****

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

**protagonisti del Salone del Vermouth di Firenze e Bologna**

*Ottobre 2024* – 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 di Carpano è una storia di prestigio con prodotti iconici come **Carpano Classico (con le varianti 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**, kermesse dedicata al vino aromatizzato, che si appresta a debuttare a Firenze sabato 5 e a Bologna domenica 6 ottobre negli spazi di The Social Hub rispettivamente in viale Spartaco Lavagnini e in via Fioravanti, tra talk e degustazioni.

Grande attesa anche per gli eventi del Fuori Salone del Vermouth che vedrà coinvolti i locali più interessanti e cool di Firenze:

Venerdì 4 ottobre previste due serate con guest d’eccezione: Santa Hotel (Piazza di Santa Maria Novella, 1) ospiterà Alberto Corvi di Casa Tobago (Milano), Giacosa (Via della Spada 15R) ospiterà Matteo Fornaro di Azotea (Torino). Il ristorante Sevi (Via Maragliano 24) presenta una drink list dedicata con food pairing dalle 18.30 alle 22.30.

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, **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!

Tanti appuntamenti interessanti 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