

## Il ‘vermouth d’onore’. Il benvenuto alle cerimonie ufficiali in Italia dall’Unità agli anni Cinquanta del Novecento

### ‘Vermouth of Honour’. A Welcome Drink at Official Ceremonies in Italy From the Unification to the 1950s

Benedetta Crivelli, Luciano Maffi, Omar Mazzotti

DOI: 10.36158/sef6326f

#### Abstract

Il saggio analizza la genesi, la diffusione e la trasformazione del “vermouth d’onore” quale rituale di accoglienza nelle cerimonie pubbliche italiane dall’Unità agli anni Cinquanta del Novecento. Nato in ambito torinese e legato alla tradizione sabauda, il vermouth – bevanda aristocratica divenuta simbolo di modernità urbana e di eccellenza produttiva – si afferma progressivamente come elemento distintivo di un cerimoniale informale ma codificato. Attraverso lo spoglio sistematico dell’archivio storico de «La Stampa», integrato da articoli del «Corriere della Sera» e da fonti istituzionali, il contributo ricostruisce i principali contesti di utilizzo del rito: eventi politico-istituzionali, manifestazioni sportive, iniziative associative e occasioni di rappresentanza internazionale. Il “vermouth d’onore” emerge così come dispositivo simbolico capace di coniugare convivialità, gerarchia e costruzione dell’identità nazionale. La sua sopravvivenza nell’Italia repubblicana e la successiva trasformazione nel “cocktail di benvenuto” testimoniano l’adattabilità di questa pratica ai mutamenti politici e culturali del Novecento.

*The essay analyses the origins, spread and transformation of the “vermouth d’onore” (vermouth of honour) as a ritual of welcome in Italian public ceremonies from the Unification to the 1950s. Originating in Turin and linked to the Savoy tradition, vermouth – an aristocratic drink that became a symbol of urban modernity and production excellence – gradually established itself as a distinctive element of an informal but codified ceremony. Through a systematic examination of the historical archives of «La Stampa», supplemented by articles from «Corriere della Sera» and institutional sources, the contribution reconstructs the main contexts in which the ritual was used: political and institutional events, athletic competitions, association initiatives and ceremonies of international representation. The “vermouth d’onore” thus emerges as a symbolic tool that combines conviviality, hierarchy and building of national identity. Its survival in republican Italy and its subsequent transformation into a “welcome cocktail” testify to the adaptability of this practice to the political and cultural changes of the 20<sup>th</sup> century.*

**Keywords:** vermouth, brindisi, Italia, rituali conviviali.

*Vermouth, toasts, Italy, social rituals.*

**Benedetta Maria Crivelli** è professore associato di storia economica all’Università di Parma. La sua ricerca si concentra sul commercio internazionale e sulla storia finanziaria dall’età moderna all’età contemporanea.

**Luciano Maffi** è professore associato di storia economica e globale all’Università di Parma, Italia. Insegna anche storia economica all’Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Italia. Il suo principale interesse di ricerca è il settore primario e

la produzione alimentare nella storia moderna e contemporanea. Recentemente ha pubblicato (con P. Tedeschi, M. Vaquero Piñeiro), *A History of Italian Wine. Culture, Economics, and Environment in the Nineteenth through Twenty-First Centuries*, Palgrave, 2022.

**Omar Mazzotti** è ricercatore presso l'Università di Parma. Dottore di ricerca in storia economica e sociale presso l'Università L. Bocconi di Milano, insegna storia economica anche all'Università di Bologna, presso il Campus di Forlì. Il suo principale interesse di ricerca è la storia dell'agricoltura e la storia del settore alimentare e delle bevande. Recentemente ha pubblicato (con L. Maffi e S. Magagnoli) *Italian vermouth on the international market (1890-1960): a success story*, «Modern Italy», published online 2025, pp. 1-18. <https://doi:10.1017/mit.2024.57>.

