



Leopoldo Metlicovitz, 1913

manifesto per Bitter Pastore (particolare), da catalogo.beniculturali.it

bit the festival in red ter!

il primo evento dedicato all'affascinante mondo dei bitter

#andarperbitter

DAL 12 AL 26
NOVEMBRE 24
prima edizione

a
BIELLA NOVARA
ASTI CUNEO
MILANO TORINO
e in altre #terredabitter

misceliamo insieme
profumi, sapori, colori,
suoni, idee, emozioni
in degustazioni, aperitivi,
cene, masterclass,
visite aziendali, concerti

:bittergourmet
:esperienzabitter

il menù è disponibile su

atl.biella.it turismonovara.it terrealtopiemonte.it comune.biella.it IG @cantiere.vermut.bitter

contatti: festivalbitter@gmail.com

bevete responsabilmente | eventi per maggiorenni

un evento *no-budget* di

etnica+

a cura di

Enzo Napolitano
Stella Scialpi
Barbara Greggio

In collaborazione con



TERRE
DELL'ALTO
PIEMONTE



ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI E CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI BIELLA



novara jazz



comunità di gusto

il festival dei bitter

Dal 12 al 26 novembre si tiene il primo evento diffuso dedicato al liquore che ha avuto origine nel mondo degli erboristi e dei liquoristi dell'800 che si ispirarono ai bitter medicinali olandesi di fine 700.



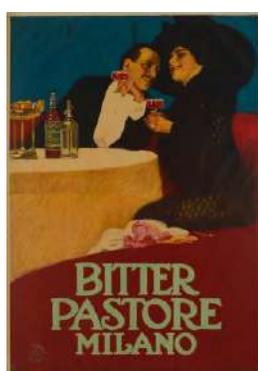
Collezione Branca

Il liquore conviviale che era diventato un'icona della Belle Époque e che ora è uno dei simboli dello stile italiano nel mondo.

Il liquore che aveva ispirato alcuni tra i più bei manifesti pubblicitari italiani.



Luigi Emilio Caldanano



Leopoldo Metlicovitz

immagini da catalogo.beniculturali.it

Il liquore che è l'ingrediente base, con il Vermouth, dei cocktail più bevuti nel mondo: Milano-Torino, Americano, Negroni, Negroni Sbagliato e Boulevardier.



Leonetto Cappiello

Roberto Aloï

immagini da catalogo.beniculturali.it

È il festival dei bitter italiani: espressione di territori, culture, storie, tradizioni, estetiche e creatività differenti.

Il festival si sviluppa in due aree tematiche

: bitter gourmet

degustazioni, miscele, aperitivi e cene;

: esperienza bitter

seminari, masterclass, laboratori, concerti, visite ed esperienze in cantine, distillerie e musei d'impresa.

Enzo Napolitano Stella Scialpi Barbara Greggio

festivalbitter@gmail.com

bitter: infusione di aranci amari e di altri ingredienti nell'acquavite

(Regio Decreto del 27 ottobre 1879)

Bitter! è ideato e organizzato dall'Associazione Etnica di Biella

staff: Nora Bourkab, Elena Coppo, Massimo Delzoppo, Barbara Greggio, Loubna Kouhail, Enzo Napolitano, Prasad Napolitano, Giulia Scialpi, Stella Scialpi

Il festival è organizzato senza budget, senza contributi pubblici o privati ed è reso possibile solo grazie al sostegno comunicativo e progettuale dei nostri partner, alla disponibilità e all'entusiasmo dei protagonisti e delle protagoniste che hanno aderito, al volontariato dei nostri associati.

L'ideazione, l'organizzazione, la gestione e la comunicazione degli eventi gratuiti o a pagamento sono curate in totale autonomia dalle realtà aderenti che non sostengono alcun onere di adesione al festival.

©2024 Associazione Etnica - idee per l'economia solidale e interculturale - Via XX Settembre 11 - 13900 Biella - C.F. 90045400026 - legale rappresentante Enzo Mario Napolitano

bevete responsabilmente | eventi per maggiorenni

: esperienza bitter



PAGINA 12

giovedì 14 novembre | 18:00
Accademia Perosi | Biella Piazza

NOTE DI BÌTTER

Angelo Gala



PAGINA 16

sabato 16 novembre | 16:30
Sala Consiliare | Palazzo Oropa | Biella

ACCADEMIA BÌTTER

Flavio Angiolillo | Bitter Fusetti
Raffaele Skizzo Bruscella | Bitteranza
Gabriele Conte | Ròss
Luca Garofalo | Bitter Spinto
Augusto Racca Owner | Krumiri Corino 1764



PAGINA 20

domenica 24 novembre | 17:00
Castello di Novara | Novara

SHOWCOOKING CON IL BÌTTER CAMPARI

Marta Grassi | Ristorante Tantris di Novara
una stella Michelin

PAGINE 9, 17, 19, 21

domenica 17 novembre | 11:30
Piccolo Coccia | Novara

martedì 12, 19 e 26 novembre | 21:30
Biella Jazz Club | Biella Piazza

JAZZY BÌTTER

Giacomo Puccini's Jazz 5tet
Yuri Goloubev Trio
Tiziana Cappellino & Alberto Marsico Duo



PAGINA 14

venerdì 15 novembre | 18:30
Idea | Biella

SHAKER DESIGN

Francesca Appiani | Museo Alessi
Antonio Mazzeri | Mazzeri Architettura



PAGINA 18

domenica 17 novembre | 18:00
Circolo Sociale Biellese | Biella

FERNET-BRANCA IL BÌTTER DELLA BELLE ÉPOQUE

Marco Ponzano | Collezione Branca





PAGINA 21

domenica 24 novembre | 18:00
Castello di Novara | Novara

GASPARE CAMPARI. UN INVENTORE SOTTO LA CUPOLA

Massimo Delzoppo | giornalista e cultore di storia dell' enogastronomia

PAGINA 24

BITTERISSIMA

la rassegna dei più rappresentativi manifesti pubblicitari sui bitter e sugli altri aperitivi



Ma allora dov'è nato il bitter?

Piera Genta

Giornalista | il Corriere della Sera

Se partiamo dalla lingua inglese, con l'aggettivo bitter andiamo a identificare soprattutto il sapore amaro, pungente. In miscelazione diventa un sostantivo per raccogliere quella grande famiglia di prodotti ottenuti dall'infusione di spezie, erbe, cortecce, radici, scorze di agrumi e botaniche varie in infusione idroalcolica.

