Matteo Bonoli, herbalist di Branca: è l'ora della rinascita del vermouth

20240223171718carpano-cfb4ea2c

Quasi due secoli e mezzo sulle spalle, e non sentirli. Anzi, per il **vermouth "inventato" a Torino nel lontano 1786 dall’erborista e farmacista Antonio Benedetto Carpano** combinando erbe e spezie con il moscato, adesso è tempo di rinascita.

"*Anche se nasce come aperitivo, da bevuta liscia o con ghiaccio, nel tempo il vermouth si è evoluto con la miscelazione dando vita ad alcuni dei cocktail più iconici: dall'Americano al Negroni, passando per il Dry Martini e il MiTo*", ci racconta **Matteo Bonoli**, herbalist di F.lli Branca Distillerie in occasione di un appuntamento organizzato dall'azienda milanese presso il Museo Carpano di Torino per uno degli eventi organizzati in città in occasione del Salone del Vermouth.

Da qualche anno, poi, i segnali che arrivano dal mercato sono inequivocabili. *"Il vermouth è tornato, complice la presenza di una moltitudine di prodotti e produttori, e non solo nella miscelazione, ma anche come bevuta liscia o con soda*", prosegue Bonoli.

D'altronde, quella di Casa Carpano è una storia fatta di **prodotti iconici come Carpano Classico (bianco e dry) o i più iconici Antica Formula e Punt e Mes**, entrati nel 2001 in F.lli Branca Distillerie grazie ad un’acquisizione che ha garantito continuità ai brand su scala globale.

E proprio i diversi brand di vermouth del portfolio Branca sono stati i protagonisti del **menu di cinque portate** servite nel bistrot torinese della famiglia Alciati **Giù da Guido** (Guido Ristorante, 1 stella Michelin) in abbinamento alle proposte drink selezionate e raccontate dall'ex herbalist del Gruppo Montenegro.

Si comincia, dunque, con un fagottino di lingua con arachidi tostate e chios di cavolo e con una grissinopoli di guancia, rubra e salsa verde; entrambe le portate accompagnate da un classico

Milano-Torino. Si prosegue con un Plin di Lidia al ragu' d'artosto, (in abbinamento **Carpano Dry Martini**), e ancora un agnello con gnocco alla romana e cavolo viola (in abbinamento **Antica Formula Negroni**). Infine, un Gianduiotto alla moda del Conte Negtoni (in pairing **Antica Formula**).

Ma quale e' il segreto della rinascita del vermouth secondo F.lli Branca Distillerie? "*Il nostro obiettivo deve essere quello di porci come* ***un'azienda leader della categoria****, trasmettendo prima di tutto conoscenza sul prodotto al di là delle bottiglie vendute",* conclude Bonoli.

Che non a caso e' stato chiamato all'interno di Branca con un compito preciso: investire, diffondendone i valori, sui brand che negli ultimi due secoli hanno fatto la storia di questa bevanda.