COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSÃO INTRODUTÓRIA

Nascimento e triunfo do vermute

Caminhada: 7,9 km, 1 h 59 min (sem as etapas de transportes)
De transportes públicos ou de carro: Casa Martini

Em Turim, o aperitivo é um ritual, e boa parte de sua história começa sob os pórticos da Piazza Castello. Foi ali que, em 1786, Antonio Benedetto Carpano misturou vinho branco, ervas e especiarias e criou o vermute. Daquela pequena loja, a bebida chegou à corte dos Saboia e, com o tempo, aos balcões de bares do mundo inteiro.

Não estamos propondo uma lista de bares onde vocês podem parar para beber, mas um roteiro pelos lugares que contam como o vermute nasceu, cresceu e se consolidou. Há receitas guardadas nos ateliês dos mestres produtores de vermute, cafés em estilo art nouveau frequentados por artistas e intelectuais e elegantes salões de chá onde a bebida era servida aos Saboia.

As cinco paradas que escolhemos mostram aspectos diferentes dessa história: os cafés históricos do aperitivo, o museu dedicado ao seu inventor e a produção que levou o vermute ao mundo. Antes de sair, recomendamos verificar como funcionam as visitas a cada lugar.

Caffè Elena



PELO VERMUTE QUE, SEGUNDO A TRADIÇÃO, FOI APERFEIÇOADO AQUI

Caffè Elena – O refúgio de Pavese e Gramsci
O Caffè Elena não tem a fama do Mulassano nem a grandiosidade do Baratti, mas tem algo ainda mais valioso: a autenticidade. Esse café do fim do século XIX e início do século XX, situado sob os pórticos da Piazza Vittorio Veneto, é um lugar de memória literária e política.

Caffè Mulassano



PELO APERITIVO QUE INVENTOU O TRAMEZZINO

Caffè Mulassano – Onde o vermute encontrou o pão
Apenas 31 metros quadrados. E, no entanto, algo revolucionário aconteceu nessa pequena joia do estilo Art Nouveau, escondida sob os pórticos da Piazza Castello: em meados dos anos 1920, Angela e Onorino Nebiolo, depois de voltarem da América, inventaram o tramezzino (o nome, segundo a tradição, foi dado por Gabriele D'Annunzio).

E fizeram isso para acompanhar o vermute servido no aperitivo.

Caffè Baratti & Milano



PELA ELEGÂNCIA QUE JÁ FOI FORNECEDORA DA CASA DE SAVOIA

Caffè Baratti & Milano – O salão da Casa de Savoia
Se o Mulassano representa a intimidade, o Baratti & Milano representa a grandiosidade. Esse café histórico, inaugurado em 1º de fevereiro de 1875 dentro da recém-construída Galleria Subalpina, foi durante 150 anos o ponto de encontro da alta sociedade de Turim: fornecedor da Casa Real, lugar de encontro de artistas e intelectuais e símbolo da elegância da Casa de Savoia.

Museo Carpano



PARA CONHECER A HISTÓRIA DO VERMUTE SEM SAIR DA CIDADE

Museo Carpano – O inventor do vermute
Se a Casa Martini estiver fora de alcance ou se vocês preferirem ficar na cidade, o Museo Carpano é uma parada indispensável. Aqui, no primeiro andar do Eataly Lingotto, vocês conhecem a história de Antonio Benedetto Carpano, o homem que em 1786 criou em Turim o vermute como o conhecemos hoje.

O museu é uma pequena joia: cartazes históricos, garrafas antigas, documentos originais, reconstruções da antiga loja sob os pórticos da Piazza Castello e, acima de tudo, a história incrível de como um licorista da região de Biella radicado em Turim revolucionou o mundo dos aperitivos com uma receita secreta à base de vinho, ervas aromáticas e especiarias.

Casa Martini **(de transportes públicos ou de carro)**



PARA ENTENDER COMO O VERMUTE CONQUISTOU O MUNDO – Casa Martini – O Templo do Vermute Mundial

Se quiserem entender de verdade o que significa vermute, precisam vir aqui. A Casa Martini não é um museu: é uma experiência total no universo de uma das marcas italianas mais famosas do mundo.

Estamos em Pessione di Chieri, na histórica sede onde desde 1864 Alessandro Martini, Teofilo Sola e Luigi Rossi deram vida ao que se tornaria um império. Aqui, onde ainda hoje se produz o Martini (sim, aquele que se bebe no mundo inteiro), vocês podem percorrer 160 anos de história do vermute: da Mondo Martini Gallery com cartazes vintage e campanhas publicitárias icônicas, às salas de produção onde o vermute ganha vida, até a Bar Academy onde aprendem a fazer os drinques perfeitos.

Ao reservar a sua estadia connosco, vocês recebem o itinerário completo passo a passo, com as informações para chegar e voltar e dicas sobre o que ver.