Come altri prodotti della liquoristica classica, i Bitter hanno una derivazione storica di tipo medicale; già nel Rinascimento i liquori infusi con erbe e spezie amaricanti erano utilizzati come digestivi o per curare alcuni malanni.

Il Bitter italiano nasce tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo e tanto si deve anche alla prestigiosa confraternita di arti e mestieri denominata «Università dei Confettieri e Liquoristi della Città di Torino». Il colore classico del Bitter è il rosso, che varia dal porpora al cremisi allo scarlatto e che lo distingue dagli Amari, di colore bruno e opaco, ma non solo il rosso, anche il giallo e l'arancione erano colori tradizionali dei Bitter. Se parli di Vermouth il primo nome che ricordiamo è Carpano, per il Bitter è Campari. Gaspare Campari è un ragazzo che arriva dalla provincia novarese e si impiega nella Torino ottocentesca nella Bottiglieria Bass (nel sottoportico di piazza Castello. Per i curiosi oggi nei locali si trova un marchio di abbigliamento francese), poi si trasferisce al Cambio. Per ragioni familiari si trasferisce prima a Novara e poi a Milano. Ma allora dove è nato il bitter? Per non fare torto a nessuno, andiamo a goderci un Milano-Torino preparato con bitter e vermouth rosso!

il menù

3 Ma allora dov'è nato il bitter? di Piera Genta

7 Vermouth e Bitter: due icone della Belle Époque. In miscelazione dal 1882.

martedì 12 novembre

9	Esperienza Bitter: Jazzy Bitter Bitter Gourmet	21:30	Biella Jazz Club Biella Piazza	concerto a pagamento con degustazioni gratuite Jazzy Bitter Yuri Goloubev Trio a cura di Biella Jazz Club etnica+
9	Esperienza Bitter: la Strada dei Bitter Bitter Gourmet	12/11 > 15/11	Sandro Bottega Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)	visita e degustazione a pagamento Alla scoperta del Bitter Bottega
10	Esperienza Bitter: la Strada dei Bitter Bitter Gourmet	12/11 > 16/11	Franco Cavallero Spiriti Scurzolengo (AT)	visita e degustazione gratuita Alla scoperta di Bitteranza
10	Bitter Gourmet	12/11 > 26/11	Locanda del Bocchetto Sessera Oasi Zegna (BI)	degustazioni e abbinamenti Bitter Gourmet e Foliage al Bocchetto Sessera
11	Bitter Gourmet	12/11 > 26/11	Flavour Biella	degustazioni, miscelazioni e abbinamenti Botanic Bitter Flavour

mercoledì 13 novembre

11	Bitter Gourmet:	20:00	Il Cicchetto Asti	cena Un Cicchetto di Bitteranza!
-----------	-----------------	-------	----------------------	--

giovedì 14 novembre

12	la Strada dei Bitter Accademia Bitter Bitterissima	10:00 e 15:00	Museo Branca Milano	visita guidata gratuita Visita alla Collezione Branca
12	Esperienza Bitter Bitter Gourmet	18:00	Accademia Perosi Biella Piazza	concerto a pagamento con aperitivo omaggio Note di Bitter
13	Bitter Gourmet	20:00	Villa Boffo Biella	cena con miscelazioni Bitter is Better!
13	Bitter Gourmet	14/11 > 24/11	La Bürsch Campiglia Cervo	miscelazioni con abbinamenti B.B. Bitter & Bürsch

venerdì 15 novembre

14	Esperienza Bitter: Accademia Bitter Bitter Design Bitter Gourmet	18:30	Idea Biella	masterclass con degustazione gratuita Shaker Design a cura di Alessi Ordine degli Architetti di Biella etnica+
-----------	---	-------	----------------	--

sabato 16 novembre

15	la Strada dei Bitter Bitter Gourmet	10:00 e 16:00	Liquorificio Giovanni Rapa Andorno Micca (BI)	visita e degustazione gratuita Alla scoperta del Bitter 015
15	Accademia Bitter Bitter Gourmet	16:00	Casa Pepita Torino	masterclass a pagamento I Tramezzini e il Bitter Stratta
16	Accademia Bitter Bitter Design Bitter Gourmet	16:00	Palazzo Oropa Biella	masterclass gratuita su invito massimo 30 partecipanti Accademia Bitter a cura di Comune di Biella etnica+

17 Bitter Gourmet 20:00 **Due Cuori**
Biella Piazza cena
Due Cuori per il Bitter

domenica 17 novembre

17 Esperienza Bitter:
Jazzy Bitter
Bitter Gourmet 11:30 **Piccolo Coccia**
Novara concerto a pagamento
Jazzy Bitter | Les Bohémiens
Giacomo Puccini's 5tet
a cura di **Novara Jazz | etnica+**

15 Accademia Bitter
Bitter Gourmet 16:00 **Casa Pepita**
Torino masterclass a pagamento
I Tramezzini e il Bitter Stratta

18 Esperienza Bitter:
Accademia Bitter
Bitter Gourmet 18:00 **Circolo Sociale**
Biellese
Biella masterclass e degustazione gratuite
Fernet-Branca
il Bitter della Belle Époque

18 Bitter Gourmet 20:00 **Circolo Sociale**
Biellese
Biella cena
Il Circolo del Bitter

martedì 19 novembre

19 Esperienza Bitter:
Jazzy Bitter
Bitter Gourmet 21:30 **Biella Jazz Club**
Biella Piazza concerto a pagamento
con degustazioni gratuite
Jazzy Bitter | Tiziana Cappellino &
Alberto Marsico Duo
a cura di **Biella Jazz Club | etnica+**

venerdì 22 novembre

17 Esperienza Bitter:
Accademia Bitter
Bitter Gourmet 14:30 **Bordiga 1888**
Cuneo masterclass gratuita su prenotazione
Bordiga 1888 Master Distiller

sabato 23 novembre

20 Bitter Gourmet 20:00 **Radici**
Asti miscelezioni
Radici & Fusetti, due fantastici
amichetti!

domenica 24 novembre

20 Accademia Bitter 17:00 **Castello di Novara**
Novara showcooking con il Bitter Campari
Chef Marta Grassi

21 Accademia Bitter 18:00 **Castello di Novara**
Novara conferenza a cura di Massimo Delzoppo
Gaspare Campari. Un inventore
sotto la Cupola.

martedì 26 novembre

21 Esperienza Bitter:
Jazzy Bitter
Bitter Gourmet 21:30 **Biella Jazz Club**
Biella Piazza e per chiudere la prima edizione del festival
Jam Bitter Session
a cura di **Biella Jazz Club | etnica+**

22 **Aimez-vous le Campari?** di Corrado Beldi

23 **Bitters in USA** di Nicholas Vroman

24 **Bitterissima! the art of bitters**

dopo aver letto il programma decidi quali esperienze vivere e traccia

la tua strada dei bitter

Vermut e Bitter: due icone della Belle Époque. In miscelazione dal 1882.

