aprile | 18:30 | 20:30

La Bürsch | Frazione Oretto | Campiglia Cervo

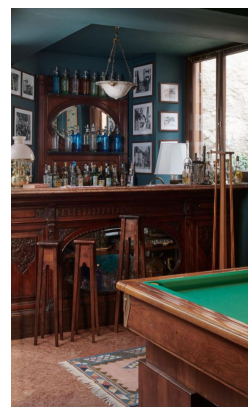
degustazioni e miscele

Alchémico Cashmere

con la **Barlady speziologist Terry Monroe** (Opera 33 di Milano), **Federico Rebuffa** (Cashmere Gin), **Gabriele Conte** (Sake Nero) e **Franco Cavallero** (Vermouth Nonis Februariis)

Una "experience" che vi guiderà all'assaggio di tutti i prodotti e di alcune loro miscele abbinati ai finger food creati dalla chef Erika Gotta

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 393338672684 Info@labursch.com @la_bursch



8 aprile | 19:30

Hdemia Old Style Club | Via Aimaro Franco 1 | Moncrivello

workshop sensoriale

Hdemia Vèrmut

con **Fulvio Piccinino** autore de *"Il Vermouth di Torino"*

con degustazione guidata di **Extra Dry Carpano, Vermouth di Torino Superiore Don Guglielmo 1918 Bianco, Antonio Parigi 1911 Bianco, Moncraver Rosato Vermouth di Moncrivello Mirbì, Vermouth Rosso Ducale Chivasso di Carlo Nicosia e Vermouth Rosso Antica Formula Carpano**

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 3408335264 @hdemia.moncrivello



Vèrmut Gourmet

8 aprile | 20:00

Cascina Il Faggio | Borgata Brughiera 5 | Valdilana Trivero

a cena

Bi-To Biella-Torino

la praticità biellese e l'eleganza sabauda

a cura dello **Chef Luca Fava**

in collaborazione con **Vermouth Carlo Alberto e Oasi Zegna**



*Aperitivo da sorseggiare per antipasto insieme a dei piat 'd rinforss
Risotto al vermouth dry con gamberi
Ganassino di vitello al vermouth rosso con erbette
Gelato al vermouth con cioccolato*

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria entro il 6 aprile
per info e prenotazioni: 3920822366 info@cascinaulfaggio.it @cascinaulfaggio

8 e 9 aprile

Sartoria | Agorà Palace Hotel | Piazzale Casalegno 20d | Biella

a cena

La Sartoria del Vèrmut

a cura dello **Chef Steven Tarantino**
e del **Bartender Matthew Stroud**

In collaborazione con **Pro Loco Biella Valle Oropa**

In occasione di questo evento Sartoria propone un menu degustazione con abbinamento di miscelati

*Bottone: Bolla di vitello tonnato con gelé al vermouth rosso **Riserva Carlo Alberto 1837***

*Abbinamento: Americano con vermouth **Carpano Antica Formula***

*Primo piatto: Riso Goio della Baraggia dop al pian bress, carpaccio di fassona e gelatina liquida di **Noilly Prat***

*Abbinamento: Manhattan con **Cocchi Storico Vermouth di Torino** e bitter alla liquirizia*

*Secondo: Guancia di maialino iberico al vermouth rosso **Carpano Antica Formula** con aria di spezie*

*Abbinamento: Negroni con **Vermouth Rosso di Torino Cinzano 1757***

Dessert: I nostri petit fours con cremino al pistacchio, croccante bianco e arancia candita

*Abbinamento: **Vermouth amaro Dopo Teatro Cocchi***

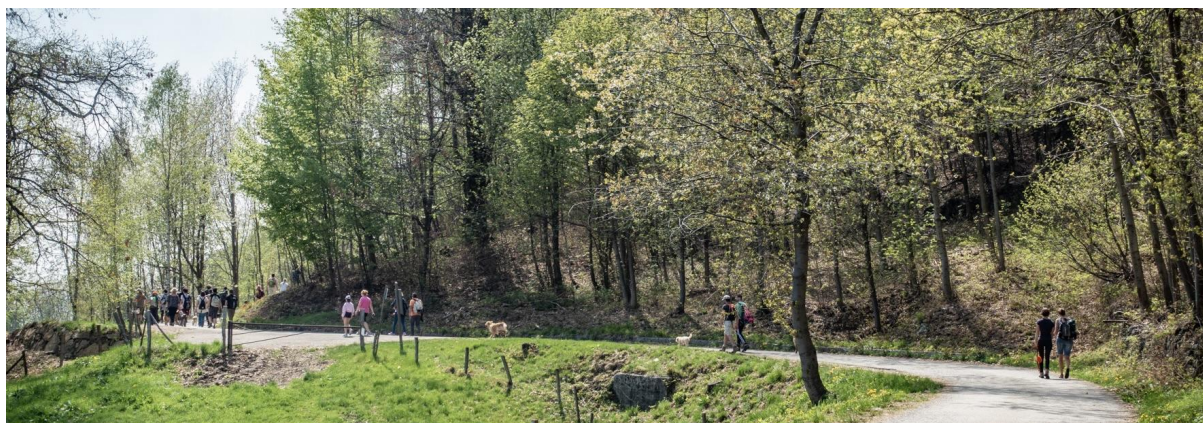
evento a pagamento con prenotazione obbligatoria

