

CARPANO



APERITIVO DAY: CARPANO, IL PROTAGONISTA SILENZIOSO DEI COCKTAIL PIÙ AMATI DELL'APERITIVO

Dal primo vermouth della storia ai rituali contemporanei: Carpano celebra l'Aperitivo Day tra cultura, gusto e una notorietà discreta ma profondissima

Milano, 20 maggio 2025 – In Italia l'aperitivo è molto più di un'abitudine: è un rituale nazionale. È quel momento in cui si chiude il computer, si lascia andare la giornata e ci si concede un brindisi in compagnia. Ma da dove arriva questa tradizione? In occasione dell'**Aperitivo Day**, Carpano invita a ripercorrere una storia che ha inizio oltre due secoli fa. Una storia che sembrerebbe coincidere con la nascita del vermouth.

Nel 1786, a Torino, **Antonio Benedetto Carpano** ebbe un'intuizione: aromatizzare il vino con erbe e spezie per renderlo più complesso, più elegante, più conviviale. Era nato il vermouth – e, con lui, **uno dei primi gesti dell'aperitivo**. Una novità tanto dirompente da conquistare persino la corte sabauda, che adottò presto la bevanda come simbolo di ospitalità e raffinatezza.

Un eroe silenzioso: il vermouth underdog della mixology

Oggi, a distanza di più di due secoli, Carpano è ancora lì: al centro dei cocktail più amati dell'aperitivo. **Americano, Negroni, Manhattan, Hanky Panky**: tutti hanno in comune un ingrediente fondamentale, spesso poco visibile ma determinante nel definire l'equilibrio e la complessità del drink. **Quel vermouth che dà profondità, equilibrio e carattere al drink — quasi sempre è un Carpano.**

Eppure, fuori dai circuiti dei bartender e degli intenditori, **il vermouth è ancora sorprendentemente poco conosciuto**. È presente in ogni bar e dentro quasi ogni cocktail che amiamo, ma raramente se ne parla come protagonista.

In questo senso, **il vermouth è il vero underdog della mixology**: elegante, discreto, essenziale. E Carpano ne incarna l'essenza più autentica. Da oltre due secoli, accompagna la storia del bere italiano senza mai cercare clamore, ma con una coerenza stilistica e una qualità che oggi lo rendono più attuale che mai.

Cocktail senza tempo, riti contemporanei

L'aperitivo di oggi è diverso da quello di ieri. Si fa al bar sotto casa, in terrazza, in piedi tra amici o con un drink semplice al bancone. Ma **i cocktail di riferimento non sono cambiati molto**. Il Negroni continua a essere il re indiscusso, l'Americano mantiene la sua freschezza, il Negroni Sbagliato vive una nuova stagione di popolarità. E i grandi classici della mixology internazionale, come il Manhattan o l'Hanky Panky, restano intramontabili.

Tutti questi drink **condividono un ingrediente chiave**: un vermouth che sa essere tanto intenso quanto elegante. Come **Antica Formula**, con il suo profilo ricco, vanigliato, elegante. O **Punt e Mes**, con quel tocco amaricante che lascia un segno distintivo. O ancora **Carpano Rosso**, la versione più immediata e bilanciata, perfetta per i drink di tutti i giorni.

In tempi in cui si celebra la riscoperta della qualità, della misura e del bere consapevole, **Carpano rappresenta una risposta autentica e credibile**. Non c'è bisogno di effetti speciali quando si ha un prodotto che parla da sé – e lo fa da quasi 240 anni.

CARPANO



Le ricette dei cocktail Carpano per l'aperitivo

Con Carpano Rosso

Americano

Un grande classico dell'aperitivo italiano: rinfrescante, equilibrato, intramontabile

4cl di Carpano Rosso

4cl di Carpano Botanic Bitter

Splash soda

Peel arancia

Ghiaccio

Con Antica Formula

Antica Formula liscio

Un sorso semplice ed elegante: servito on the rocks con una scorza d'arancia, per esaltare la complessità aromatica della ricetta originale

Antica Formula

Ghiaccio

Scorza d'arancia

Luxury Negroni

Una versione premium del classico Negroni, in cui l'eleganza dell'Antica Formula si fonde con gin e bitter per un cocktail deciso e sofisticato

3cl di Antica Formula

3cl di Carpano Botanic Bitter

3cl di gin

Ghiaccio

Scorza d'arancia

Con Punt e Mes

PeM e soda

Vermouth e soda: un abbinamento perfetto per un aperitivo leggero ma caratteristico, con una nota amaricante che rinfresca

½ Punt e Mes

½ soda

Ghiaccio

Mi-To

Bitter milanese e vermouth torinese: un mix che racconta due città e due tradizioni, unite in uno dei cocktail più iconici dell'aperitivo

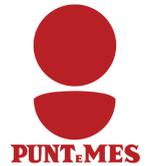
4cl di Punt e Mes

4cl di Carpano Botanic Bitter

Twist di arancia

Ghiaccio

CARPANO



A PROPOSITO DI BRANCA

Fratelli Branca Distillerie è un'azienda leader nel settore dei liquori premium, la cui storia risale al lontano 1845. Grazie ad una gamma di prodotti unica e ad un costante impegno nella produzione di bevande di alta qualità, l'azienda si è affermata come uno dei leader globali nel settore Beverage e Spirits. Nonostante il successo ottenuto, Fratelli Branca Distillerie è rimasta fedele alle proprie radici nazionali ed è ancora oggi una realtà al 100% made in Italy, che si fa portavoce della qualità italiana in tutto il mondo. Sotto la guida del Presidente Niccolò Branca, quinta generazione della famiglia, l'azienda ha esteso significativamente la presenza dei propri marchi in oltre 160 paesi, consolidando la propria posizione di leader del settore. Il portafoglio di marchi di Fratelli Branca Distillerie è caratterizzato da un'ampia gamma di brand premium e super premium tra cui spiccano icone del settore come Fernet-Branca, Brancamenta, Stravecchio Branca, Carpano, Antica Formula di Carpano, Punt e Mes, Borghetti e Grappa Candolini.

Il motto aziendale "Novare serbando" sintetizza l'approccio evolutivo dell'azienda, che guarda al futuro senza mai dimenticare i valori che hanno reso solida la realtà industriale e imprenditoriale della famiglia Branca.

Contatti per la stampa

Ufficio stampa – Havas PR

Martina Luise - martina.luise@havaspr.com | +39 342 918 2916

Valentina Romeo – valentina.romeo@havaspr.com