Il Vermut e il Bitter hanno origine nelle botteghe degli erboristi e dei liquoristi e del 700 e dell'800 alla continua sperimentazione di nuovi distillati.

La prima ricetta del Vermouth fu pubblicata da Giovanni Vialardi nel 1854 (*Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e relativa Confetteria*, G. Favale e C., Torino) mentre le prime ricette dei bitters statunitensi sono reperibili nei manuali per *bartenders* sin dal 1869.

Nel 1879 il Regio Decreto del 27 ottobre, regolante i dazi doganali, definì il *bitter* come "infusione di aranci amari e di altri ingredienti nell'acquavite".

In un manuale del 1880 (*Il Vino e la Birra, l'Alcool, le Distillazioni, l'Aceto*, Luigi Figuier, Fratelli Treves Editori, Milano) si legge "Il vermut è il risultato della infusione, in vino bianco, di varie piante amare ed aromatiche. Il bitter è un liquore analogo al vermut."

I bitters statunitensi vennero utilizzati nei cocktail dall'inizio dell'800 (*The Balance*, Hudson, New York, 1806).

La prima ricetta del Vermouth Cocktail fu pubblicata sul "New York Herald" nel 1868 e la prima notizia dell'incontro italiano tra il Vermouth e il Bitter si può ritrovare in un testo teatrale del 1882 in cui, in un dialogo, si legge la richiesta di un "vermouth-bitter-seltz" (Monte-Carlo, Edoardo Geraud, Carlo Barbini Editore, Milano).

Nel 1885 il *Bollettino del Magazzino Cooperativo per la Società di Mutuo Soccorso tra Artisti Lirici e Maestri Affini di Milano* prevedeva in vendita il *Bitter Olanda*, il *Bitter Interlaken* (Dennler), il *Fernet Svedese*, il *Fernet Branca* nonché *Wermouth* (Isolabella), *Wermouth di Torino* (Martini-Rossi) e *Wermouth China* (Isolabella).

Nel 1889 a Parigi venne pubblicata la ricetta del cocktail *Vermouth de Turin au Fernet Branca* descritto come "l'apéritif préféré en Italie" (*Methode pour composer soi-même les boissons américaines, anglaises, italiennes, etc.*, Émile Lefeuvre, Paris).



Nel 1891 a New York venne pubblicata la ricetta di cocktail denominata *L'Appetit* con Vermouth e Fernet Branca, cocktail definito "this drink is much en vogue among southern Europeans" (*Fancy Drinks and Popular Beverages*, The Only William, New York).

Nel 1907 sulla rivista *L'Italia* di San Francisco venne pubblicata la ricetta dell' *American Campari's* (1/2 verre de Bitter Campari, 1/2 verre Vermouth italien).

Arnaldo Strucchi (*Il Vermouth di Torino*, C. Cassone, Casale, 1909) descrisse così il "Vermouth al Bitter o Americano. - É detto americano perché negli Stati Uniti si ha l'usanza di bere il Vermouth mescolato con liquori amari e gin (cohiskey) formando una bibita chiamata "cocktail".

Molte e differenti fra loro possono essere queste preparazioni, a seconda del liquore Bitter che viene impiegato, essendovi di questo liquore innumerevoli qualità e con sapori diversi, con peraltro in tutte una base di amaro."



Leonetto Cappiello
immagini da catalogo.beniculturali.it

Strucchi ne divulgò anche la ricetta produttiva: “*Si prenderanno 5 a 10 litri di Bitter speciale preferito aggiungendo in un ettolitro: 5 kg. di zucchero in 5 litri di Vermouth, 1 litro estratto, il resto, a compimento di 100 litri, Vermouth, poi si colorisce con colore rosso di cocciniglia e caramello*”.

Nel 1919 il Conte Camillo Negroni iniziò a richiedere l'Americano al barman del Casoni, una drogheria profumeria di Firenze, ma con il gin al posto del seltz dando così vita a uno dei cocktail attualmente più richiesti al mondo.

Il cocktail, inizialmente denominato l'Americano alla maniera del Conte Negroni, divenne poi per tutti il Negroni.

Nel 1936 vennero pubblicate dodici ricette del cocktail Americano con sette differenti bitter tra cui: Campari, Secrestat, Fernet Branca, Elisir China, Felsina Ramazzotti e Puyastier (Mille Mixture, Elvezio Grassi, L. Cappelli Editore, Bologna).

Nello stesso testo è possibile leggere anche le ricette:

Milano Torino: “20% Bitter Campari, 20% Vermouth rosso Cinzano, 60% Seltz fresco”.

Milano - Torino Cocktail: “50% Vermouth Torino, 10% Acquavite di Piemonte, 40% Bitter Campari”.

Nel 1939 comparve nella lista dei cock-tails del bar Floridita di Cuba la ricetta del Negrone (non Negroni) attribuita a Manuel Sánchez Maspons:

“1 Six ounces glass full of ice, ¼ Campari Bitter, ½ Gordon Dry Gin, ½ Carpano Vermouth, ½ Cinzano Vermouth. Serve it with cherry after squeezing an orange peel”.



Solo nel 1947 venne pubblicata in Italia la ricetta del Negroni: “½ Bitter Campari - ½ Vermouth Grassotti rosso - ½ Gin” nel volume Cocktails Portfolio di Amedeo Gandiglio illustrato da Ettore Sottsass (L'Orma, Torino).

e.n.

per approfondimenti consigliamo:

L'Ora dell'Americano, Mauro Mahjoub e Lucio Tucci, Hoepli, Milano, 2021

Negroni Cocktail - una leggenda italiana, Luca Picchi, Giunti, Firenze, 2024

Looking for Negroni, RaiPlay.it

Amedeo ed Ettore, memorabili quei sorsi, Corrado Beldi, La Domenica de Il Sole 24 Ore, 27 ottobre 2024

LONG DRINKS

(Bevande servite in tumblers, ballons, calici grandi)

Ricordarsi di servire tutte le bevande «dissetanti» con pagliette lunghe e cucchiaino da sciroppo.

