

Dalla tradizione una novità tutta da gustare!

QUANDO: tutti i giorni

DOVE: nei locali aderenti all'iniziativa

COME: è gradita la prenotazione direttamente nei locali

PREZZO: € 18,00 per persona



From tradition, a novelty to be tasted!

WHEN: every day

WHERE: in the many participating establishments

HOW: reservation is preferred and can be made directly with establishments

PRICE: € 18,00 per person

De la tradition une nouveauté à déguster !

QUAND : tous les jours

OU : dans les établissements participants

COMMENT : la réservation est préférable et peut être effectuée directement auprès des établissements

PRIX : € 18,00 par personne



credits ydee | foto Daniele Bottalio/DB Studio Agency

Scopri la lista dei locali aderenti scansionando il qr code

Discover the list of participating establishments by scanning the qr code

Découvrez la liste des établissements participants en scannant le code qr



"L'Ora del Vermouth" è un marchio depositato dal Consorzio del Vermouth di Torino

info.torino@turismotorino.org | +39.011.535181 | www.turismotorino.org



**EXTRA
VERMOUTH**
L'ORA DEL
VERMOUTH DI TORINO™
AROMI E SAPORI DA GUSTARE



QUANDO L'ESPERIENZA È DAVVERO EXTRA

EXTRA Vermouth non è solo una degustazione, è un rituale, un'esperienza unica. Un piacere enogastronomico e al tempo stesso un'occasione didattica alla scoperta del vino aromatizzato che compare a fine 1700 alla corte dei Savoia e nelle botteghe dei liquoristi torinesi; a metà 1800 è già conosciuto in Europa e dalle Americhe sino all'Asia; oggi viene esportato in oltre 82 paesi nel mondo, con una filiera controllata e un rigido disciplinare di produzione per la tutela dei consumatori e dei produttori.

Scegliete un Vermouth di Torino, immaginatelo fresco alla giusta temperatura, degustatelo in purezza o in un cocktail, assaporatelo in abbinamento a ricette e prodotti locali, rivisitati in chiave moderna.



**DALLA TRADIZIONE
UNA NOVITÀ TUTTA DA GUSTARE!**

LA DEGUSTAZIONE: IL VERMOUTH DI TORINO E LA GASTRONOMIA PIEMONTESE

I locali aderenti prevedono l'utilizzo esclusivo del Vermouth di Torino, di cui propongono 3 marche diverse e 5 differenti tipologie tra Extra-Dry, Dry, Bianco, Ambrato, Rosso. Il Vermouth viene servito freddo, con o senza ghiaccio, con scorza di limone o arancia, non trattata e biologica. Si può decidere di degustare tre Vermouth di Torino in purezza oppure abbinare uno in purezza e un cocktail. A fianco del vero Vermouth di Torino, una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese, tra i formaggi e i salumi, le acciughe e i tommini al verde, l'insalata russa, il vitello tonnato e la carne all'albese, i peperoni in bagna càuda, i grissini...sino alle nocciole e ai gianduiotti: cinque assaggi di cui uno dolce, come richiede la tradizione storica.



TRA STORIA E TRADIZIONE: L'ORA DEL VERMOUTH™

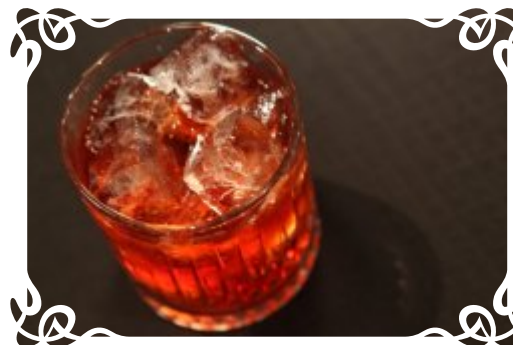
Nel 1800 i momenti canonici per il Vermouth di Torino lo vedevano servito con le portate di inizio pasto, come aperitivo in abbinamento con i piatti d'rinforss (piattini di rinforzo), leggeri accompagnamenti prima della cena; così come con dolci e biscotti nelle botteghe dei confettieri, dove anche le signorine non accompagnate avevano modo di approfittare dell'usanza torinese, senza venir meno alle leggi dell'etichetta.



