



Tutti pazzi per il Vermouth, ma di Arnaldo Strucchi. Come l'antica ricetta torinese diventa contemporanea

14 Agosto 2024 

TORINO – Il Vermouth liscio o miscelato nelle attuali drink list non può mancare. Ma berne la ricetta originale di **Arnaldo Strucchi** non è da tutti. A traghettarla fino ai giorni nostri è stato **Paolo Della Mora**, ideatore di Vermouth Strucchi. Questo nuovo brand è un modo per celebrare la bevanda alcolica e la sua storia senza per niente snaturarla. **Leonardo Todisco** (nella foto di copertina), brand ambassador dello Strucchi, ci ha raccontato come rendere d'appel e contemporanea questa bevanda spiritosa.

Le sue origini si perdono nel tempo, così come la ricetta del piemontese Docg che l'ha messa finalmente a punto, Arnaldo Strucchi. Leonardo ci racconta questa storia stringendo con orgoglio la stampa di un libro dedicato proprio a Strucchi dove si parla della sua piemontesità.

“Chi dice Vermouth dice Piemonte. È a Torino, infatti, che nel 1786 Antonio Benedetto Carpano crea la formula del Vermouth, così come anche riconosciuto da Arnaldo Strucchi nel suo libro che abbiamo fatto ristampare ed è chiamato il Vermouth di Torino”.

Il testo di Strucchi chiarisce il bisogno di affermare l'originalità della bevanda piemontese rispetto ad altre tipologie che nel frattempo erano nate. Vengono spiegate le varietà di vino da utilizzare, le erbe da mettere in infusione, quali i metodi di invecchiamento e conservazione. Già dal 1935 il libro contribuisce a mettere un punto sul Vermouth, tant'è che su Gazzetta Ufficiale appare il primo disciplinare dedicato al tema, specificandone anche il grado alcolico consentito, cioè 15.5%. Ma solo qualche anno fa – precisamente nel 2017 – il Vermouth di Torino viene riconosciuto come Dop. Nel 2020 nasce poi il consorzio del Vermouth di Torino, che anche a livello europeo vigilerà sulla qualità dei vari prodotti.

Per lo Strucchi di oggi, quello rivisitato da Della Mora, vale il blend di vini come Grillo, Ansonica e Trebbiano d'Abruzzo. Si tratta di autoctoni italiani e non locali, però in grado di sposarsi bene con la ricetta reinterpretata e che segue un'unica regola, meno zucchero come vuole il consumatore informato di oggi. Ma perché la scelta di utilizzare questi autoctoni è presto detto.

“Nel nostro caso usiamo vitigni autoctoni italiani non specificatamente piemontesi perché danno ottimi risultati nella ricetta”, dice Todisco. “Infatti regalano una bella versatilità alla base del liquido, e quanto basta in fatto di struttura e di carattere. Sicuramente deve trattarsi



di prodotti in cui la qualità non può mancare, assieme all'artigianalità che in nome di Strucchi dobbiamo assicurare”.

Tre le tipologie: bianco, rosso e dry. Tutte le ricette si ispirano apertamente a Strucchi, come il packaging di **Riccardo Guasco** che ricalca i ruggenti anni venti, anni in cui sono nati il Jazz, l'Art Decò e il cinema. E proprio come le cose belle di allora, in etichetta vediamo l'eleganza delle dive come **Mata Hari, Greta Garbo, Josephine Baker** e **Rodolfo Valentino** per il Bitter, un outsider che non guasta mai all'aperitivo.

Il Vermouth Strucchi sembra essere l'eredità di un tempo e in un certo senso è così. Ma come trasformare tutto questo in un mix da bere adatto ai palati contemporanei ce lo dice Leo Todisco.

“Vermouth Strucchi è frutto di un lavoro di ricerca in cui abbiamo ripreso una ricetta originale già pubblicata ai primi del novecento, riadattata al gusto odierno. Il lavoro non è stato solo di rilettura, piuttosto di riscrittura di alcuni elementi perfetti per conquistare al bancone. Il prodotto risulta versatile, adatto per la bevuta liscia e miscelata. Il punto è che bisogna saperlo raccontare in contesti diversi dal solo mondo bar e cocktail bar, ampliando gli orizzonti al mondo della ristorazione, ma anche a momenti più leggeri, dove l'alcolico completa e non deve sovrastare”.

Un Vermouth senza impegno diremmo, ma davvero al massimo del suo potenziale? Secondo Leonardo certamente sì.

LE FOTO

