

vèr mut!

Bioglio

Villa Santa Teresa

15 ottobre 2022

#andarpervèrmut

una giornata di cultura sensoriale per golosi di bellezza nel paese natale del distillatore biellese Antonio Benedetto Carpano, inventore del vèrmut, alla ricerca di profumi, sapori, emozioni da condividere

f @vermutbiella
www.comune.bioglio.bi.it
www.atl.biella.it

#degustavèrmutresponsabilmente

ideazione

FoodyAcademy etnica+

realizzazione



in collaborazione con



@microsalchi CARPANO

#misceliamoinsieme

una giornata di cultura sensoriale nel paese natale di Antonio Benedetto Carpano, inventore del Vèrmut

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 diventò nell'Ottocento un vero e proprio rito quotidiano che ora è 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 (vitel tonnato, peperoni in bagna cauda, carne all'albese...) e da qualche anno è entrato nelle cucine come ingrediente per antipasti, primi, secondi, dolci e gelati.

èl Di del Vèrmut

Il Vèrmut sarà il protagonista di una giornata di cultura sensoriale dedicata ai *golosi di bellezza*. Una giornata che seguirà la prima edizione di Vèrmut! - promossa dall'Associazione **Etnica** e tenutasi nel Biellese e nel Canavese tra l'8 e il 10 aprile 2022.

Una giornata che precederà la **seconda edizione** che si terrà anche a Bioglio tra il **13 e il 16 aprile 2023** e che si svilupperà in due aree tematiche:

accademia vèrmut seminari, workshop, masterclass, laboratori, mostre e presentazioni editoriali;

vèrmut gourmet pranzi, merende, cene, abbinamenti, degustazioni e miscelezioni.

la Ca del Vèrmut

Costruita a metà del Settecento, la **Villa Santa Teresa** è di proprietà del Comune di Bioglio ed è ora adibita a **Residenza per Idee** con i progetti BioglioCreArte e BioFarmLab.

Nel parco si trova anche un'area dedicata alle specie botaniche da Vèrmut intitolata ad Antonio Benedetto Carpano e inaugurata in occasione della prima edizione di Vèrmut.



Èl Giandojòt d'Turin

in collaborazione con il

Comitato Giandujotto di Torino IGP

a tutti i partecipanti alla giornata verrà omaggiato un Giandujotto da gustare con il Vèrmut. Due grandi tradizioni che si incontrano in dolcezza.



16:30_18:00

accademia vèrmut

Il Vermouth di Torino

*storia e produzione del vino
aromatizzato più famoso del mondo*

masterclass sensoriale con

Fulvio Piccinino



Fulvio Piccinino è unanimemente considerato come il maggior esperto italiano di Vèrmut, è autore del saggio **Il Vermouth di Torino** e ideatore di **Esperienza Vermouth**.

La masterclass comprenderà anche
~ la visita all'orto delle specie botaniche da vèrmut dedicato ad Antonio Benedetto Carpano

~ la degustazione guidata di **Ducale Bianco, Ducale Ambrato, Antonio Parigi Bianco, Bordiga Vermouth Rosso Riserva Excelsior**.

solo su prenotazione - massimo 20 partecipanti
partecipazione con degustazione euro 20,00
prenotazioni: Pro Loco di Bioglio
Piermario Garbino 3881545470

eventi per maggiorenni

18:00_19:00

accademia vèrmut

Il Vèrmut d'Onore per Antonio Benedetto Carpano (Bioglio 1751, Torino 1815)

in collaborazione con

F.lli Branca Distillerie

Il Vèrmut d'Onore era nell'Ottocento il rituale benvenuto riservato alle personalità.

Il Comune di Bioglio, che nella primavera scorsa ha conferito la cittadinanza onoraria ad Antonio Benedetto Carpano, vuole ricordare l'inventore del Vèrmut con la degustazione del Carpano **Antica Formula** introdotta da **Sara Cannizzaro**, brand ambassador Carpano.

Presenterà l'attrice **Annalisa Spina**.



GIUSEPPE B. CARPANO

IL PRIMO VERMOUTH

evento su invito del Comune di Bioglio

#degustavèrmutresponsabilmente



19:00_21:00

Microsolchi dj set

con i vinili di **Stefano Minola**

Stefano Minola è uno dei titolari di **Cigna Dischi**, storico negozio di Biella. Dj appassionato di vinili, ha ideato il festival **Microsolchi** giunto, nel giugno scorso, all'ottava edizione. Stefano Minola proporrà buona musica da gustare con il buon cibo e il buon vèrmut.

