



## Il Vermouth di Torino... a Torino: l'Istituto del Vermouth organizza la prima giornata dedicata a degustazioni, miscele e workshop

**Sabato 16 novembre i 18 produttori dell'Istituto del Vermouth raccontano a Torino segreti e tradizione dello storico aperitivo torinese con assaggi e incontri con esperti, ospiti dei Sommelier dell' AIS Piemonte**

Torino, 16 novembre 2019

Una giornata per conoscere la genesi e l'evoluzione del Vermouth di Torino, i suoi segreti e i suoi aromi, in compagnia di esperti del settore e dei produttori che hanno contribuito a renderlo un bene collettivo per il Piemonte e per l'Italia. **Sabato 16 novembre**, presso la **sede dell' AIS Piemonte di via Modena 23 a Torino**, l'Istituto del Vermouth presenta lo **storico aperitivo piemontese** attraverso **degustazioni, miscele e workshop**.

Primo appuntamento pubblico per i wine lovers dedicato al vino aromatizzato nato all'ombra della Mole e organizzato dall'Istituto del Vermouth di Torino, l'associazione che dall'aprile 2017 rappresenta e tutela la storica bevanda torinese in Italia e nel mondo, l'evento vede la partecipazione dei **18 soci dell'Istituto con i propri tavoli** - Berto, Bordiga, Calissano, Carlo Alberto, Carpano, Casa Martelletti, Chazalettes, Cinzano, Giulio Cocchi, Del Professore, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Peliti's, Sperone, Tosti 1820, Vergnano - e la collaborazione di AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier.

Ad aprire il pomeriggio **alle 16.00 Pierstefano Berta e Giusi Mainardi** con il **workshop con assaggio di artemisie** *Imparare a conoscere il Vermouth di Torino: la verve di un simbolo della tradizione piemontese, ricette segrete, uso di erbe e spezie e profili sensoriali*. **A partire dalle 17.00**, invece, si potrà scoprire il Vermouth, in purezza o miscelato, grazie ai **corner di degustazione**, accompagnandolo con alcune eccellenze gastronomiche locali. Appuntamento poi **alle 18.00** con **Fulvio Piccinino**, barman e studioso tra i massimi esperti della liquoristica nazionale per il **workshop con degustazione** *Com'è nato il Vermouth di Torino. Storia di una magia alchimica*.

Il biglietto di ingresso è di €10 e comprende workshop e degustazioni. Per maggiori informazioni e prenotazioni visitare il sito dell' AIS Piemonte [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it) oppure scrivere all'indirizzo email [segreteria@aispiemonte.it](mailto:segreteria@aispiemonte.it)

**Per ulteriori informazioni:**

Ufficio Stampa Istituto del Vermouth

Spin-To - Comunicare per innovare

Gabriella Bruzzone

M. +39 333 9049439

E. [bruzzone@spin-to.it](mailto:bruzzone@spin-to.it)

Responsabile Ufficio Stampa

Stefano Fassone

M. +39 347 4020062

E. [fassone@spin-to.it](mailto:fassone@spin-to.it)