*Benedetta Maria Crivelli is associate professor of economic history at the University of Parma. Her research focuses on the international trade and financial history from the early modern period to the contemporary era.*

*Luciano Maffi is associate professor in economic and global history at the University of Parma, Italy. He also teaches economic history at the Catholic University of the Sacred Heart in Milan, Italy. His main research interest study is the primary sector and food production in early modern and modern history. He recently published (with P. Tedeschi, M. Vaquero Piñeiro), A History of Italian Wine. Culture, Economics, and Environment in the Nineteenth through Twenty-First Centuries, Palgrave, 2022.*

*Omar Mazzotti is researcher at the University of Parma. PhD in economic and social history at L. Bocconi University in Milan, he also teaches economic history at the University of Bologna, at the Forlì Campus. His main research interest is the history of agriculture and history of food and beverage sector. Recently he published (with L. Maffi and S. Magagnoli) Italian vermouth on the international market (1890-1960): a success story, in «Modern Italy», published online 2025, pp. 1-18. <https://doi:10.1017/mit.2024.57>.*

## Introduzione

La storia dei rituali civili mostra come la costruzione della vita pubblica nell'Italia contemporanea, così come in altre aree europee, passi anche attraverso micro-pratiche di ospitalità, capaci di produrre ordine e riconoscimento sociale senza ricorrere necessariamente a liturgie solenni (Fincardi, Ridolfi 1995; Ihl 1998; Bagnaresi 2011; Tabor 2013). Lo studio di tali pratiche permette inoltre di osservare la relazione tra modernità e tradizione e vedere come il mondo urbano e industriale in espansione interagisca, attraverso il consumo di beni materiali ma carichi di significati simbolici, con il permanere di forme di socialità di origine aristocratica. Il rituale che analizziamo in questo saggio, che è legato al consumo di vermouth, è un esempio del nesso che esiste tra cultura materiale e istituzioni: una bevanda specifica può diventare veicolo di gerarchie e simboli, mentre la materialità del brindisi può tradursi in una prassi dell'accoglienza e della celebrazione a seconda del contesto sociale nel quale prende corpo.

Tra i riti di convivialità, la cerimonia del “vermouth d'onore” è una pratica legata al consumo di vermouth che caratterizzò per lungo tempo alcune occasioni particolari della vita pubblica del nostro Paese. Si trattava di una prassi, diffusasi fin dall'Ottocento in occasione di manifestazioni ed eventi ufficiali, che prevedeva un aperitivo a base di vermouth (e, in seguito, di stuzzichini vari), preceduto dalla rottura del ghiaccio (un'ora prima del pasto), da servire a ospiti illustri: era dunque un rito di benvenuto, con brindisi, presente nei programmi delle celebrazioni ufficiali, dove il “vermouth d'onore” veniva offerto quale omaggio a ospiti prestigiosi. Nel nostro articolo abbiamo cercato di spiegare come questo momento conviviale e simbolico si affermi a Torino ancora prima dell'unificazione italiana e si diffonda in seguito a livello nazionale e internazionale già negli ultimi decenni dell'Ottocento, proseguendo fino agli anni Cinquanta del Novecento.

Dopo una generale introduzione volta a spiegare le origini e la diffusione del vermouth come bevanda e di quella parallela della pratica del vermouth d'onore come cerimonia di benvenuto in occasioni ufficiali, riportiamo i risultati di un'analisi sistematica degli articoli comparsi in uno tra i principali quotidiani di rilievo nazionale, «La Stampa» di Torino, integrati dall'esame analitico di alcuni articoli del «Corriere della Sera» di Milano. Lo scopo è quello di documentare la diffusione di questo rituale dall'unificazione del Paese agli anni Cinquanta, periodo a partire dal quale questa prassi rimarrà solo in determinati contesti ufficiali.

## 1. Il vermouth: l'emergere di una bevanda aristocratica

Prima di tutto occorre approfondire meglio l'oggetto al centro di questo rituale, una bevanda che negli ultimi anni è tornata fortemente di moda. Il vermouth è considerato uno dei vini aromatizzati più importanti, capace di conquistare negli ultimi anni una quota crescente del mercato mondiale (Amerine 1974; Adair Bevan 2019). Si tratta di un vino fortificato, ottenuto da una base di vino bianco o rosso, a cui vengono aggiunte sostanze aromatiche vegetali (Robinson 2006; Bassi, Becchetti 1985). Utilizzati principalmente come bevanda medicinale fin dall'epoca romana, i vini aromatizzati conobbero uno sviluppo significativo nel Medioevo grazie alle tecniche erboristiche praticate nei monasteri. I monaci erano grandi sperimentatori nella selezione e nella preparazione delle erbe, le quali venivano conservate nell'alcol. Ogni componente delle piante (foglie, radici, fiori, semi e bacche) aveva un uso terapeutico specifico nella composizione di queste bevande, note come elisir o tonici, utilizzate come rimedi per i disturbi alimentari, per stimolare l'appetito, per aiutare la digestione e persino per malattie gravi come il vaiolo e la malaria.