19:00_21:00

vèrmut gourmet

Carpano Vermuth Re dal 1786

degustazione guidata da

Sara Cannizzaro

Brand Ambassador **Carpano**

in collaborazione con

F.II Branca Distillerie

vèrmut in purezza: **Antica Formula, Punt e Mes, Carpano Classico, Carpano Bianco e Carpano Dry.**

(euro 5,00 cadauno)



accesso libero con prenotazione consigliata
prenotazioni: Pro Loco di Bioglio
Piermario Garbino 3881545470

eventi per maggiorenni

19:00_21:00

vèrmut gourmet

Ij piat d'rinforss pèr gormèt

proposti da

Paola Passuello

Chef **L'Oro di Berta**

in collaborazione con

Donne del Gusto

I *piat d'rinforss* sono il tradizionale abbinamento piemontese al vèrmut. Paola Passuello proporrà per la serata *piat d'rinforss* tradizionali - **carne cruda con zabaione salato, vitel tonnato, giardiniera, piatti di salumi e formaggi biellesi e altri piatti** - ma anche un'innovazione coraggiosa: **l'erètich** chips di polenta concia con crema di bagna càuda e verdure (da un'idea di Enzo Napolitano).

Paola Passuello, che aderisce a Slow Food Travel Montagne Biellesi, utilizzerà prevalentemente prodotti di propria produzione o provenienti dal territorio biellese.

(euro 5,00 cadauno)

accesso libero con prenotazione consigliata
prenotazioni: Pro Loco Bioglio
Piermario Garbino 3881545470

#degustavèrmutresponsabilmente

hanno ideato e organizzato la giornata

Stefano **Ceffa** (Comune di Bioglio)
Piermario **Garbino** (Pro Loco di Bioglio)
Stella **Scialpi**, Erika **Mosca** ed Enzo **Napolitano**
(Associazione Etnica; progetto FoodyAcademy: Vèrmut!)

con la preziosa collaborazione di

Annalisa **Di Pierro** e Sara **Cannizzaro** (Fratelli Branca Distillerie)
Fulvio **Piccinino** (SapereBere)
Paola **Passuello** (L'Oro di Berta)
Stefano **Minola** (Microsolchi)
Guido **Castagna** (Comitato Giandujotto di Torino IGP)
Eleonora **Granito** e Christian **Clarizio** (Atl di Biella)
Cristina **Soncini** e Giuseppe **Fulciniti** (Felyde)

wèrmut
vèrmut
vèrmut
vermout
vermuth
wermuth
vermouth
wermouth
vermutte
vermute
vermuta
vermut
vermú

The logo for 'Vèrmut!' features the word 'vèr' in a light green, sans-serif font above the word 'mut!' in a dark red, bold, sans-serif font. The exclamation point is also in dark red. The entire logo is set against a white background with a subtle drop shadow.

Piemonte
13_14_15_16
aprile 2023

vèr mut!

#andarpervèrmut

16:30_18:00 Accademia Vèrmut

masterclass **il Vermouth di Torino**

a cura di **Fulvio Piccinino**

con degustazione guidata di vèrmut selezionati

a cura della **Pro Loco di Bioglio**

evento riservato ai maggiorenni, euro 20 e solo su prenotazione (massimo 20 persone)

18:00_19:00 Vèrmut d'Onore per Antonio Benedetto Carpano

con degustazione del **Carpano Antica Formula**

introdotta da **Sara Cannizzaro** brand ambassador Carpano

a cura del **Comune di Bioglio**

in collaborazione con **F.Ili Branca Distillerie**

evento solo su invito

19:00_21:00 Vèrmut Gourmet

degustazione dei **Vermouth Carpano** presentati da

Sara Cannizzaro brand ambassador Carpano

e dei *piat d'rinforss pèr gormèt* di **Paola Passuello**

chef di **L'Oro di Berta** (Slow Food Travel Montagne Biellesi)

a cura della **Pro Loco di Bioglio**

in collaborazione con **F.Ili Branca Distillerie** e **Donne del Gusto**

evento riservato ai maggiorenni, a pagamento e con prenotazione consigliata

19:00_21:00 Microsolchi dj set

con i vinili di **Stefano Minola**

ideazione

FoodyAcademy etnica+

realizzazione



in collaborazione con



microsolchi CARPANO

Bioglio

Villa Santa Teresa

sabato

**15 ottobre
2022**

una giornata di cultura sensoriale per golosi di bellezza nel paese natale del distillatore biellese Antonio Benedetto Carpano, inventore del vèrmut, alla ricerca di profumi, sapori, emozioni da condividere

il programma dettagliato è disponibile dal 1 ottobre su

www.comune.bioglio.bi.it

www.atl.biella.it

[f](https://www.facebook.com/vermutbiella) [@vermutbiella](https://www.instagram.com/vermutbiella)

info e prenotazioni:

Pro Loco di Bioglio 3881545470

#degustavèrmutresponsabilmente