

Il vermouth Carpano celebra i 240 anni, a Torino drink list dedicate ed esperienze. E sul tetto del Lingotto abbinamenti e musica

3 Giugno 2026

di Redazione



TORINO – Carpano, punto di riferimento internazionale del vermouth di Torino moderno del gruppo Fratelli Branca Distillerie, celebra 240 anni dalla nascita tornando nel luogo in cui la sua storia ha avuto inizio: Torino. Una ricorrenza simbolica per il brand che, nel 1786, grazie all'intuizione di **Antonio Benedetto Carpano**, diede vita sotto i portici della città alla prima ricetta del vermouth moderno, trasformando per sempre il rito dell'aperitivo in un'esperienza culturale e sociale destinata a diventare patrimonio italiano.

In occasione di questo importante anniversario, Carpano annuncia una prestigiosa collaborazione con il Gruppo Gerla 1927, storico marchio torinese dell'alta pasticceria e della ristorazione. Un progetto che nasce da una profonda affinità di visione tra due eccellenze

www.virtuquotidiane.it Il vermouth Carpano celebra i 240 anni, a Torino drink list dedicate ed esperienze. E sul tetto del Lingotto abbinamenti e musica

accomunate dal legame radicato con la città, dalla cura per la qualità e dalla capacità di attraversare il tempo restando punti di riferimento contemporanei.

Attraverso la partnership con il Gruppo Gerla 1927, la gamma Carpano entrerà nei luoghi più veri dell'ospitalità torinese con drink list dedicate ed esperienze su misura. La collaborazione prende così forma come un racconto diffuso dedicato alla città e ai suoi rituali contemporanei, fatto di esperienze, signature cocktail, percorsi gastronomici e momenti di incontro pensati per restituire una visione attuale dell'aperitivo torinese.

Il percorso unisce icone cittadine dal fascino senza tempo. La presenza di Carpano prenderà forma in alcuni luoghi emblematici dell'ospitalità torinese, ciascuno legato a una diversa espressione del rito dell'aperitivo e della cultura cittadina.

Al Caffè Platti 1875, istituzione torinese e storico salotto della vita culturale cittadina, frequentato da figure come Luigi Einaudi e Cesare Pavese, la cultura del vermouth incontra quella dei grandi caffè: spazi in cui il consumo diventa conversazione, abitudine sociale, memoria condivisa.

Gerla 1927, la storica pasticceria in corso Vittorio Emanuele II, porta invece il legame con la grande tradizione della pasticceria e custode della cioccolateria piemontese, oggi aperta anche a una proposta di cocktail bar capace di estendere con naturalezza il dialogo tra dolce, aperitivo e convivialità.

House of Carpano nasce sulla terrazza de La Pista Restaurant, sul tetto del Lingotto, uno degli edifici più riconoscibili della Torino industriale.

Nato come stabilimento Fiat, con la celebre pista di collaudo sospesa sulla città, il Lingotto è diventato nel tempo un simbolo della capacità torinese di trasformare la propria memoria produttiva in cultura, ospitalità e visione urbana.

In questa cornice, House of Carpano proporrà cocktail signature costruiti sull'intera gamma del brand, abbinamenti gastronomici pensati per valorizzare la complessità aromatica del vermouth e una programmazione musicale con DJ set ogni giovedì, venerdì e sabato.

Aperta al pubblico dall'11 giugno, House of Carpano sarà uno spazio dedicato all'aperitivo come esperienza piena: un luogo in cui la storia del brand, la materia del vermouth, il paesaggio del Lingotto e la ritualità torinese trovano una forma riconoscibile, continuativa e aperta alla città.

Attraverso questa collaborazione, Carpano sceglie di raccontare i propri 240 anni

riaffermando la contemporaneità di un brand che continua a dialogare con il presente attraverso luoghi, persone e linguaggi capaci di evolvere insieme alla città.

“I grandi marchi non vivono nella nostalgia della propria storia. Vivono – dice **Niccolò Branca**, presidente di Fratelli Branca Distillerie – nella capacità di trasformare continuamente la propria eredità in qualcosa che generi ancora significato, relazione, esperienza. Carpano appartiene alla cultura internazionale del vermouth non perché abbia inseguito i cambiamenti del mercato, ma perché ha saputo rimanere fedele a una visione abbastanza solida da attraversarli senza perdere sé stessa. Tornare a Torino con questa profondità e questa struttura significa riaffermare che l’origine di un brand non è un fatto del passato: è una forza che continua a produrre qualità e visione nel presente. La tradizione non è conservazione: è la capacità di scegliere il futuro con la stessa intransigenza con cui si è sempre scelto il meglio”.

“Le grandi idee diventano rilevanti solo quando trovano una forma concreta quando entrano nei luoghi, nei gesti e nelle abitudini delle persone – spiega **Roberto Munnia**, presidente del Gruppo Gerla 1927 – . Con Carpano abbiamo voluto costruire un progetto che parte dalla storia, ma non si limita a raccontarla: la traduce in esperienza quotidiana, in accoglienza, in qualità, in un modo contemporaneo di vivere Torino. Per noi fare ospitalità significa proprio questo: immaginare con ambizione e poi dare corpo a quella visione, dettaglio dopo dettaglio”.

La proposta di mixology, curata nei minimi dettagli per l’occasione, si articola in drink list dedicate che celebrano la versatilità della gamma Carpano, spaziando dai grandi classici a creazioni contemporanee.

Al Caffè Platti 1875 e da Gerla 1927, la drink list guiderà gli ospiti attraverso “L’ABC dell’Aperitivo Italiano”, con pietre miliari come l’Americano (Carpano Rosso, Carpano Botanic Bitter, Soda), il Negroni e l’immane Vermuttino preparato con Antica Formula e soda.

Non mancheranno le rivisitazioni della collezione Carpano Special Negroni, tra cui spiccano il Luxury Negroni e l’originale Morning Negroni, che unisce Punt e Mes, Carpano Botanic Bitter e Caffè Borghetti, oltre a una selezione di Contemporanei come l’Espresso Martini di Torino.

L’esperienza si fa ancora più ricercata con una sezione speciale denominata “Ultimo Sorso”, pensata per il post-dinner. Accanto ai classici da aperitivo, sarà possibile degustare cocktail complessi e avvolgenti come il Reverse Manhattan (Antica Formula, Whisky e gocce di Fernet-Branca), l’Hanky Panky o il raffinato Classic Stinger (Brandy Stravecchio Branca e Bols Crema di Menta Bianca).

In tutte le location, un'attenzione particolare è stata riservata alle nuove tendenze del bere consapevole, con proposte Low Alcol, come il Bianco Paloma con Carpano Bianco, lime e pompelmo rosa.