****

**Carpano Classico, Antica Formula e Punt e Mes**

**protagonisti del Salone del Vermouth di Torino**

*Febbraio 2023* – L’affascinante e lunga storia dell’aperitivo italiano ha inizio a Torino nel 1786 quando l’erborista e farmacista Antonio Benedetto Carpano, combinando erbe e spezie con il moscato, creò quella formula che avrebbe dato origine alla categoria dei **Vermouth**. La sua Bottega si trovava di fronte al Palazzo Reale e così il dinamico imprenditore, sicuro della sua creazione, ne inviò una cassa a re Vittorio Amedeo III che non solo apprezzò il dono ma ne decretò il successo.

È proprio al suo inventore che dobbiamo il rituale più amato dagli italiani, l’**ABC** (**A**ntonio **B**enedetto **C**arpano) **dell’aperitivo:** ancora oggi il Vermouth vive una vera e propria rinascita grazie alla sua versatilità e al suo sapore distintivo che ha fatto innamorare i bartender di tutto il mondo.

Quella della Carpano è una storia di prestigio con 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 lungimirante che ha garantito continuità e successo in tutto il mondo.

Questi brand saranno tra i protagonisti del **Salone del Vermouth** (24-25 febbraio), kermesse dedicata al vino aromatizzato che avrà luogo nella città dove tutto è iniziato: **Torino**.

La manifestazione si svolgerà all’interno del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, in Piazza Carlo Alberto: un fitto palinsesto di appuntamenti tra incontri con esperti di settore e laboratori interattivi di miscelazione e degustazione. Dal 19 al 25 febbraio, invece, si terrà il **Fuori Salone del Vermouth** che coinvolgerà i migliori ristoranti e cocktail bar della città.

Riflettori puntati sui Vermouth del portfolio Branca: il **19 febbraio** un appuntamento speciale presso il Museo Carpano dove alle 18.00 si terrà un talk e una degustazione a cura del master herbalist Matteo Bonoli, a seguire una visita guidata. Alle 20.30 è prevista una [speciale cena](https://www.eataly.net/it_it/salone-del-vermouth-cena-con-degustazione-2024-02-19-000000-23858) in collaborazione con Carpano nel bistrot torinese della famiglia Alciati **Giù da Guido** (Guido Ristorante, 1 stella Michelin), con un menu di cinque portate da gustare in abbinamento alle proposte drink selezionate e raccontate da Matteo Bonoli di Branca. Il **20 febbraio** la Centrale Nuvola Lavazza ospiterà una serata che vedrà sfidarsi i migliori cocktail bar della città: il [Mix Contest](https://mixcontest.it/). Il **22 febbraio** è prevista una cena in abbinamento a drink a base vermouth Carpano presso il **ristorante Azotea** e il **24 e il 25** tasting allo stand Branca al **Salone del Vermouth**.

Il viaggio alla scoperta dei vermouth di casa Branca parte da **Carpano**: deciso, con sentori agrumati e persistente in bocca. Il suo gusto dolce-amaro è perfettamente bilanciato, grazie anche all’utilizzo delle bucce di arancio amaro fresco e dello zucchero bruciato che dona anche il particolare colore ambrato al prodotto. Nella ricetta originale, le note speziate e agrumate si armonizzano tra loro, completandosi con gli aromi derivanti dall’assenzio e rendendolo equilibrato e dunque perfetto per la miscelazione. Una scelta di qualità che riesce a mettere d’accordo le diverse esigenze di palato grazie alle tante sfumature e i diversi gusti di Carpano (Classico, Bianco e Dry), un prodotto che con la sua personalità fresca e di tendenza ha conquistato vermouth lovers e appassionati.

**Antica Formula** è caratterizzato dal bouquet più complesso ed originale di Casa Carpano, dalle inconfondibili note di vaniglia. Questo eccezionale prodotto, prima scelta tra i vermouth super premium, è ideale per chi vuole trasformare l’aperitivo da semplice “momento” a “esperienza”, per chi apprezza ricercatezza ed eleganza unite a un inconfondibile stile vintage. Perfetto on the rocks con una scorza d’arancia per scoprirne l’unicità, Antica Formula è anche l’ingrediente ideale per rendere premium cocktail classici, come il Negroni, donando un gusto rotondo, unico e distintivo.

Il terzo vermouth di casa Branca, **Punt e Mes**, è conosciuto in tutto il mondo per il suo giusto equilibrio tra l’intrigante nota agrumata tipica di Carpano e l’amaro della china. La sua storia è leggendaria: si narra che nel 1870 nella bottega Carpano, un agente di borsa preso da una discussione con i colleghi, ordinò il vermouth corretto con una mezza dose di china, utilizzando un’espressione dialettale “Punt e Mes”. La bizzarra origine della nuova denominazione fu, subito dopo, esaltata da una curiosa abitudine dei clienti più fedeli del locale. Per ordinare il Punt e Mes, infatti, bastava un gesto: pollice sollevato in aria (un Punt) e una linea orizzontale tracciata sempre nell’aria (Mes) con la mano tesa. Questo prodotto è nato dalla combinazione di vino bianco secco, arricchito con alcol, zuccherato e aromatizzato con una miscela di erbe aromatiche, viene reso unico dall’aggiunta di corteccia di china, che conferiscono al prodotto un gusto unico, con una nota amara attraente e gradevole.

Un vermouth dall’anima vintage che oggi è più attuale e glamour che mai!

Un grande ritorno nella capitale del Vermouth per questi prodotti amatissimi per qualità, per gusto e per inconfondibile stile, entrati nella tradizione e nella cultura del nostro Paese grazie alla capacità di F.lli Branca Distillerie di operare in costante equilibrio tra tradizione e innovazione, tramandando formule e ricette storiche e cavalcando al contempo i nuovi trend di consumo.

**AD MIRABILIA**

Tel. 02 4382191

e-mail: branca@admirabilia.it

**Contatti PR&Press Branca:**

Serena Blundo | +39 340 9036543