Il vermouth Cocchi e il panettone: abbinamento del Natale

natale-in-terrazza-gallia-panettone-e-vermouth-417c98d8

Lo Storico Vermouth di Torino di Cocchi e il panettone: un nuovo legame Torino - Milano in cui la casa Giulio Cocchi crede e che propone per sondare nuovi affascinanti accompagnamenti per il suo Vermouth di Torino, campione delle classifiche di settore nel mondo. Il Vermouth Cocchi, dalla sua riedizione, ha saputo catalizzare l'attenzione dei bartender internazionali inaugurando un felice rinascimento dell'intera categoria. E proprio il Vermouth rappresenta l'abbinamento inedito e sorprendente per il panettone, dolce simbolo della realtà gastronomica del nord Italia. Come la cultura più autentica del panettone sta tornando a emanciparsi dal solo consumo del periodo natalizio, così quella del Vermouth sta superando i confini classici dell'aperitivo o del fine pasto.

La felice combinazione è già stata proposta il 1° ottobre scorso, all'inaugurazione del Panettone Day Temporary Store di Braims e Novacart in corso Garibaldi a Milano: in quest'occasione sono state presentate in anteprima le golose variazioni sul tema panettone realizzate dai finalisti del concorso Panettone Day 2015 accompagnate dallo Storico Vermouth di Torino di Giulio Cocchi.

CocchiMa l'abbinamento torna straordinariamente di attualità per tutto il mese di dicembre, nell'esclusiva cornice dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano dove fino al giorno di Capodanno, in una sorta di count-down festivo, Terrazza Gallia presenta degli abbinamenti tematici tra i panettoni firmati Da Vittorio e i Vermouth Cocchi. Il team di mixologist di Terrazza Gallia, che guiderà gli ospiti nella scelta dell'abbinamento e delle degustazioni, ha creato un menù ad hoc per il Natale 2015, che da una parte include i grandi classici firmati Cocchi in degustazione esclusiva per Terrazza Gallia, dall'altra cinque nuovi cocktail a base di Vermouth, ispirati alle festività, che andranno ad arricchire le attuali proposte in carta. Sempre al Gallia il Vermouth di Torino concluderà anche il Gala di Natale dell'associazione dei grandi chef internazionali Euro-Toques guidata da Enrico Derflingher, che presenterà in questa occasione la Guida 2016.

Anche a Roma, i panettoni artigianali di Attilio Servi sono stati degustati con il Vermouth di Torino Giulio Cocchi. La ricetta tradizionale dello Storico Vermouth Cocchi, formulata nell'Ottocento ad Asti, prevede l’uso di erbe come la china e il rabarbaro per tingere leggermente di ambra il bel vino chiaro, insieme allo zucchero imbiondito preparato sul fuoco come per la crème caramel che, con il colore, dona anche una nota speciale “croccante” al gusto e
arrotonda tutti i sentori amari. Tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l’artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricanti in finale.

Il gusto complesso del Vermouth Cocchi, caratterizzato da vibranti note di cacao e arancio amaro e da sentori lievemente balsamici si sposa a quello altrettanto ricco del panettone. A dimostrazione della riuscita del connubio, Cocchi inoltre firma un proprio panettone, una piccola produzione tutta astigiana di pasticceria artigianale in cui l’uvetta viene fatta rivivere nel Vermouth per portare al dolce le note caratteristiche del vino aromatizzato e i canditi al limone di Sicilia esaltano il gusto e si affiancano a datteri e prugne nell’impasto: il panettone al Vermouth Cocchi si può acquistare in questi
giorni nell’enoteca nella cantina di Cocconato in via Stazione, 2.