Fine dining e vermouth: Da Vittorio alla masterclass di Fulvio Piccinino

20230428102914lezionehead-16a1a7e2

Fine dining e vermouth. Un abbinamento sempre più frequente nel panorama dell'alta ristorazione italiana come dimostra la masterclass organizzata lo scorso 26 aprile dalla **Distilleria Magnoberta**, a Casale Monferrato. È stato **Fulvio Piccinino**, esperto e autore di numerose pubblicazioni sul distillato, **a illustrare origini, storia e utilizzo del pregiato vino aromatizzato allo staff del ristorante Da Vittorio**, tre stelle Michelin a Brusaporto in provincia di Bergamo.

«Il vermouth ha origini antiche, ma è all'ombra della Mole Antonelliana che ha acquisito le caratteristiche voluttuarie che l'hanno reso famoso nel mondo. E con la denominazione vermouth di Torino, il 22 marzo 2017 è diventato un prodotto ad indicazione geografica (IG). Grazie ad approfondite ricerche, tra antichi testi e nuovi documenti si comprende la magica alchimia che ha trasformato un vino medicinale nel re dell'aperitivo, grazie all'unione della sapienza erboristica, della vinificazione e della distillazione», racconta **Fulvio Piccinino** nel suo volume "Il Vermouth di Torino".