

Vermouth sul lago, il gusto rétro di un'eccellenza italiana

Pubblicato: Lunedì 29 Agosto 2016



Domenica 4 settembre a Verbania (via Troubetzkoy altezza civico 128/142) lungolago, è in programma “Il Vermouth sul lago”, una manifestazione nata dalla passione di Cinzia Ferro di Estremadura cafe, barlady AIBES, per il nostro fantastico prodotto storico nazionale, il vermouth.

L'idea è nata da una chiaccherata con i delegati AIS VCO Paolo Ferraro e Luca Molino lo scorso inverno. Subito si è sviluppato il concetto nell'intento di far , scoprire e riscoprire questo prodotto nazionale che tanti, troppi non conoscono a dovere. I più rimangono legati a “gusti commerciali” impostati nel passato senza sapere nemmeno dell'esistenza delle svariate tipologie ed il loro fascino.

Questo l'intento, diffondere una pagina della nostra storia, della storia di grandi aziende “in un bicchiere”.

In programma:

– alle ore 13 con una **cocktail competition in cui si sfideranno 12 bartender** selezionati da una giuria di professionisti del settore (tra le molte ricette arrivate) sul banco dell'Estremadura Cafe. Prestigiosi premi attenderanno i primi tre classificati!

-Dalle ore 16 avranno inizio le degustazioni “in piazza” ove i RINOMATI produttori presenteranno dagli stand i loro nettari.

– Alle ore 18 nella sala attigua alla piazza, dell'Hotel Pesce d'Oro si terrà un seminario (su prenotazione, posti limitati) sulla storia del vermouth, le tecniche di produzione, il suo utilizzo nella miscelazione, il suo utilizzo e valore nelle polibibite futuriste con un breve accenno al futurismo. Seguirà una degustazione guidata.

-Sempre dalle 18 (alle ore 22), nella piazzetta di via Troubetzkoy (fronte hotel Pesce d'Oro) si potranno gustare i piatti di :Massimiliano Celeste IL PORTALE (una stella Michelin), ANTICA OSTERIA IL MONTE ROSSO (due forchette guida Michelin), Ristorante PESCE D'ORO, FABIO MORISETTI (chef freelance, campione Italiano bbq 2014).

-Alle ore 21,30 si terrà lo spettacolo “ASSALTI SONORI FUTURISTI”, coordinato da Marco Formato, che vedrà protagonisti ANTONIO BUCCARELLO attore teatrale professionista e ANDREA “SATOMI” BERTORELLI tastierista della band di Mario Biondi.

Durante la serata non mancheranno interventi musicali a sorpresa. Ci sarà anche un angolo cocktail a base vermouth miscelati e venduti per donare ad AIL associazione italiana ricerca contro le leucemie. Inoltre saranno raccolti dei fondi per i terremotati di Amatrice.

L'iniziativa ha il patrocinio del comune di Verbania.

Le aziende che hanno contribuito alla buona realizzazione dell'evento con prodotti o contributi: GOLD PLAST, ALESSI, IDRO ENERGY, REN CAR, LAVANDERIA MILANESE, CONFCOMMERCIO, PUNTO ENERGY

Le aziende presenti: Branca Carpano; Cocchi; Campari Cinzano; Compagnia dei Caraibi Riserva Carlo Alberto; Distillerie Quaglia Berto; Martini; Onesti Vermouth del Professore; Oscar 697; Tosti Elisir Riserva Taurinorum; Turin Vermouth Drapò; Velier Mulassano, La Canellese, Bordiga, Gold Plast (articoli per il servizio)

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it