per info e prenotazioni: 0158407324 info@sartoriaristorante.com



**vèr
mut!**

SABATO 9 APRILE 2022



Brughiera - Oasi Zegna

Accademia Vèrmut

9 aprile | 15:00

Bioglio CreArte | Villa Santa Teresa | Bioglio

inaugurazione dell'area parco

Le aromatiche di Antonio Benedetto Carpano (Bioglio, 1751)

con

Stefano Ceffa Sindaco Comune di Bioglio

Luigi Spina Referente BiofarmLab

*Apertura della Villa Santa Teresa ed inaugurazione del Parco
Presentazione dell'area dedicata alla coltivazione delle essenze per il
vermouth inventato nel 1786 dal biogliese Antonio Benedetto Carpano.
Nel parco il campo sperimentale accoglie antiche varietà di meli, un'area
dedicata alle fioriture mellifere ed installazioni artistiche
Dopo l'inaugurazione sarà possibile visitare la Villa, le Sale Platinetti, la
Sala Papier Paint ed ascoltare musica nel parco*



evento gratuito

per info: Garbino Piermario 3881545470

9 aprile | 17:00

Gribaud Locanda Agricola | Località Brughiera 1 | Valdilana Mosso

Merenda Sinoira Gribaud



in cucina **Miriam e Mirko**

in collaborazione con **Oasi Zegna e Primavera Gastronomica**

*Degustazione di prodotti del territorio serviti in piatti e taglieri da portata, abbinati ad un cocktail a base Vèrmut
A concludere il dolce della casa*

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 3478240707 locanda@gribaud.it www.gribaud.it

Accademia Vèrmut

9 aprile | 17:30

BI-BOX Art | Via Italia 38 | Biella

presentazione del libro

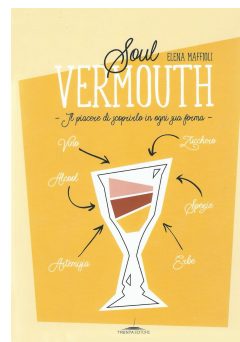
Soul Vermouth

con l'autrice **Elena Maffioli** in dialogo con Irene Finiguerra

in collaborazione con **Vermouth Vandalo** di **Glep Beverages** e **Contemporanea Festival**

Alto Piemontese DOC, mentre si laureava in comunicazione e giornalismo ha scoperto la passione per tutto quello che riguarda vino e cucina. Oggi è Master sommelier ALMA-AIS e Sake Sommelier, formatrice e divulgatrice nel mondo del vino, organizza corsi e degustazioni. Lavora con le sue tre più grandi passioni: il vino, il vermouth e il social media marketing. @elena_maffioli

evento gratuito - accesso con green pass rafforzato e mascherina ffp2 -
salvo esaurimento 25 posti per info e prenotazioni: 3497252121
contemporanea.festival@gmail.com



Vèrmut Gourmet

9 aprile | 18:00

ZAC! | Via Dora Baltea 40b | Ivrea



aperitivo

Essenze nel bicchiere

in collaborazione con il **Vermouth di Torino Superiore Don Guglielmo 1918** (Cantina Gnavi di Caluso) e con il **Vermouth morenico Moncraver** (Mirbì di Moncrivello)



Degustazione i due vèrmut canavesani presentati dai produttori - Giorgio Gnavi e Sergio Germano - con un piattino di assaggi selvatici

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 0125362715 3895915390 (whatsapp)

Accademia Vèrmut

9 aprile | 18:00

Foodopia | Via Caduti per la Patria 39 | Pollone

workshop sensoriale

Il Vermut e le sue origini biellesi

con

Fulvio Piccinino

esperto di Vèrmut e autore de "Il Vermouth di Torino"