A
Almond milk without almond (Lait de mandorla senza mandorla).
 Agitare fortemente nel shaker con ghiaccio:
 10% Maraschino
 1 cucchiaino zucchero
 3 spruzzi Kirsch
 90% Latte fresco crudo.
 Sbattere bene e versare in un ballon. Servite con pagliette.
Amazone Berger (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 20% Crema di Cassis
 20% Sciroppo Lampone
 60% Seltz fresco.
 Servite.
American lemonade (Dissetante).
 Si versa in un ballon:

¾ ghiaccio neve
 10% Sciroppo bianco
 10% Succo limone
 80% Seltz
 3 spruzzi Oporto rosso
 1 fetta di limone.
 Mescolare e servirlo.
Americano Accossato (Aperitivo).
 Versare in un calice aperitivo:
 20% Bitter Campari
 40% Vermouth rosso Accossato
 40% Seltz fresco.
 Servite con buccia limone.
Americano Argentino (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 20% Bitter Secrestat
 1 spruzzo Angostura
 30% Vermouth secco
 50% Seltz fresco.
 Servite con olive verdi.



— 146 —

Americano Ballor (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 10% Bitter Campari
 40% Vermouth rosso Ballor
 50% Seltz fresco.
 Servite con buccia limone.
Americano Branca (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 20% Bitter Campari
 40% Vermouth rosso Ballor
 30% Fernet Branca
 30% Vermouth rosso Torino
 50% Seltz fresco.
 Servite con buccia limone.
Americano Campari (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 10% Vermouth Torino (dolce)
 40% Bitter Campari
 50% Seltz fresco.
 Servite con buccia limone.
Americano Carpano (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 10% Elisir China
 40% Vermouth Carpano
 50% Seltz fresco.
 Lo si serve con buccia limone.
Americano Ciconi Beltrame (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 20% Felsina Ramazzotti
 30% Vermouth rosso Torino
 50% Seltz fresco.
 Servite con buccia limone.
Americano Cinzano (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 20% Bitter Campari
 30% Vermouth Rosso Cinzano
 50% Seltz fresco.
 Lo si serve con buccia limone.
Americano Cora (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 10% Bitter Campari
 30% Vermouth Cora
 60% Seltz fresco.
 Lo si serve con buccia limone.
Americano Martini e Rossi (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 20% Bitter Campari
 30% Vermouth Martini e Rossi
 50% Seltz fresco.
 Lo si serve con buccia limone.
Americano punto e mezzo (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 50% Seltz fresco
 30% Vermouth bianco Torino
 1 spruzzo Vaniglia.
 Servite con buccia limone.
Americano San Román (Aperitivo).
 Si versa in un calice aperitivo:
 10% Bitter Puyastier
 30% Vermouth Martini e Rossi
 60% Seltz fresco.
 Lo si serve con buccia limone.

martedì 12 novembre

esperienza bitter | bitter gourmet

martedì 12 novembre | dalle **21:30** | **Biella Piazza**

Biella Jazz Club | Palazzo Ferrero | biellajazzclub.it



Jazzy Bitter **Yuri Goloubev Trio**

evento riservato ai soci del Biella Jazz Club
preceduto dalla degustazione gratuita in purezza
del **Bitter Fusetti** e del **Bitter 015** del **Liquorificio Rapa**

info: info@biellajazzclub.it
IG [@biellajazzclub](https://www.instagram.com/biellajazzclub) [@jazzybitter](https://www.instagram.com/jazzybitter)

un evento  **etnica+** in collaborazione con  

esperienza bitter | la strada dei bitter | bitter gourmet

da **martedì 12** a **venerdì 15** novembre

Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)

Villa Rosina | Via San Cristoforo 1 | bottegaspa.com



Alla scoperta del Bitter Bottega

nato dall'incontro tra Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia presso l'Orto Botanico di Padova, il più antico orto universitario al mondo

visita aziendale e degustazione del bitter a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni:
 **04384067** enoturismo@bottegaspa.com

esperienza bitter | la strada dei bitter | bitter gourmet

da **martedì 12** a **sabato 16** novembre
Scurzolengo (AT)

da martedì a venerdì | solo su prenotazione | **09:30_17:00**
sabato | solo su prenotazione | **10:30_18:00**

Alla scoperta di Bitteranza

Visita alle Cantine Sant'Agata
e degustazione gratuita del bitter **Bitteranza**

evento a pagamento per le altre degustazioni

info e prenotazioni: **Federica Follo**
320 3559344 export@santagata.com



bitter gourmet

da **martedì 12** a **martedì 26** novembre
Bocchetto Sessera | Tavigliano (BI)

Locanda del Bocchetto Sessera

Bitter Gourmet e Foliage

con le proposte gastronomiche di

Michelle Bonesio

Bi-tter del Liquorificio La Culma, in purezza e miscelato
abbinato ai *piat d' rinforss* della tradizione biellese

info e prenotazioni: **3534496794**



bitter gourmet

da **martedì 12** a **martedì 26** novembre | **Biella**

Flavour | Via Fratelli Rosselli 102

Botanic Bitter Flavour

con il barman

Roberto Pellerei

brunch, pranzi, aperitivi con il **Botanic Bitter Carpano** in purezza e miscelato

in collaborazione con **CARPANO** 



mercoledì 13 novembre

bitter gourmet

mercoledì 13 novembre | **20:00** | **Asti**

Il Cicchetto vino e cibo | via Garetti 11 | ilcicchettoasti.it

cena

Un Cicchetto di Bitteranza!

menù al bitter con abbinare miscelazioni di **Bitteranza** con **Vermouth Nonis Februariis** e **Gin Agricolo**

con

Altea Cavallero

Ristoratrice | Il Cicchetto

evento a pagamento su prenotazione



info e prenotazioni: 0141 320225

giovedì 14 novembre

esperienza bitter | accademia bitter | la strada dei bitter

giovedì 14 novembre | 10:00 e 15:00 | Milano

Museo Collezione Branca | Via Resegone 2 | museobranca.it



Jean d'Ylen

Visita alla Collezione Branca

per conoscere la storia del Fernet Branca, il primo bitter italiano utilizzato nella miscelazione internazionale.

