

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.