Chef Marta Foglio

fiduciaria di Slow Food Condotta di Biella

In collaborazione con **Slow Food Condotta di Biella**

con degustazione guidata di **Extra Dry Carpano, Bianco Extra Dry Monterosa, Vermouth di Torino Superiore Don Guglielmo 1918 Bianco, Antonio Parigi 1911 Bianco, Moncraver Rosato Vermouth di Moncrivello Mirbì, Vermouth Rosso Ducale Chivasso di Carlo Nicosia e Vermouth Rosso Antica Formula Carpano**

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
info e prenotazioni: 3481521460



Vèrmut Gourmet

9 aprile | 18:00

BI-CER | Via Milano 42 | Vigliano Biellese

degustazione

Vermouth di Torino Superiore Don Guglielmo 1918

presentato dalla **Cantina Gnavi di Caluso**

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 393314059549



Vèrmut Gourmet

9 aprile | 20:00

ZAC! | Via Dora Baltea 40b | Ivrea

Cena Selvatica

con menù alla carta

a cura della **Chef Marta Miolo**



*Frittatina di benvenuto con erbe selvatiche e menta rotundifolia;
sformato di silene con cialda di parmigiano; uovo cremoso in
vasocottura su crema di ortiche, con misticanza di campo e
bastoncini di pane tostato; ravioli di borragine con burro di
montagna, timo serpillio e scorza di limone; gnocchi al pesto di
aglio ursino e granella di nocciole della Serra; bavarese alla
mentuccia e cioccolato bianco;
meringa con fragole fresche e sferificazione di Vèrmut*

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 0125362715 3895915390 (whatsapp)

Vèrmut Gourmet

9 aprile | 20:00

BI-CER | Via Milano 42 | Vigliano Biellese

piatto a cena

Rombo chiodato, zuppetta di ceci, semi di girasole, fili aromatici

a cura dello **Chef Nicolò Paradiso**

in abbinamento con **Vermouth di Torino Superiore Don Guglielmo 1918** (Cantina Gnavi)

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 393314059549



Accademia Vèrmut

9 aprile | 20:00

Al Bistrot le Arti | Cittadellarte Fondazione Pistoletto | Via Serralunga 27 | Biella

workshop sensoriale

Magico Vèrmut

con

Marcello Trentini chef di Magorabin di Torino ✿
e autore dei DelMago Drinks

in collaborazione con **Pro Loco Biella Valle Oropa**

Degustazione guidata del Vermouth del Mago e degli altri DelMago Drinks abbinata a un risotto al Vèrmut e nocciole

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 3356558557 info@famigliaramella.it



**vèr
mut!**

DOMENICA 10 APRILE 2022



Vigna Crava di Caluso

Accademia Vèrmut

10 aprile | 09:30

Piazzale del Santuario della Brughiera | Valdilana Trivero

lezione all'aperto

Andar per erbe



con **Mina Novello** Responsabile di **Sapori Biellesi**
in collaborazione con **Oasi Zegna e DocBi**

La raccolta di erbe spontanee commestibili si svolgerà nei prati che circondano il santuario con una facile camminata. Si richiede attrezzatura idonea. Di ciascuna specie raccolta verranno fornite indicazioni botaniche e sull'utilizzo in cucina. In caso di pioggia la passeggiata sarà annullata. Per chi sarà interessato la passeggiata proseguirà con un pranzo all'Oro di Berta di Castagnea dove verrà inoltre presentato un campionario di altre erbe tradizionalmente impiegate nella cucina biellese però non reperibili in località Brughiera

evento gratuito con prenotazione obbligatoria
info e prenotazioni: info@oasizegna.com 3401989593

10 aprile | 13:00

Oro di Berta | frazione Castagnea 172 | Portula

a pranzo

L'Oro del Vèrmut

a cura della **Chef Paola Passuello**

in collaborazione con **Daniele Garella** di **Vermouth Monterosa**,
Oasi Zegna, Slow Food Condotta di Biella e Primavera
Gastronomica

Aperitivo: Vermouth Monterosa bianco dry con biscotto salato
Antipasti: Tartare di Fassona con zabaione salato al Vermouth
Monterosa bianco e cipolla ripiena su specchio di crema di peperoni
cotti al forno
Primo: Riso Carnaroli erbe selvatiche e malastre (viola cornuta)
Secondo: Coniglio all'Artusi con verdure
Dolce: Zuppa Inglese con Vermouth Monterosa rosso
Il pranzo viene servito con il vino Due Torchi dell'Azienda Bonino

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 3339536085 Info@orodiberta.it