Nel **1889 a Parigi** venne pubblicata la ricetta del cocktail **Vermouth de Turin au Fernet Branca** descritto come "*l'apéritif préféré en Italie*" (*Methode pour composer soi-même les boissons américaines, anglaises, italiennes, etc.*, Émile Lefevre, Paris).

con

Marco Ponzano

Curatore | Collezione Branca

evento gratuito su prenotazione | massimo 15 persone per apertura

info e prenotazioni: collezione@branca.it

esperienza bitter | bitter gourmet

giovedì 14 novembre | dalle 18:00 | Biella Piazza

Accademia Perosi | Palazzo Gromo Losa | accademiaperosi.org

Note di Bitter

aperitivo con **Bitter 015**, in purezza e miscelato, offerto dal Liquorificio Giovanni Rapa e dall'Accademia Perosi al termine del concerto **Piano Recital - Il Romanticismo tra Europa e Russia** del pianista **Angelo Gala** che suonerà brani di Brahms, Chopin, Liszt, Albeniz e Tchaikovsky.

concerto a pagamento

info: info@accademiaperosi.org



un evento  **fondazione
accademiaperosi**



in collaborazione con **etnica+**

esperienza bitter | bitter gourmet

giovedì 14 novembre | dalle **20:00** | **Biella**

Villa Boffo | Piazza Lamarmora | villaboffocucinacocktail.it

cena con miscelezioni

Bitter is Better!

con

Davide Ceresa chef

Nicolò Raviglione bartender

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: 015 9526462

in collaborazione con



bitter gourmet

da **giovedì 14** a **domenica 24** novembre

nei giorni di giovedì e domenica

Frazione Oretto | Campiglia Cervo (BI)

La Bürsch | labursch.com

B.B. Bitter & Bürsch

miscelazioni a base bitter

abbinare alle proposte della Cheffe

Erika Gotta

evento a pagamento su prenotazione

info e prenotazioni: +393338672684



venerdì 15 novembre

esperienza bitter | accademia bitter | bitter design | bitter gourmet

venerdì 15 novembre | 18:30 | Biella

Idea | Via Dal Pozzo 7

masterclass

Shaker Design

progetti, prototipi e icone senza tempo di Alessi, la Fabbrica dei Sogni



agitatore per cocktail 870
design Luigi Massoni e Carlo Mazzeri
nel catalogo Alessi dal 1957

Francesca Appiani

Curator | Museo Alessi

Antonio Mazzeri

Architetto

in dialogo con

Gian Luca Bazzan

Designer e Architetto

al termine la degustazione in purezza del Carpano
Botanic Bitter a cura di Fratelli Branca Distillerie

evento di formazione riconosciuto dall'Ordine degli
Architetti di Biella

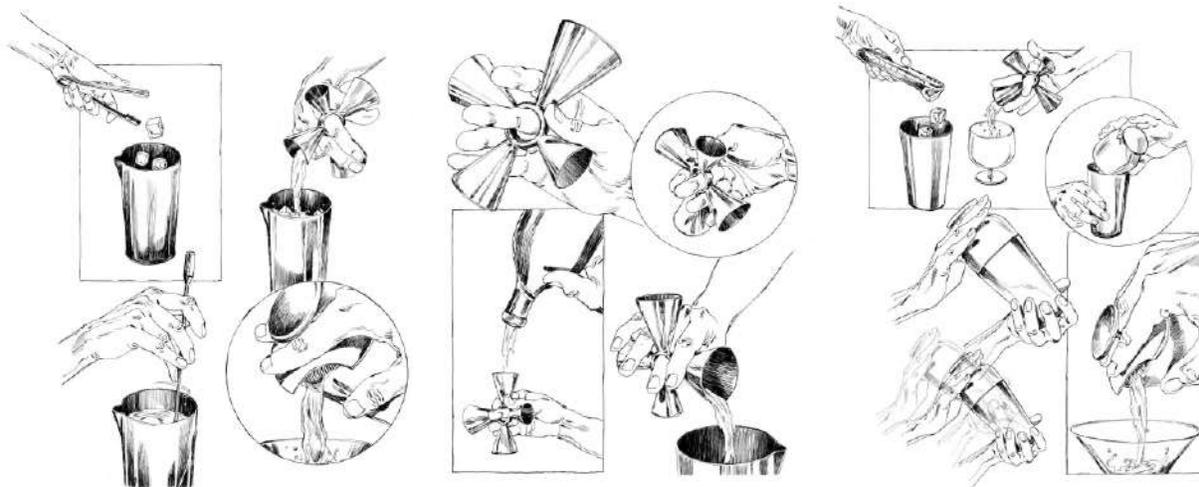
info: architettibiella@archiworld.it

evento ideato da Enzo Napolitano | Bitter!

organizzato da



in collaborazione con



Sergio Gerasi per Alessi | Collezione The Tending Box di Giulio Iachetti con Oscar Quagliarini

sabato 16 novembre

esperienza bitter | la strada dei bitter | bitter gourmet

sabato 16 novembre | 10:00 e 16:00 | Andorno (BI)

Liquorificio Rapa Giovanni | Via G. Cantono 13 | liquorificiorapa.it

Alla scoperta del Bitter 015

visita aziendale e degustazione gratuita del bitter
con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: 015 473605 info@liquorificiorapa.it



esperienza bitter | accademia bitter | bitter gourmet

sabato 16 e domenica 17 novembre | 16:00 | Torino

Casa Pepita | Via Assarotti

I Tramezzini e il Bitter Stratta

due grandi storie piemontesi si incontrano all'ora dell'aperitivo

laboratorio di preparazione dei tramezzini e di degustazione con il bitter Stratta a cura di

Paola Mazzier

sommelier e viticoltrice appassionata di cucina piemontese

Il bitter, nato alla fine del '700 in Olanda, fu reinventato nel 1860 da Gaspari Campari che era stato a bottega dal torinese Giacomo Bass.

Il tramezzino, così denominato da Gabriele D'Annunzio, fu proposto per primo nel 1925 da Onorino Nebiolo del Caffè Mulassano di Torino.

La prima ricetta del tramezzino fu pubblicata nel 1936 su *La Cucina Italiana*.

La Pasticceria Stratta, dal 1836 in Piazza San Carlo, fu la pasticceria preferita dal Conte di Cavour.

Nel corso del laboratorio verrà insegnato come preparare il pane e gli ingredienti e verranno svelati trucchi e segreti per il tramezzino perfetto.

