

LA SESIA

CONVIVIALE

La storia e le particolarità del Vermouth al Rotary Sant'Andrea

Fulvio Piccinino è stato il relatore della serata con degustazione organizzata dal Club

di Francesca Siciliano

7 GIUGNO 2024 08:47



Quando nasce il **Vermouth** e quali sono le sue origini? Una domanda a cui tutti risponderebbero nel 1786, a Torino, grazie Antonio Benedetto Carpano. Ma in realtà, si potrebbero trovare le sue origini già nella Bibbia, nell'Apocalisse di Giovanni, dove si parla

di un “amaro”. Inoltre, nel 1778, al Castello di Agliè veniva già prodotto Vermouth, ma per uso privato.

Queste curiosità e questi aspetti inediti sono stati svelati dall’apicoltore, docente e Ambasciatore del Vermouth **Fulvio Piccinino** durante una conviviale (con degustazione) del **Rotary Sant’Andrea Vercelli-Sanhià-Crescentino** al Circolo Ricreativo di Vercelli.

La serata è stata introdotta dal vicepresidente Fabrizio Pissinis che ha presentato il curriculum di Piccinino, il quale è anche creatore di un giardino delle api dove le erbe da Vermouth incontrano le esigenze di questo insetto.

Ha poi preso la parola il docente che ha fornito delle “pillole di storia” e ha condotto i partecipanti in un viaggio alla scoperta del famoso vino aromatizzato il cui nome in realtà sarebbe tedesco e significherebbe “assenzio”: “Durante la Seconda Guerra d’Indipendenza si è preferito cambiare la dicitura e francesizzare il nome” ha affermato Piccinino.

Il legame del Vermouth con il Piemonte può essere fatto risalire al **1563**: il Duca di Savoia Emanuele Filiberto fu il primo a far piantare dell’assenzio (erba preferita dagli alchimisti) a Venaria Reale.

“Poi, nel **1583**, siccome Torino era ancora da sviluppare - ha proseguito Piccinino - Carlo Emanuele I di Savoia pensò a una soluzione per far crescere il business ed emanò una legge per incentivare le attività: chiunque si fosse trasferito in città per far bollire ogni sorta di liquore non avrebbe pagato le tasse per un anno. A tutti venne trovato un posto dove portare le innovazioni, ovvero nell’attuale via Garibaldi”.

Arriviamo poi al **1720** quando nacque il Regno di Sardegna e il Piemonte inglobò Asti e quindi Canelli da cui arrivò il vino Moscato. Inoltre, dal porto di Genova arrivarono le spezie esotiche.

Entrando sempre più nel cuore della storia nel **1778**, al Castello di Agliè, venne prodotto il Vermouth ad uso personale e nel 1786 Antonio Benedetto Carpano, erborista e distillatore biellese, creò a Torino il primo prodotto per bar nella sua liquoreria di Via Pietro Micca.

Ma poi c’è un altro punto chiave nella storia: “Nel **1853** – ha raccontato Piccinino – venne costruita la ferrovia Torino-Asti-Genova sulla cui linea venivano trasportati il Vermouth e le spezie. Da qui nacque il primo marketing comparativo: sull’etichetta della bottiglia, i produttori di Vermouth, riproducevano un treno e lo stemma della Corona. Significava che avevano ricevuto il permesso del Re per caricare la merce direttamente sulla linea ferroviaria che passava dalla loro azienda”. Nel 1857 venne pubblicato il primo libro che attestò la nascita del Vermouth di Torino e che lo differenziò da quello delle altre Regioni. Nel **1897** nacque l’aperitivo, denominato “ora del Vermouth”. Infine, Piccinino, nel corso della serata ha introdotto la storia della nascita del Vermouth bianco e ha parlato delle etichette più famose quali Martini e Cinzano.

Alla conviviale erano presenti anche l'Assistente del Governatore **Giorgio Delleani**, il Presidente del Rotaract Sant'Andrea **Umberto Cappa** e del prossimo Presidente del Rotary Club Pallanza Stresa **Andrea Lux**.

La serata è stata anche l'occasione per accogliere l'arch. **Maurizio Maderna** quale nuovo Socio del Rotary Sant'Andrea.

TAGS:

apicoltore , vermouth , rotary sant\'andrea , vercelli santhià crescentino