Queste bevande sono riconducibili alla tradizione dei cosiddetti "liquori tonici" e del *vinum aperitivus*, i quali facevano parte di una famiglia di bevande alcoliche derivate dall'arte della medicina erboristica medievale. Il termine aperitivo deriva dal latino medievale *aperitivus* ("che apre la strada all'eliminazione"), derivato da *aperire* ("aprire"). La parola francese *apéritif*, da cui deriva l'italiano aperitivo, era invece originariamente usata con il significato di "eupeptico", cioè una sostanza che non solo stimola l'appetito, ma facilita anche la digestione<sup>1</sup>. Durante l'età moderna, in Italia come in altri Paesi europei, i liquori e i distillati mantennero generalmente una funzione medicinale. All'inizio, i distillati non erano bevande da gustare e il loro sapore non era importante, ma grazie al lavoro di erboristi, speziali e farmacisti, questi preparati divennero rinfreschi o bevande per il benessere, aprendo la strada alla nascita dell'aperitivo (Magagnoli, Maffi, Mazzotti 2025).

Le origini del vermouth sono localizzate in area tedesca alla fine del XV secolo: la parola *Wermut* in tedesco si riferisce al suo principale componente aromatico, l'assenzio maggiore (*Artemisia absinthium*), pianta della famiglia delle *Compositae*. Nell'età moderna il *Wermut wein* passò dalla Baviera alla corte francese – passaggio che determinò la trasformazione del nome in *vermouth* – e alla corte viennese, prima di arrivare in Piemonte e in Toscana nel XVIII secolo, grazie alle relazioni tra le case regnanti (Mainardi, Berta 2018). È soprattutto Casa Savoia a determinare la fortuna della bevanda: il vermouth era consumato infatti dai membri della corte, pratica che gli aveva conferito lo status di bevanda aristocratica, un tratto identitario che veniva al contempo rafforzato dalla tradizione del cosiddetto «vermouth d'onore», ovvero la cerimonia con cui la bevanda veniva servita in occasione di importanti eventi istituzionali (Strucchi 1909; Musci 2007). Il vermouth torinese cominciò così a perdere la connotazione medicinale propria di tonici e vini aromatizzati, diffondendosi sempre di più come bevanda consumata per piacere. Nonostante la sua caratterizzazione aristocratica esso conobbe presto una standardizzazione, grazie all'opera dell'imprenditore Antonio Benedetto Carpano, che alla fine del XVIII secolo introdusse la fortificazione del vino moscato, principale ingrediente del vermouth nella prima fase di sviluppo del prodotto (Villani 1957). L'area di produzione, il Piemonte, non a caso era ricca di artemisia e uva moscato (Piccinino 2015).

I produttori italiani di vermouth acquisirono notorietà internazionale alle Esposizioni Universali, che fornirono un contesto ideale per promuovere i prodotti tipici italiani su scala mondiale, grazie anche ai premi di eccellenza che venivano assegnati in tali manifestazioni (Teughels, Scholliers 2017). Questo genere di riconoscimento veniva riportato sulle etichette delle bottiglie come testimonianza della qualità del prodotto e rappresentava una prima straordinaria leva di marketing per le bevande di ottima qualità. La grande reputazione di «vino speciale» e di eccellenza del *Made in Italy* (analogamente al Marsala) acquisita all'estero permise al vermouth italiano di conquistare gradualmente quote di mercato sempre maggiori nella seconda metà dell'Ottocento (Mainardi 2022). La provincia di Torino era l'area di origine della maggior parte dei produttori di vermouth, tra cui Carpano, Cora, Martini & Rossi, Cinzano, Bellardi e Gancia. La connotazione geografica di origine della quasi totalità dei vermouth rimase a lungo nella percezione dei consumatori come elemento di identificazione del *terroir* del vermouth, ovvero l'area di Torino.