Al termine del laboratorio i partecipanti gusteranno i tramezzini da loro preparati con il bitter Fratelli Stratta.

laboratorio a pagamento con prenotazione obbligatoria

info e prenotazioni: 334 2302728 info@casapepita.it casapepita.it



esperienza bitter | bitter design | bitter gourmet

sabato 16 novembre | 16:30 | Biella

Sala Consiliare | Palazzo Oropa | Piazza Battistero

Accademia Bitter

masterclass di design sensoriale

saluti introduttivi

Edoardo Maiolatesi Assessore Eventi | Comune di Biella

narrazioni e degustazioni con

Flavio Angiolillo Co-Founder | Bitter Fusetti

Raffaele Skizzo Bruscella Co-Creator | Bitteranza

Gabriele Conte Founder | Infermento Spirits | Ròss

Luca Garofalo Co-Founder | Glep Beverages | Bitter Spinto

con abbinamenti proposti da

Augusto Racca Owner | Krumiri Corino 1764 | AperiKrumì



evento ideato e coordinato da

Enzo Napolitano, Stella Scialpi e Barbara Greggio

evento gratuito su invito | riservato a 30 partecipanti

con conferma obbligatoria entro il 12 novembre | sino ad esaurimento posti disponibili

info e conferme partecipazione: u_stampa@comune.biella.it

evento organizzato da  **etnica+**

in collaborazione con 

bitter gourmet

sabato 16 novembre | 20:00 | Biella

Piazza Cisterna 11 | Piazza | osteriaduecuori.it

Due Cuori per il Bitter



cena al bitter a cura di

Anna Maria e Rossana Della Valle

Cuoche dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food

evento a pagamento e su prenotazione

info e prenotazioni: 01530145

domenica 17 novembre

esperienza bitter | jazzy bitter | bitter gourmet

domenica 17 novembre | 11:30 | Novara

Piccolo Coccia | Teatro Coccia | Via Fratelli Rosselli 47



aperitivo in jazz

**Les Bohémiens
Giacomo Puccini's
Jazz 5tet**

al termine del concerto verrà omaggiato a ogni partecipante maggiorenne un **ready to drink** di **Carpano: MI-TO o Negroni**.

evento a pagamento

info e prenotazioni: Teatro Coccia 0321 233201

un evento  Fondazione
Teatro
Carlo Coccia
di Novara

novara jazz



in collaborazione con

CARPANO

etnica+

esperienza bitter | accademia bitter | bitter gourmet

domenica 17 novembre | 18:00 | Biella

Circolo Sociale Biellese | Piazza Martiri della Libertà 16

evento gratuito ad accesso libero

masterclass

Fernet-Branca, il bitter della Belle Époque

Nel **1889 a Parigi** venne pubblicata la ricetta del cocktail **Vermouth de Turin au Fernet Branca** descritto come "**l'apéritif préféré en Italie**" (*Methode pour composer soi-même les boissons américaines, anglaises, italiennes, etc.*, Émile Lefeuvre, Paris).

Nel **1891 a New York** venne pubblicata un'altra ricetta denominata **L'Appetit** con Vermouth e Fernet Branca, il cocktail così descritto "**this drink is much en vogue among southern Europeans**" (*Fancy Drinks and Popular Beverages*, The Only William, New York).



Marco Ponzano

Curatore | Collezione Branca | museobranca.it

introdotto da

Giorgio Durando

Presidente | Circolo Sociale Biellese

al termine della conferenza si terrà la degustazione in purezza del Fernet Branca offerta da Fratelli Branca Distillerie.

sarà inoltre possibile cenare al Circolo prenotando a:

015 22175 info@circolosocialebiella.it

evento ideato da Enzo Napolitano e Barbara Greggio

evento organizzato da  in collaborazione con    



bitter gourmet

domenica 17 novembre | 20:00 | Biella

Circolo Sociale Biellese | Piazza Martiri della Libertà 16

Il Circolo del Bitter

cena con lo chef

Elion Keci

menù

Vitello tonnato con salsa alla vecchia maniera

Risotto al Macagno con riduzione di Bitter

Bonnet della tradizione con zabaione al Bitter

evento a pagamento con prenotazione

info e prenotazioni: 015 22175 info@circolosocialebiella.it



evento organizzato da  in collaborazione con 

martedì 19 novembre

esperienza bitter | bitter gourmet

martedì 19 novembre | dalle 21:30 | Biella Piazza

Biella Jazz Club | Palazzo Ferrero | biellajazzclub.it



Jazzy Bitter

**Tiziana Cappellino &
Alberto Marsico Duo**

evento riservato ai soci del Biella Jazz Club
preceduto dalla degustazione gratuita in purezza
del **Carpano Botanic Bitter**

info: info@biellajazzclub.it IG @biellajazzclub

un evento  **etnica+** in collaborazione con **CARPANO** 

venerdì 22 novembre

accademia bitter | bitter gourmet | la strada dei bitter

venerdì 22 novembre | 14:30 | Cuneo

Cav. Pietro Bordiga | via Valle Maira 98 | bordiga1888.it



masterclass e visita della distilleria

**Bordiga 1888
Master Distiller**

Visita in distilleria per scoprire i segreti della produzione
dei Bitter ed Experience con il Mastro Distillatore con
degustazione sensoriale del bitter rosso e del bitter verde.

*evento gratuito su prenotazione
sino al raggiungimento dei posti disponibili*

info e prenotazioni: info@bordiga1888.it

sabato 23 novembre

bitter gourmet

sabato 23 novembre | dalle **20:00** | **Asti**

Radici | Vicolo Giovanni Battista Giuliani 4/6

Radici & Fusetti, due fantastici amichetti!

con i barman

Antonio Cafagna
Sebastiano Garante

drink list della serata

Fusettone: Bitter Fusetti, Top Soda al Pompelmo Rosa Galvanina

Negroni del Marinaio: Bitter Fusetti, Vermouth Ambrato, Liquore al caffè, Mezcal

Americano ai Fiori: Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi Storico, Sambuco, Frutti Rossi

La Mora: Americano Cocchi infuso alle more essiccate, Apium London dry gin, Bitter Fusetti al Cacao, Miele di castagno



in collaborazione con



info e prenotazioni: 329445101

domenica 24 novembre

accademia bitter

domenica 24 novembre | **17:00** | **Novara**

Castello di Novara



showcooking con il Bitter Campari
della chef

Marta Grassi

Ristorante Tantris di Novara | Una Stella Michelin

evento con prenotazione obbligatoria
a ATL Terre Alto Piemonte - Novara

info e prenotazioni: 0321394059

un evento 

accademia bitter

domenica 24 novembre | 18:00 | Novara

Castello di Novara



conferenza

Gaspere Campari. Un inventore sotto la Cupola

a cura di

Massimo Delzoppo

Giornalista e cultore di storia dell'enogastronomia

info: infonovara@terrealtopiemonte.it

un evento



martedì 26 novembre

esperienza bitter | bitter gourmet

martedì 26 novembre | dalle 21:30 | Biella Piazza

Biella Jazz Club | Palazzo Ferrero | biellajazzclub.it



e per chiudere la prima edizione del festival

Jam Bitter Session

evento ad accesso gratuito con degustazione di **Bitteranza di Franco Cavallero Spiriti**, in purezza e miscelato.

info: info@biellajazzclub.it IG @biellajazzclub

un evento



etnica+

in collaborazione con



Aimez-vous le Campari?