Accademia Vèrmut

10 aprile | 17:30

Villa Cernigliaro | La Serra dei Leoni | Sordevolo

vernissage con vèrmut e vinili

33! Befry

a cura di **Carlotta Cernigliaro**



Un vecchio disco in vinile ha messo le zampe. Ha passeggiato indietro nel tempo e ha conosciuto alcuni artisti che l'hanno accolto nella loro mente. La storia di un intruso che si è adattato, di volta in volta, agli ambienti dei suoi trentatré ospiti

evento **su invito** con degustazione gratuita di Vèrmut

per info: Villa Cernigliaro 3482517279

10 aprile | 16:00 | 19:30

Ritrovo presso **Ristorante Gardenia** 🌸 🍀 | Corso Torino 9 | Caluso

lezione all'aperto

Itinerari d'erbe, tra vigna e cantina

con

Lucia Papponi etnobotanica

Giorgio Gnavi vignaiolo

Escursione alla scoperta delle erbe spontanee tra le vigne di Erbaluce

*A seguire Aperitivo Sabauda L'Ora del Vèrmut creato da Mariangela Susigan
in Cantina Gnavi: degustazioni in giallo tra Torino e il Canavese*

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 3403915650 info@gardeniacaluso.it
@ristorantegardenia



Vèrmut Gourmet

10 aprile | 20:00

Ristorante Gardenia 🌸 🍀 | Corso Torino 9 | Caluso



a cena

Vermouth, ritorno al futuro tra erbe e spezie

cena a quattro mani con

Chef Mariangela Susigan (Ristorante Gardenia 🌸 🍀) e

Chef Sergio Vineis (Ristorante Il Patio di Pollone 🌸)



con degustazione di **Vermouth di Torino Superiore Don Guglielmo 1918,**
Vermouth Morenico Moncraver, Vermouth di Torino Riserva Carlo
Alberto, Vermouth di Torino GrandsPrix 1911 Antonio Parigi

evento a pagamento con prenotazione obbligatoria
per info e prenotazioni: 3403915650 info@gardeniacaluso.it
@ristorantegardenia

**vèr
mut!**

hanno ideato e coordinato vèrmut!

Enzo Mario Napolitano, Stella Scialpi, Erika Mosca, Francesca Labarile e Prasad Napolitano
(Associazione culturale Etnica, progetto FoodyAcademy)

#misceliamoinsieme

con il prezioso sostegno organizzativo di

Marta Foglio, Luca Lanza e Roberto Costella (Slow Food Condotta di Biella), Christian Clarizio (Pro Loco Biella Valle Oropa e Atl Biella), Raffaella Pivani (Oasi Zegna), Fulvio Piccinino (SapereBere), Mariangela Susigan e Solange Crosio (Ristorante Gardenia), Giorgio Gnavi (Cantina Gnavi), Carlotta Cernigliaro (Villa Cernigliaro), Marta Miolo e Pietro Ganni (Primavera Gastronomica), Eleonora Granito (Atl Biella), Barbara Greggio e Carla Fiorio (Comune di Biella), Irene Finiguerra e Barbara Masoni (Contemporanea), Alfio Gangarossa (Istituto Gae Aulenti), Debora Bazzano (Istituto Eugenio Bona), Eleonora Macioci (F.lli Branca Distillerie), Andrea Quaregna, Emanuele Rolando e Federica Chilà (Fondazione Cassa di Risparmio di Biella), Cristina Soncini e Giuseppe Fulciniti (Feltide), Federico Rebuffa (Cashmere Gin)

Grazie a tutti gli enti e a tutte le persone che hanno voluto condividere questo progetto

arrivederci al prossimo



**vèr
mut!**

14, 15, 16 aprile 2023

#StayFoody!

vermut
vèrmut
vèrmot
vermout
vermuth
vermouth
vermutte
vermute
vermuta
vermú

**vèr
mut!**

#andarpervèrmut

**tre giorni di
cultura sensoriale
per i golosi di
bellezza**

per viaggiare in due territori
tra ristoranti, agriturismi, locande,
bistrot, cocktail bar, cantine, vigne
alla ricerca di sapori, aromi, profumi,
emozioni, sensazioni, suggestioni
per incontrare vignaioli, distillatori,
chef, sommelier, bartender, botanici

**Biella Biellese
Caluso Canavese**
8 | 9 | 10 aprile 2022

• • • vermutbiella www.azi.biella.it foodacademy@gmail.com

ideazione e coordinamento
FoodyAcademy etnica+

in collaborazione con



#misceliamoinsieme

**vèr
mut!**

#degustavèrmutresponsabilmente