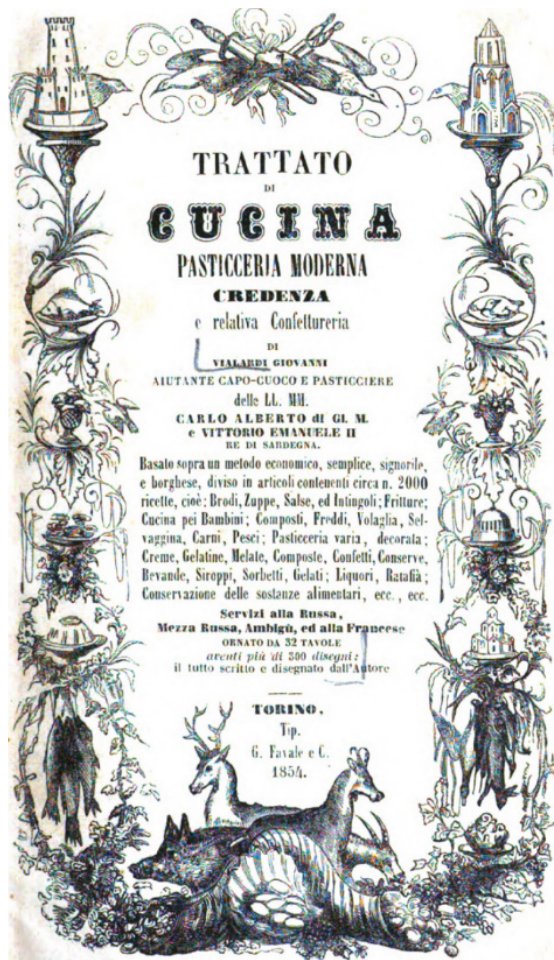


Figura 1. Frontespizio del Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria, di Giovanni Vialardi.

Alcuni trattati di gastronomia di metà Ottocento (fra cui il *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* di Giovanni Vialardi, cuoco e pasticcere di casa Savoia), nel delineare la successione ottimale di portate e bevande in un pranzo elegante sancivano la collocazione del vermouth ad inizio pasto, per meglio preparare lo stomaco, e stuzzicare l'appetito (Vialardi 1854).

Lenologo Ottavio Ottavi, nell'*Almanacco Agrario* del 1881, giunse a specificare di servire “un Vermut di Cora, o d'altra rinomata fabbrica, un'ora prima del pranzo”<sup>2</sup>. Da qui, la definitiva fissazione dell'ora del vermouth, con la calda raccomandazione di recarsi in un caffè, o in una delle botteghe che i produttori storici avevano mantenuto aperte nel centro del capoluogo e di altre città piemontesi, per consumarne un bicchierino, accompagnato da un piattino di rinforzo. Usanza che venne sempre più promossa e pubblicizzata anche da numerosi racconti di viaggio, che esaltavano la raffinatezza di questa italica abitudine.

## 2. “L'indispensabile vermouth d'onore”: la diffusione del rituale nel Novecento

Dall'analisi che abbiamo condotto emerge come già alla fine dell'Ottocento il rituale del vermouth d'onore fosse straordinariamente diffuso, almeno nel nord-ovest del Paese. Un articolo apparso sulla «Gazzetta piemontese» del 24 settembre 1892 dal titolo significativo di *La mania festaiuola autunnale* descriveva la grande espansione del fenomeno delle feste e delle celebrazioni in quella stagione dell'anno. Nel commentare il proliferare delle “innumerevoli feste domenicali”, l'autore si dilungava nel descriverle come «anniversari più o meno maiuscoli di Società operaie, inaugurazioni di busti e di monumenti, visite a novi stabilimenti industriali, impianti di luce elettrica o di acqua potabile, aperture di ferrovie funicolari o a sistema ridotto, di tranvie e di servizi da omnibus magari [e conferenze]». Esse avvenivano secondo uno schema ormai consolidato, nel quale il rituale del

vermouth non poteva mancare: «l'arrivo e l'elencazione delle Autorità e degli invitati; l'indispensabile Banda musicale col più indispensabile vermouth d'onore; aggiungete qualche volta un mazzo di fiori offerto al sindaco o all'Autorità politica e magari a tutti e due»<sup>3</sup>. La diffusione del rituale in questione è inoltre testimoniata dalla presenza dell'espressione "vermouth d'onore" in alcuni dizionari della lingua italiana<sup>4</sup>.