Corrado Beldì

articolo già pubblicato su La Domenica de Il Sole 24 Ore del 22 ottobre 2023 con il titolo "Quando la seduzione si tinge di rosso".

La cravatta nera e sottile, la pettinatura ordinata, lo sguardo timido. Al tavolino di un caffè parigino c'è un Anthony Perkins che brucia d'amore e non potrebbe essere altrimenti, Ingrid Bergman è di uno splendore perlaceo, per trovare le parole giuste ordina un drink. Gli basterà il tempo di un bicchiere per sedurla? Alle loro spalle, sul muro, il manifesto del concerto alla Salle Pleyel che li ha finalmente avvicinati. Cosa beve in quella famosa scena di "Aimez-vous Brahms?" di Anatole Litvak non saremo noi a rivelarlo, di certo avrebbe potuto essere un bitter, come in quasi tutte le altre scene di *Bar Stories on Camera*, un centinaio di scatti allestiti negli spazi della Galleria Campari, in parte d'archivio e in parte dell'agenzia Magnum che raccontano un secolo di brindisi nel mondo, sempre in compagnia di un ottimo Campari. Drink democratico per eccellenza, unificatore degli italiani forse più di Mike Bongiorno, il Campari si è diffuso nei continenti anche grazie alle campagne pubblicitarie del secolo scorso, illustrate da Marcello Dudovich e Leonetto Cappiello, alle visioni metropolitane di Fortunato Depero e ai tanti caratteri sviluppati nei decenni per renderlo più desiderabile e popolare. È l'archeologia tipografica su cui Bruno Munari disegna nel 1964 la carta da parati per la Linea M1 della metropolitana milanese, sfondo rosso identico ai corrimani di Franco Albini e un mirabolante collage di scritte, sintesi giocosa tra collage futurista e tendenze pop, immancabile nel museo d'impresa incastonato nella sede disegnata da Mario Botta. È un passaggio obbligato del percorso, prima di tuffarsi tra i menu personalizzati, gli strumenti del bartender e i bozzetti delle insegne al neon. Che bello il profilo del Negresco di Nizza con la scritta *Campari l'aperitif* e quanto rimpianto per la nostra amata Piazza Duomo, non ancora snebbiata e iridescente di colori notturni, la *Milano da bere* con le scritte su Palazzo Carminati che speriamo un qualche artista illuminato un giorno riproponga, dov'era, com'era!

Dobbiamo per ora accontentarci di alcuni *secret bar* ricostruiti alla maniera dal proibizionismo, per testare i ricettari di Roxana B. Doran o Jerry Thomas, non mancano in mostra accanto agli scatti che raccontano, in tempi più recenti, il bere senza distinzioni di genere. Bitter con soda, accoppiata vincente e scusa per incontrarsi.

Un bicchiere di Cordial Campari, il liquore ormai scomparso a base di lamponi freschi macerati nel cognac, qui in un poster di Luciano Magagnoli dietro il viso annoiato di una cassiera prima dell'ultima guerra a Piacenza. Altre immagini speciali, un Ernst Hemingway molto serio catturato da Robert Capa a Sun Valley nel 1940, molte tazze a Capri sui tavolini di un bar preso dall'alto la mattina da Ferdinando Scianna, un gruppo di euforici marinai, sarebbero piaciuti molto a Jean Genet, intercettati da Elliott a un bancone di Parigi Erwitte nel dopoguerra, una allegra coppia a Manchester balla northern soul davanti agli occhi di Martin Parr, un aperitivo a Roma fotografato da Leonard Freed commentando in piazza il referendum sul divorzio e peccato davvero manchi un'immagine del cardinale Josef Ratzinger, fedelissimo ai drink preparati da Mauro Lotti, potrei citare fonti di prima mano, in quegli anni al Grand Hotel di Roma. Segni di colonialismo buono nella vecchia Rhodesia, un'auto marchiata Campari ben parcheggiata davanti all'omonimo locale e in ogni angolo d'Europa vetrine trionfali per le feste natalizie, a Verona bottiglie di bitter come barche circondate da un mare di torroni in tempesta e poi uno scatto su cui, per naturale campanilismo novarese, ci siamo soffermati a lungo. La vetrina della Pasticceria e Confetteria Bertani negli anni Venti in corso Cavour, accanto ai panettoni artigianali, alle scatole dei tipici biscottini di Novara e all'indimenticato Romeo, ciambella bicolore vaniglia e cioccolato che segnava il sabato in famiglia c'è moltissimo Campari e non è certo un caso. Siamo a pochi metri dall'Angolo delle Ore, dove al vecchio Caffè dell'Amicizia, un nome più adatto era impossibile, il capostipite Gaspare Campari formulò il primo "*Bitter all'uso d'Hollanda*", invenzione che ha cambiato la storia, non solo dei cocktail. Bene ricordarlo, la patria del bitter Campari è Novara, una verità di cui nessuno sembra curarsi tranne noi che osserviamo da sempre una regola inderogabile: "*Refusez les imitations, exigez le véritable Campari!*".

Inventato a Novara, bevuto in tutto il mondo.



Bitters in USA

Nicholas Vroman

Vermouth Exchange / Vermutex
Olympia, WA, USA

The Mediterranean traditions of the aperitivo or la hora del vermut were never even an afterthought in the hard-driving culture of the American experiment. Whisky! Beer! Cocktails! These were the types of libations that work weary hoi polloi needed and ever-partying bourgeoisie wanted in their respective desires to escape the day to day. Imported vermouth became an integral part of US cocktail culture, but it was the locally made bitters, essential cocktail seasoning, that allowed America to excel.

US bitters grew out of the patent medicine boom of the 19th century. Bitter concoctions made from any number of botanicals, opiates, chemicals, animal byproducts and God-knows-what infused in cheap distillate made claims for health and longevity. These “snake oil” medicines were a huge business. By 1906, the Pure Food and Drug Act put an end to many of these either useless or downright dangerous libations. The likes of Abbott’s, Boker’s and Peychaud’s had already found a foothold in the burgeoning cocktail scene and became foundational elements of now classic cocktails. But even some of these bitters would not survive Prohibition. The contemporary cocktail renaissance has brought a renewed interest in bitters with seeming endless flavor profiles, many house made in hundreds of bars across the USA. Among the best commercial producers are Scrappy’s, Regan’s, Fee Brothers, Bittermens. A bitter revolution is happening now and everyone’s a winner.