WHEN THE EXPERIENCE IS LITERALLY EXTRA

EXTRA Vermouth is not just a tasting, it is a ritual, a unique experience. A gastronomic pleasure and, at the same time, a didactic opportunity to discover the aromatised wine that appeared at the end of the 18th century at the court of the Savoy Family and in the shops of Torino's liquor makers; by mid-1800 it was already known in Europe and from the Americas to Asia; today it is exported to 82 countries around the world, with a controlled supply chain and strict production regulations to protect consumers and producers.

Choose a Vermouth di Torino, imagine it fresh at the right temperature, taste it on its own or in a cocktail, savour it accompanied by local recipes and products, revisited in a modern key.



**FROM TRADITION,
A NOVELTY TO BE TASTED!**

THE TASTING: VERMOUTH DI TORINO AND PIEDMONTESE GASTRONOMY

The participating establishments will exclusively be using *Vermouth di Torino*, of which they offer 3 distinctive brands and 5 different types including Extra-Dry, Dry, White, Amber and Red. Vermouth is served cold, neat or on the rock, with untreated and organic lemon or orange peel. You can decide to taste three *Vermouth di Torino* in purity or combine one in purity with a cocktail. Alongside the real *Vermouth di Torino*, a selection of typical local products and Piedmontese cuisine, including cheeses and cured meats, anchovies and *tomini al verde*, Russian salad, *vitel tonnè* and meat *all'albese*, peppers in *bagna càuda*, breadsticks... all the way to hazelnuts and *gianduiotti*: five samples, one of which is sweet, as historical tradition requires.



BETWEEN HISTORY AND TRADITION: THE HOUR OF VERMOUTH

In 1800, the canonical moments for Vermouth in Turin saw it served with the courses at the beginning of the meal. It would be either an aperitif in combination with *piat d'rinforss* (small side dishes), light food pairings before dinner, or a glass accompanying cakes and biscuits in the confectioners' shops, where even unescorted young ladies had the opportunity to take advantage of the Turinese custom, without breaking the etiquette.

QUAND L'EXPÉRIENCE EST VÉRITABLEMENT EXTRA

EXTRA Vermouth n'est pas seulement une dégustation, c'est un rituel, une expérience unique. Un plaisir gastronomique et, en même temps, une occasion éducative de découvrir le vin aromatisé qui est apparu à la fin du XVIIIe siècle à la cour de Savoie et dans les boutiques des liqueurs de Turin ; au milieu du XIXe siècle, il était déjà connu en Europe et des Amériques à l'Asie ; aujourd'hui, il est également exporté dans 82 pays du monde, avec une chaîne d'approvisionnement contrôlée et des règles de production strictes pour protéger les consommateurs et les producteurs.



**DE LA TRADITION UNE
NOUVEAUTÉ À DÉGUSTER !**

LA DÉGUSTATION : VERMOUTH DI TORINO ET GASTRONOMIE PIÉMONTAISE

Les établissements participants utiliseront exclusivement le *Vermouth di Torino*, dont ils proposent 3 marques distinctes et 5 variétés différents : Extra-Dry, Dry, White, Amber et Red. Le vermouth est servi froid, avec ou sans glace, avec des zestes de citron ou d'orange non traités et biologiques. Vous pouvez décider de déguster trois *Vermouth di Torino* en pureté ou d'en combiner un en pureté avec un cocktail. Aux côtés du véritable Vermouth di Torino, une sélection de produits typiques du terroir et de la cuisine piémontaise, parmi lesquels des fromages et des charcuteries, des anchois et des *tomini al verde*, de la salade russe, du *vitel tonnè* et de la viande *all'albese*, des poivrons en *bagna càuda*, des gressins... jusqu'aux noisettes et aux *gianduiotti* : cinq échantillons, dont un sucré, comme le veut la tradition historique.

ENTRE HISTOIRE ET TRADITION : L'HEURE DU VERMOUTH

En 1800, les moments canoniques du Vermouth à Turin le voyaient servi avec les plats au début du repas. Il pourrait être un apéritif, en combinaison avec des *piat d'rinforss* (petites assiettes de renforcement), accompagnements légers avant le dîner, ou bien un verre avec des gâteaux et des biscuits dans les boutiques des confiseurs, où même les jeunes femmes non accompagnées pouvaient profiter de la coutume turinoise, sans enfreindre l'étiquette.