Il consolidamento di questa cerimonia di benvenuto in Italia trasse beneficio dall'espansione del consumo di vermouth, da una parte, e dalla contestuale diffusione della pratica dell'aperitivo, dall'altra. Riguardo al primo aspetto, dobbiamo ricordare come l'affermazione della bevanda a livello internazionale fosse iniziata solo nell'ultimo quindicennio del XIX secolo, quando le aziende più note misero in atto strategie commerciali espansive, come ad esempio Martini & Rossi, che aprì filiali a Buenos Aires (1884), Ginevra (1886) e Barcellona (1893) (Varini 2021). Alle aziende maggiori si affiancavano produttori minori, capaci di sfruttare reti commerciali che andavano via via consolidandosi nel continente americano. L'espansione commerciale dell'intero settore di vini (non solo fortificati) subì una forte accelerazione fino al 1890 e poi una contrazione e stagnazione fino al conflitto bellico (Vaquero Piñeiro, Tedeschi, Maffi 2022). Le dinamiche legate alle malattie della vite e alle relative politiche adottate dai vari Paesi colpiti influenzarono non solo l'export di vino, ma anche quello dei cosiddetti "spiriti" derivanti dal vino stesso. Il vermouth di Torino costituiva in parte un'eccezione, distinguendosi per la crescita dell'export soprattutto nel corso del primo decennio del Novecento. In tale contesto alcune grandi aziende (Cinzano e Martini & Rossi in particolare)<sup>5</sup> giocarono un ruolo di primo piano attraverso l'apertura di nuovi depositi e filiali all'estero e l'aumento della capacità produttiva (Cotone 1922). Il vermouth si distingueva per reputazione (insieme al *fernet*) nel continente americano, consumato e venduto anche fuori dalla comunità etnica (*Relazione di un viaggio* 1900). Il Sud America era la principale meta di esportazione del vermouth italiano fino alla Prima guerra mondiale, con una prevalenza del mercato argentino, mentre gli Stati Uniti erano l'altro principale mercato estero: le statistiche mostrano il costante aumento delle esportazioni di prodotti enologici italiani, trainate dal vermouth torinese, dal Chianti e dal Marsala, tra i prodotti enogastronomici più apprezzati dagli immigrati italiani (Mazzotti, Maffi, Magagnoli 2025).

I primi anni del Novecento segnano la definitiva affermazione del vermouth di Torino come protagonista dell'aperitivo, nuova abitudine a suggello di un crescente benessere, e desiderio di momenti di convivialità. Il vermouth era servito prima dei pasti non solo come aperitivo per stimolare la digestione, ma anche quale strumento di socialità, carico di significati simbolici che rimandavano alla natura aristocratica e rituale della bevanda. Il vermouth sembra dunque affermarsi a fine Ottocento come bevanda di benvenuto ufficiale e conviviale per due ragioni: perché è considerata una bevanda che conferisce status sociale e perché ritenuta ideale per l'aperitivo. In un articolo apparso nel 1906 su «La Lettura», rivista mensile del «Corriere della Sera», Augusto Biagi analizzava alcune pratiche sociali legate ai brindisi e agli aperitivi e alla narrazione sottesa. Egli sottolineava in particolare come, tra la fine dell'Ottocento e i primi anni del Novecento, avesse preso piede – soprattutto in Francia – una definizione di aperitivo che si riferiva a quelle bevande che assunte *ante prandium* avevano una efficacia tonica: la parola "aperitivo" in passato era infatti un termine legato alla scienza medica e farmaceutica e si riferiva ai rimedi atti a stimolare l'appetito. Questa consuetudine, definita da Biagi "moderna", rispondeva secondo l'autore «alle esigenze di un temperamento che caratterizza l'uomo moderno, ovvero quello nervoso. Preso tra le eccitazioni e le depressioni in cui si svolge la sua vita, l'utilizzo di bevande alcoliche, nelle quali entrino degli estratti amari vegetali, vale a dare tonicità all'organismo»<sup>6</sup>. La diffusione di tali pratiche favorì il moltiplicarsi del numero delle bevande alcoliche della famiglia dei tonici, alcune delle quali acquisirono una certa notorietà grazie all'uso sapiente della pubblicità. Ma la proliferazione degli aperitivi ebbe come contropartita un'accanita concorrenza, di fronte alla quale il consumatore esigeva ciò che riteneva – per pratica ed esperienza – di superiore qualità, consolidata da anni di prove e di successo. Il vermouth era riconosciuto come uno degli aperitivi più salubri, perché la sua azione tonica non era prevalentemente alcoolica. E in un'epoca in cui si deplorava l'uso degli eccitanti, questo era un vantaggio, poiché evitava che l'aperitivo sconfinasse in un'azione non più benefica ma dannosa.