Harvey’s Prairie Bitters

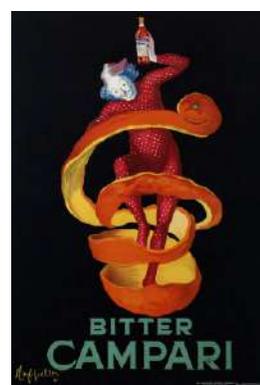
Several years ago I saw a picture of a Harvey’s Prairie Bitters bottle. It caught my imagination, not only in its very homespun shape – a cuboid body with indented framed panels, the shoulder looking like a buttressed skep, topped with a simple cylindrical neck – but also with its color – a glowing amber with deep burnt sienna filling out its top and edges. In my imagination this bitters from 19th century USA would have been made from botanicals of from the Great Plains, With a mix of ingredients inspired indigenous folkways and good old American snake oil hucksterism, this antebellum elixir inspired me to think of a lost art of making strange and bitter concoctions, some palatable, many not, that would become the essential essences of the nascent cocktail culture that would define drinking in the USA. It seems that prairie bitters is actually a subset of patent medicines that used bison gall as their main ingredient.

As the great herds of American bison were being driven to near extinction by the rapaciousness of Manifest Destiny, even the gall of these magnificent beasts found its way into bottles of stuff that could be sold. It apparently really did taste disgusting. Who now knows? Nonetheless, it was a step on the way to bitters that did taste good. And damn, that was a cool looking bottle.



Bitterissima! the art of bitters

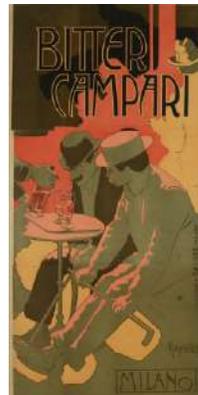
La galleria con i più bei manifesti elaborati dagli artisti e dai designer che hanno dialogato con i bitter e con gli altri aperitivi.



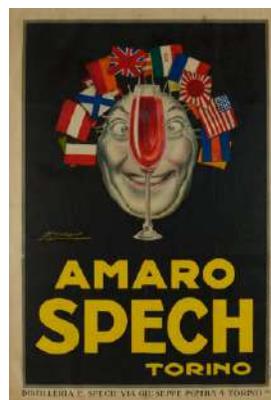
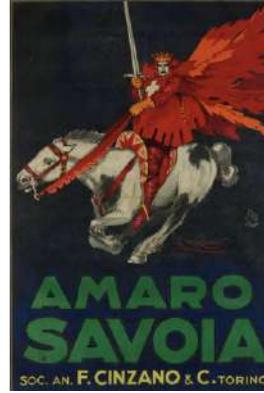
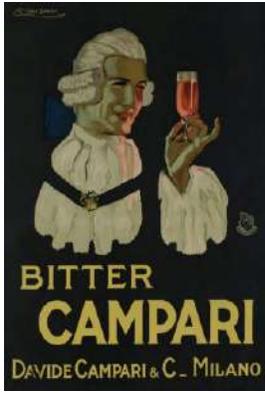
Leonetto Cappiello
catalogo.beniculturali.it e gallica.bnf.fr



Marcello Dudovich
catalogo.beniculturali.it



Adolf Hohenstein
catalogo.beniculturali.it



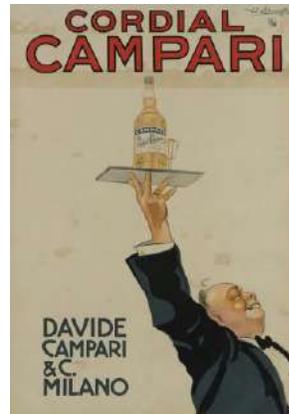
Achille Luciano Mauzan
catalogo.beniculturali.it



Jean d'Ylen
catalogo.beniculturali.it



Fortunato Depero
catalogo.beniculturali.it



Luigi E. Caldanzano
catalogo.beniculturali.it



Marcello Nizzoli
catalogo.beniculturali.it



G. Mora
catalogo.beniculturali.it



Enrico Sacchetti
catalogo.beniculturali.it



E.M.



Emilio Malerba
catalogo.beniculturali.it



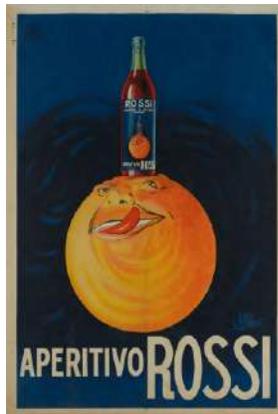
Antonio Rubino
catalogo.beniculturali.it



Franco Mosca
catalogo.beniculturali.it



Sergio Tofano
catalogo.beniculturali.it



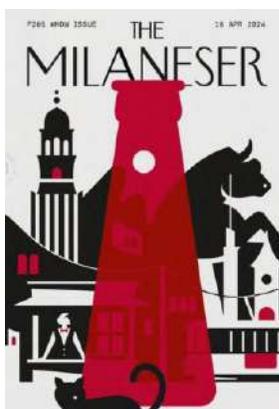
Jean Droit
catalogo.beniculturali.it



Pierre Monnerat
catalogo.beniculturali.it



Gino Boccasile
catalogo.beniculturali.it



Stefano Marra
IG.the.milaneseer



Luca Garofalo



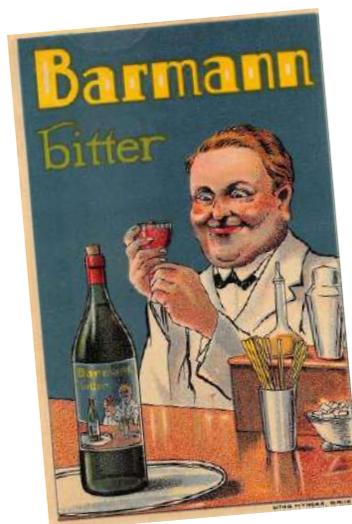
Riccardo Guasco



Gianluca Cannizzo

**arrivederci
alla seconda edizione
di bitter!**

11 > 25 novembre 25



credits: Lucio Tucci @drinksmixworld