



Il Vermouth di Torino si racconta

L'Istituto, nato per rappresentare il Vermouth di Torino in Italia e nel mondo, racconta gli oltre tre secoli di storia del Vermouth e cultura del bere, attraverso la memoria di studiosi e imprenditori del settore

«La sola città di Torino aveva nel 1840 almeno 30 produttori di Vermouth e liquori e 42 distillerie di brandy e grappa, senza contare il resto del Piemonte. Produttori che esportavano Vermouth in tutto il mondo, la gran maggioranza dei quali sono scomparsi per ragioni di mercato o scelte imprenditoriali o per gli alti e bassi dei consumi tra i secoli. A quelle case più note, floride e sopravvissute, si aggiungono in questi anni recenti nuovi produttori artigianali o nuove produzioni riprese dalle ricette storiche».

«La produzione mondiale di Vermouth e prodotti affini si concentrava nella stragrande maggioranza sull'asse Torino - Pessione - Asti - Canelli, zona interessata dalla felice convivenza di vigneti e coltivazioni di altro genere, necessarie alla produzione migliore, ma a questa ed alle inoppugnabili prove storiche sedimentate di tre secoli di produzione si aggiunge il savoir faire piemontese e la passione, indispensabile ingrediente necessario alla trasmissione tra le generazioni di ricette originali e metodi di produzione».

«Le aziende produttrici più antiche erano localizzate in prossimità di fiumi e strade ferrate, a testimoniare la necessità di spedire grandi quantità in tutti i continenti: dal Venezuela all'Australia, erano già 150 i Paesi in cui, a metà Ottocento, veniva esportato il Vermouth di Torino. Il gusto veniva declinato in base alle esigenze dei consumatori delle varie zone del mondo».

«Un avviso di passaggio informava i clienti della data e del luogo di arrivo del rappresentante, che annualmente o semestralmente si fermava in città per vendere il suo carico di Vermouth. Il vino aromatizzato veniva acquistato in barili o partite di bottiglie, che venivano poi riempite all'occorrenza. Il Vermouth è infatti il primo prodotto imbottigliato dagli stessi clienti, tanto che le bottiglie distribuite riportavano la dicitura nell'etichetta. Quest'abitudine venne poi vietata dal 1956, dopo la Seconda Guerra Mondiale».



«Il successo del Vermouth ha portato all'intuizione dei bar monomarca, veri e propri negozi che vendevano esclusivamente i prodotti dell'azienda. Il grande interesse del pubblico nei confronti del Vermouth ha spinto le aziende a trovare nuove strategie promozionali, investendo fortemente in attività sportive come il calcio o le corse automobilistiche».

«Il Vermouth di Torino sarà quindi l'unico prodotto alimentare a portare in bottiglia nei salotti di casa, nei bar e caffè del mondo la denominazione della città. Un potente mezzo promozionale per Torino e Piemonte che oggi guida il trend positivo del bere con l'adeguato contenuto alcolico rispetto agli spiriti ed in piena sintonia con lo stile mediterraneo alimentare».

Queste sono solo alcune delle affascinanti storie che ripercorrono la storia del Vermouth di Torino, l'aperitivo con tre secoli di storia, tutelato dal 2017 dall'Istituto del Vermouth di Torino, l'organismo costituitosi ufficialmente il 7 aprile 2017 dopo un percorso durato vent'anni per rappresentare la storica bevanda in Italia e nel mondo e al quale hanno aderito la maggior parte dei marchi produttori presenti oggi sul mercato: **Berto, Bordiga, Calissano, Carlo Alberto, Carpano, Casa Martelletti, Chazalettes, Cinzano, Cocchi, Del Professore, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Peliti's, Giovanni Sperone, Tosti e Vergnano.**

L'Istituto è un'associazione che si prefigge di valorizzare, promuovere ed elevare la qualità del Vermouth di Torino e la sua diffusione sui mercati globali, attraverso il lavoro sinergico di tutti i produttori. L'obiettivo primario è quello di far crescere la denominazione, che rappresenta un bene collettivo della Regione Piemonte e dell'Italia. Si tratta poi di un organismo aperto: oltre ai soci fondatori, con caratteristiche diverse di storia e dimensione aziendale, possono, infatti, unirsi altri che vogliano dividerne gli scopi e le attività di promozione della denominazione. Una maggiore visibilità del Vermouth su tutti i mercati internazionali non potrà che avere riflessi positivi per le aziende ed anche sul mondo agricolo del nostro Paese da cui provengono i principali ingredienti della bevanda: vino, zucchero, estratti di erbe e spezie.

«Non posso nascondere la grande soddisfazione sia per la pubblicazione del disciplinare che fa chiarezza sui limiti e opportunità per il Vermouth piemontese permettendo di difendere prodotto e denominazione nel mondo in un momento in cui non per tutti i prodotti italiani è stato possibile - dichiara **Roberto Bava, Presidente dell'Istituto del Vermouth di Torino** -. Altrettanto piacere è stato nel vedere realizzarsi l'Istituto che è certamente una conseguenza della legge, ma anche una rara dimostrazione di come sia possibile unire gli intenti di attori così diversi per dimensione, storia e caratteristiche



aziendali per conseguire obiettivi comuni: promozione e salvaguardia di un vero bene collettivo. Vi è uno nuovo spirito collaborativo forse impensabile anni fa. Voglio ringraziare tutte le case produttrici che hanno per prime creduto in questo progetto».

*«Questa legge nasce dal basso e non dall'imposizione del legislatore. La Regione, attraverso l'Assessorato all'Agricoltura e con il coinvolgimento degli uffici competenti, ha recepito le esigenze della stragrande maggioranza della produzione e ne ha guidato il percorso insieme alle associazioni di categoria - dichiara l'**Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero** -. È il completamento di leggi europee che riconoscevano dal 1991 la denominazione »di Torino»: in mancanza di un apposito regolamento attuativo sulla produzione, vi era il rischio di vedere decadere in completo la protezione. In attesa della trasformazione in legge europea, funzionari da Bruxelles ci hanno fatto sapere che questa legge con la sua documentazione è tra le migliori mai viste sinora. Tengo inoltre a sottolineare l'utilizzo del vino italiano e soprattutto delle DOC e DOCG del Piemonte nella versione 'Riserva'. Senza dimenticare l'artemisia piemontese che, insieme alle altre essenze, rimarca il territorio quale elemento qualificante del Vermouth di Torino».*

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Istituto del Vermouth

Spin-To - Comunicare per innovare

Gabriella Bruzzone

M. +39 333 9049439

E. bruzzone@spin-to.it

Responsabile Ufficio Stampa

Stefano Fassone

M. +39 347 4020062

E. fassone@spin-to.it