Un articolo del 1906 apparso sul «Giornale della Libreria, della Tipografia e delle Arti e Industrie Affini», descriveva lo svolgimento del 1° Congresso nazionale fra gli industriali delle arti grafiche, della carta e affi-

ni, durante il quale avrebbe dovuto esserci solo «un vermouth d'onore, ma che in realtà fu un vero e proprio riuscitissimo ricevimento notevole per la profusione di spumanti e di dolci e tartine»<sup>7</sup>. Dunque, già a inizio Novecento si trovano diversi casi in cui il “vermouth d'onore” non era più un rituale basato solo sul consumo di vermouth, ma una vera e propria cerimonia di benvenuto con brindisi. Se inizialmente la cerimonia consisteva effettivamente nel servire un vermouth secondo una determinata prassi, successivamente essa si tramutò sempre più spesso in un brindisi di benvenuto nel quale poteva essere utilizzata anche una bevanda alcolica differente, come ad esempio dello spumante. In epoca fascista emergono anzi alcuni tentativi di produzione di vermouth spumante, fenomeno abbastanza insolito, alcuni dei quali proprio sotto la denominazione di vermouth d'onore (figura 2). Dobbiamo del resto ricordare come alcune delle aziende che producevano vermouth erano allo stesso tempo produttrici di vini spumanti, come Cinzano o Gancia.

L'espansione del vermouth nel mercato domestico in età fascista beneficiava anche di un contesto politico favorevole in cui i vini e i liquori italiani rappresentavano alternative autarchiche a prodotti che venivano dall'estero (Griffith 2020, 2024). Il vermouth d'onore diventò nel corso del ventennio fascista anche un marchio registrato in Italia da alcune case produttrici, come la Saint-Just e la Salve a Roma (figure 2 e 3).

Dobbiamo inoltre sottolineare come questa ritualità italiana non fosse diffusa solo all'interno dei confini nazionali, ma anche tra gli italiani all'estero o in occasione di cerimonie legate all'Italia. Numerosi articoli letterari pubblicati sui giornali americani testimoniano la crescente popolarità del vermouth tra la popolazione americana, non solo tra gli immigrati. Il vermouth veniva servito prima dei pasti non solo come aperitivo, ma anche come strumento di socialità, carico di significati simbolici; questi si riferivano alla natura aristocratica della bevanda, ma anche in particolare alla tradizione del “vermouth d'onore”. Ad esempio, durante il sontuoso banchetto organizzato dalla comunità italiana di Seattle nel 1905 in onore del capitano Camillo Corsi, coman-

Marchio di fabbrica, depositato l'11 gennaio 1923 (Reg. Gen. n. 25130) dalla «S. A. L. V. E.» - Società Accomandita Liquori, Vermouth, Estratti - Sibaldi, Bodini & C. - a Roma per vino vermouth.



Trascritto il 19 maggio 1924 (Reg. dei Marchi vol. 237, n. 25).

Figura 2. Marchio del Vermouth d'onore Spumante della società SALVE. (1923). Fonte: [http://dati.acs.beniculturali.it/mm/local/detail.html?ACS\\_036.P004184\\_227-228.WEB.227-228\\_0028.jpg](http://dati.acs.beniculturali.it/mm/local/detail.html?ACS_036.P004184_227-228.WEB.227-228_0028.jpg).



Figura 3. Etichetta del Vermouth d'Onore della Soc. An. Saint-Just (1938). Fonte: Cartolina di proprietà degli autori.

dante dell'incrociatore Umbria ancorato nella baia della città, il vermouth che accompagnava l'antipasto fu gustato da ufficiali ed eminenti personalità pubbliche statunitensi<sup>8</sup>.

