



A Bologna una delle due tappe del Salone del Vermouth, dopo Firenze

Descrizione

Dopo il successo della prima edizione a Torino, il 5 e 6 ottobre la rassegna dedicata al famoso vino fortificato torna con due tappe a Firenze e Bologna, all'interno del The Social Hub

Dalla “culla” torinese alle due città dell'Italia centrale più influenti per il bere miscelato. Dopo il successo della prima edizione a Torino, lo scorso febbraio, il **Salone del Vermouth** si appresta a debuttare nei capoluoghi di Toscana ed Emilia-Romagna.

L'appuntamento è per **sabato 5 ottobre a Firenze** e **domenica 6 ottobre a Bologna** e, in entrambi i casi, ad ospitare il **Salone del Vermouth** saranno gli spazi del **The Social Hub**, rispettivamente in viale Spartaco Lavagnini e in via Fioravanti. Per due giorni sarà possibile, con un sistema di acquisto token, assaggiare tutti i vermouth in degustazione, sia lisci che in miscelazione.

Salone del Vermouth a Firenze e Bologna

Il weekend a cavallo dell'Appennino rappresenterà il momento clou di una settimana di **appuntamenti fuori-salone** che, tanto a Firenze quanto a Bologna, vedrà coinvolti alcuni dei più interessanti ristoranti e cocktail bar cittadini per una serie di eventi a tema, da degustazioni a guest fino a cene in pairing.

All'evento, ideato dal progetto in ambito mixology **MT Magazine**, curato da **Laura Carello**, in collaborazione con la testata **Il Forchettiere** e l'agenzia di organizzazione eventi To Be, parteciperanno alcuni fra i migliori produttori di vermouth al mondo. Non solo le grandi aziende ma anche piccole realtà di nicchia che giocano il ruolo di ambasciatori locali per la capacità di comunicare le peculiarità del territorio di riferimento. Nella due giorni, i produttori saranno protagonisti con le proprie declinazioni tradizionali del vino sabaudo – rosso, rosé, dry, extra dry e bianco – e con personali interpretazioni sul tema, con l'utilizzo di botaniche non canoniche

secondo la tradizione piemontese.

Non solo: ogni giorno negli spazi del The Social Hub andranno in scena talk che approfondiranno il vermouth da angolazioni e prospettive differenti. A essere coinvolti saranno bartender, brand ambassador, master blender, master herbalist e chef, chiamati di volta in volta a raccontare aspetti ancora meno noti di questo affascinante mondo. Alla fine di ogni talk verrà servita una degustazione di vermouth di un produttore presente al Salone.

«Dopo il successo di Torino – spiega l'organizzatrice, **Laura Carello** – volevamo portare il salone in altre città italiane. Perché Firenze e Bologna? Le scelte di queste due sedi è tutt'altro che casuale: da un lato Firenze è la città che ha dato i natali al celebre cocktail Negroni, creato nel 1920 dal conte Camillo Negroni, mentre dal canto suo Bologna condivide con Torino sia un elemento identitario come i portici sia una solida tradizione liquoristica».



Una foto della prima edizione, che si è svolta a Torino a febbraio (Foto © Ufficio stampa).

I talk di approfondimento

La kermesse alternerà degustazioni con i principali produttori di vermouth del territorio, incontri tematici e laboratori interattivi di miscelazione e degustazione. Bartender e chef di fama internazionale saranno protagonisti di masterclass e talk, creando un'occasione unica di confronto e scoperta per gli appassionati e i professionisti del settore. Ecco alcuni dei talk già confermati, divisi per città:

- **Firenze (sabato 5 ottobre):**
 - Vermouth: storie e ricette
 - Pairing, cocktail e cucina stellata
 - Vermouth e vini fortificati: una tradizione tutta toscana
 - I caffè storici fiorentini, tra eredità piemontese e identità toscana
 - Negroni e Vermouth, un filo rosso che attraversa l'Italia
- **Bologna (domenica 6 ottobre):**
 - Vermouth: storie e ricette
 - Pairing, cocktail e cucina stellata
 - Sotto i portici, da Torino a Bologna
 - Dalle corti al popolo: tra la miscelazione nobile di Torino e quella popolare di Bologna

Le aziende presenti al Salone del Vermouth

Tra le aziende piemontesi già confermate non mancano brand storici come Carpano, Punt e Mes, Antica Formula o Martini, accanto ad altre realtà come Baldoria, Mu Vermout, Carlo Alberto, Mancino Vermouth, Vermouth Vico e Cantina del Gega. Dalla Toscana parteciperanno distillerie come Du.It Distilleria Urbana, mentre tra i partner tecnici per gli analcolici ci sarà Tassoni.

Gli appuntamenti fuori-salone

Degustazioni e approfondimenti, ma non solo The Social Hub: nella settimana precedente il Salone del Vermouth, sia a Firenze che a **Bologna alcuni dei locali** più prestigiosi saranno coinvolti in appuntamenti "fuori salone". Nella città del David saranno coinvolti nomi più importanti nel mondo dei bar d'hotel – dall'Atrium bar del Four Seasons al lounge bar dell'hotel Savoy, fino al Picteau e al Caffè dell'Oro di Lungarno Collection – insieme a locali di fama come Gucci Garden, il Locale, Caffè Rivoire, Rasputin, Mad, LoveCraft e le strutture del gruppo Valenza (Caffè Gilli, Caffè Concerto Paszkowski, Giacosa 1815 e Move On). Coinvolti anche ristoranti, in primis la Trattoria Da Burde.

Allo stesso modo, a Bologna il fuori salone coinvolgerà locali come il **Sentaku, Volare, Macondo** e **Fior di Sale**, oltre a ristoranti come **Oltre** e **La Porta**. In entrambe le città, inoltre, Eataly ospiterà eventi che spaziano da "L'Albero genealogico dei cocktail" a racconti su come il Vermouth abbia unito l'Italia dal Risorgimento ad oggi, presentato da Federico S. Bellanca.

Info: www.salonedelvermouth.com

Data di creazione

2024/09/30

Autore

redazione