

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Torna a Suna “Vermouth sul lago”: una domenica tra degustazioni, chef stellati, bartender e marchi storici

Redazione Varese News · Monday, September 18th, 2017

Torna a Suna “Vermouth sul lago”: una domenica tra degustazioni, chef stellati, bartender e marchi storici

VERBANIA – Domenica 24 settembre dalle ore 11 sul lungolago di Suna, davanti all’Estremadura Cafè si celebrerà la seconda edizione di **Vermouth sul Lago**.

Una manifestazione nata grazie alla passione di **Cinzia Ferro** per questo fantastico prodotto storico nazionale, il vermouth, nettare moderno ma dalle sfumature rétro, antico ma non dimenticato, al massimo abbandonato all’oblio per qualche decennio, è il vino aromatizzato made in Italy padre di tutti gli aperitivi, un vero status symbol dei primi anni del ‘900.

Durante l’evento realizzato con la collaborazione di AIS VCO, non mancheranno banchi di assaggio, dove degustare il vermouth in tutta la sua essenza, poi musica, spettacoli, una competizione tra barman con protagonista, chiaramente, il vermouth, ed infine un seminario tenuto da **Fulvio Piccinino**, noto esperto di storia della mixology e autore del sito SapereBere (l’evento è su accredito, la partecipazione è al costo di 20 euro).

Il programma della giornata sarà ricco:

?

Alle 11 Il **Vermouth sul Lago Cocktail Competition**. Sul banco di Estremadura Cafe si sfideranno 12 bartender, selezionati tra le mote ricette arrivate, da una giuria di professionisti del settore. In palio per i primi tre classificati ci sono prestigiosi premi.

?

Dalle 15 **Degustazioni “in piazza”** (di fronte all’Hotel Pesce d’Oro) con gli stand dei produttori. Hanno aderito aziende storiche e di eccellenza come: Branca – Carpano; Giulio Cocchi; Campari – Cinzano; Compagnia dei Caraibi – Riserva Carlo Alberto; Distillerie Quaglia – Berto vermouth; Martini; Onesti – Vermouth del Professore; Oscar 697; Tosti Elisir Riserva Taurinorum; Velier

Mulassano e vermouth stranieri; La Canellese; Bordiga; Macchia vermouth; Gancia; Anselmo, Francoli – Verney vermouth; Vero vermouth Pure Sardinia distribuito da Fine Spirits; Bevande Futuriste (bibite); Fever Tree con (bibite).

?

Alle 17 Lectio Magistralis del maestro del Vermouth **Fulvio Piccinino**, presso l'Hotel Pesce d'Oro (evento su prenotazione, con posti limitati). Al termine del seminario si svolgeranno le premiazioni della Cocktail Competition.

?

Dalle 19 alle 22 apertura stand cucina con degustazione di piatti preparati dagli chef **Massimiliano Celeste** del ristorante Il Portale, **Marco Sacco** del ristorante Piccolo Lago, **Francisco Lisa Javier Pèrez** del ristorante Antica Osteria il Monte Rosso, e **Massimo Tamburini** del ristorante Hotel Pesce d'Oro. I piatti presentati avranno come ingrediente il Vermouth o avranno ingredienti che si armonizzano con esso. Non mancheranno anche prodotti tipici del territorio come formaggi, salumi e frutta. (C.S)

This entry was posted on Monday, September 18th, 2017 at 6:05 pm and is filed under [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.