La pratica cerimoniale del "vermouth d'onore" mantenne il suo valore simbolico anche negli anni che precedettero lo scoppio della Seconda guerra mondiale, al punto da contribuire a mettere in secondo piano persino le tensioni derivanti dalle controversie internazionali. Nel giugno 1936, poco dopo aver pronunciato il suo famoso discorso alla Società delle Nazioni a Ginevra, in cui condannava l'aggressione militare italiana contro il suo Paese che lo aveva costretto all'esilio, l'imperatore Haile Selassie d'Etiopia offrì ai suoi ospiti istituzionali a Londra un vermouth d'onore, scelta che non lasciò indifferente la stampa internazionale<sup>9</sup>.

### 3. La cerimonia del vermouth d'onore negli articoli de «La Stampa»: una panoramica

Come già anticipato, per verificare la diffusione della pratica del "Vermouth d'onore" abbiamo esaminato sistematicamente gli articoli presenti nell'archivio storico de «La Stampa» di Torino, estrapolando le ricorrenze dell'espressione "vermouth (o vermut) d'onore" e costruendo un dataset con le informazioni più rilevanti che emergevano dagli articoli. Si tratta di una prima ricognizione che ha dato alcuni risultati significativi, con centinaia di articoli che attestano la grande diffusione di questa pratica fra gli anni Ottanta del XIX secolo e gli anni Cinquanta del XX. Sviluppi futuri della ricerca potrebbero rafforzare l'impianto comparativo in direzione dell'ampliamento della base documentaria ad altri quotidiani da analizzare in modo sistematico (in questa sede gli articoli del «Corriere della Sera» sono stati considerati solo da un punto di vista qualitativo), esplorando archivi locali, programmi di cerimonie, fonti associative e materiali iconografici.

Un primo dato di interesse riguarda le città nelle quali si tenne l'evento, ma in questo caso dobbiamo considerare il fatto che il quotidiano preso in esame presenta una quota consistente di articoli su episodi di cronaca della città sede del giornale. Torino ricorre, infatti, in una molteplicità di articoli. L'ex capitale del Regno di Sardegna risulta particolarmente significativa non solo perché città nella quale nasce questo rituale, ma anche come area di elezione della produzione e consumo di vermouth, soprattutto nel corso dell'Ottocento.

Da un punto di vista dell'analisi quantitativa le informazioni ricavate dall'esame degli articoli apparsi su «La Stampa» possono fornirci un quadro sia dell'andamento del fenomeno nel tempo, sia delle tipologie di eventi che facevano da contesto alla cerimonia del vermouth d'onore. Questa ricognizione offre alcuni esempi evocativi delle circostanze e occasioni in cui emerge il cerimoniale, che mostrano come fossero celebrativi dell'accoglienza di importanti uomini politici o di campioni dello sport, o di eventi collettivi come raduni, manifestazioni, congressi e occasioni di incontro di associazioni. Come è sottolineato in un recente articolo de *La Stampa*, tavola e cronaca hanno da tempo un rapporto stretto: «Vermouth d'onore e banchetti segnavano i momenti salienti della vita cittadina. Campagne elettorali, viabilità, cavalierati e commende»<sup>10</sup>. Abbiamo dunque categorizzato gli eventi in base ad alcune tipologie principali: eventi politico-istituzionali; congressi; eventi sportivi; mostre o inaugurazioni; eventi promossi da associazioni; eventi di carattere militare.

