

➔ DALL'INVENZIONE DI CARPANO DEL 1796 ALLA SERATA DEL 30 MARZO A RIVALTA

Alla riscoperta del Vermouth

CHIARA PRIANTE

Era il 1796 e a Torino nasceva l'aperitivo: Antonio Benedetto Carpano inventava infatti, in una bottega di piazza Castello, il Vermouth, prodotto con vino bianco addizionato a un infuso di oltre 30 tipi di erbe e spezie. Quel rito - che piacque subito alla Casa reale - iniziò a diffondersi: prima a Genova, poi Firenze (dove venne inventato, tempo dopo, anche il Negroni), quindi in Lombardia, Veneto, Friuli. Oggi bere «ammazzando» la fame con due stuzzichini prima di fare pranzo o cena è un modo per ritrovarsi e discutere.

Di questo si parla venerdì 30 marzo alle 21 alla Cappella del Monastero di via Balegno 8 a Rivalta nell'incontro



Si parlerà di Vermouth, ma anche del Negroni inventato a Firenze

«Immagine e realtà della tavola quotidiana. Happy hour, nuova religione sociale». Protagonista della serata è Fulvio Piccinino, barman e autore del libro «Sapere bere» (edizioni Graphot) che oltre a parlare di aperitivi propone alcuni cocktails «storici», miscele che hanno fatto epoca. I vini per prepararli sono offerti dai giovani produttori di Langa Style.

Altro ospite è Fabrizio Vespa, giornalista di costume, che analizza tendenze in fatto di «moda da bere», evoluzioni nei gusti e segnala i locali dove consumare il rito all'ombra della Mole. Per dare una visione globale, il fenomeno viene anche analizzato da una psicoterapeuta, Monica Rupò di Aliseo, associazione che si occupa dell'abuso di alcol. L'ingresso è libero.