



COCCHI

COMUNICATO STAMPA

GIULIO COCCHI: VERMOUTH DI TORINO E VINI AROMATIZZATI A IDENTITÀ GOLOSE MILANO

TRA ABBINAMENTI INSOLITI E GUSTOSI
"È SEMPRE L'ORA DEL VERMOUTH DI TORINO"

C'è un cuore metà pasticciere metà speciale nella tradizione dei Vermouth Cocchi: lo **Storico Vermouth di Torino**, oggi il Vermouth più scelto nei migliori bar del mondo secondo la classifica di Drinks International, nasce infatti alla fine dell'800 dall'intuizione di un giovane pasticciere fiorentino, **Giulio Cocchi**, che trasferitosi ad Asti si confrontò fin da subito con la diffusa abitudine di aromatizzare i vini locali con erbe e spezie.

Ancora oggi quelle ricette rivivono nei vini speciali di Cocchi, in cui l'esperienza di una famiglia di produttori di vini tradizionali piemontesi si intreccia all'antica sapienza botanica. Un capitale umano su cui questa edizione di Identità Golose punta l'attenzione, e oltre due secoli di tradizione che legano universi affascinanti, quello del vino e quello delle spezie, in un percorso che dalle tavole della corte dei Savoia conduce ai banconi dei bar di tutto il mondo grazie al *savoir faire* sabauda e alla radicata cultura del Vermouth.

Lo Storico Vermouth di Torino Cocchi potrà essere degustato nello stand di Giulio Cocchi (area Dispensa) alla quattordicesima edizione del congresso **Identità Golose**

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Ufficio stampa: Marianna Natale – news@cocchi.com



COCCHI

Milano che si terrà da sabato 3 marzo a lunedì 5 marzo 8 al MiCo - Milano Congressi (via Gattamelata, 5).

Oltre allo Storico Vermouth di Torino si potranno assaggiare anche il **Vermouth Amaro "Dopo Teatro"**, la **Riserva la Venaria Reale**, l'**Americano** nelle versioni bianco e rosa e il **Barolo Chinato**. Tutti i prodotti Cocchi saranno proposti in purezza o con abbinamenti golosi che in questi anni Cocchi ha studiato e messo a punto attraverso collaborazioni rilevanti: dal Parmigiano Reggiano (Consorzio del Parmigiano Reggiano) al cioccolato (Slitti, Gobino, Venchi), dalla frutta secca e frutta candita (Pariani) fino ai dolci lievitati.

MASTERCLASS - A cura di Cocchi e in collaborazione con Pariani la masterclass di **lunedì 5 marzo** (ore 13.15) dal titolo **"Vermouth, agrumi, barman e chef"** con **Roberto Bava** (Ad di Cocchi), **Mattia Pariani** (Pariani), **Guglielmo Miriello** (Ceresio 7, Milano) e **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto). Vermouth e agrumi saranno ingredienti da interpretare in parallelo in mixology e in cucina aprendo nuove prospettive per un abbinamento classico.

Febbraio 2018

GIULIO COCCHI - Giulio Cocchi, casa storica astigiana, dal 1891 lega il suo nome agli spumanti, in particolare il metodo classico, oggi Alta Langa, e ai vini aromatizzati. Lo Storico Vermouth di Torino Cocchi è stato motore e protagonista del moderno "rinascimento" della categoria del Vermouth.