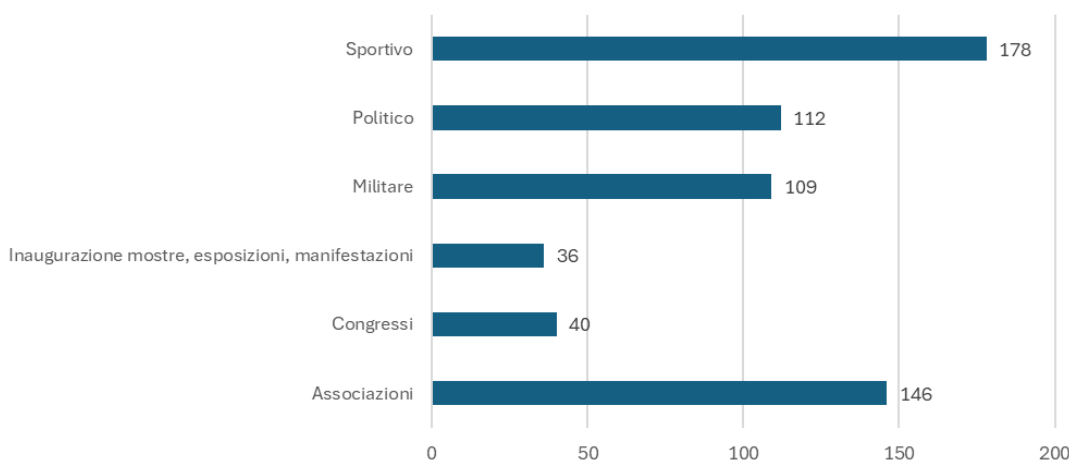


Grafico 1. Articoli pubblicati su «La Stampa» che citano il vermouth d'onore, distinti per tipologia (1884-1988).

Come si vede dal grafico 1, le due categorie di eventi con maggiore frequenza sono quella degli eventi sportivi (178) e quella degli eventi legati alle associazioni di varia natura (146), seguiti da quelli di carattere politico (112) e da quelli di carattere militare (109). Due delle categorie individuate – i congressi e le inaugurazioni e mostre – non presentano un numero particolarmente rilevante di ricorrenze (circa quaranta per ciascuna categoria, distribuite peraltro in modo abbastanza omogeneo tra l'inizio del Novecento e gli anni Trenta), pertanto non sono state inserite nel grafico relativo all'analisi diacronica delle ricorrenze tra anni Ottanta dell'Ottocento e anni Ottanta del Novecento (grafico 2).

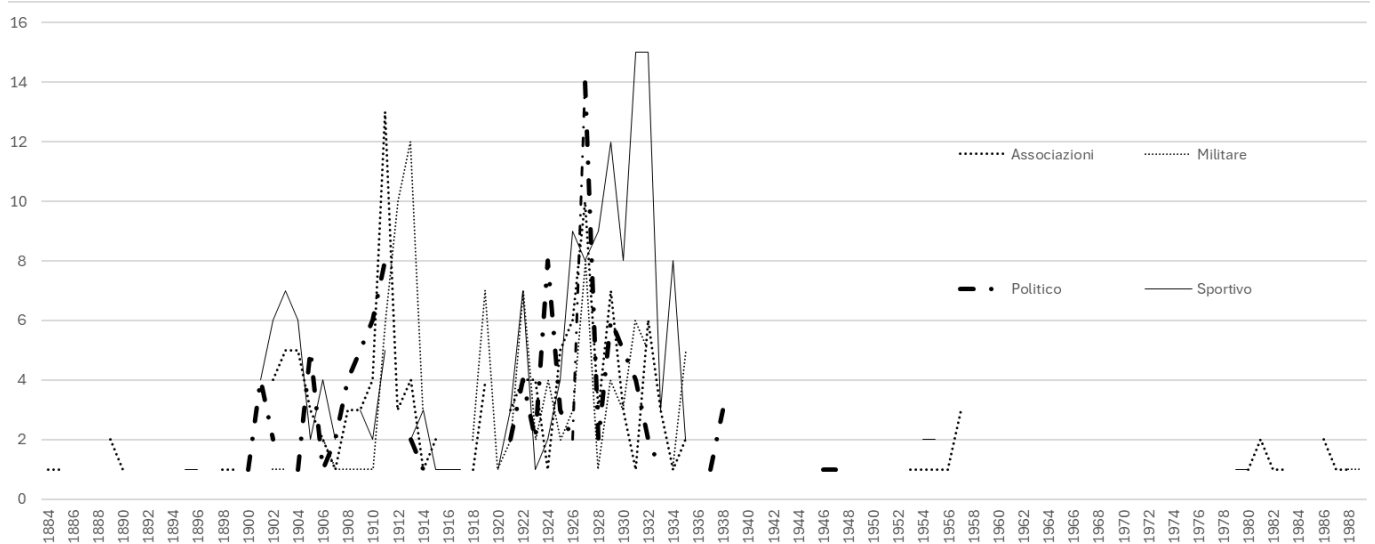


Grafico 2. Andamento temporale degli articoli pubblicati su La Stampa che citano il vermouth d'onore di carattere politico, sportivo, militare, associativo (1884-1988)

Come si può evincere dal grafico 2, la quasi totalità degli eventi che prevedevano la cerimonia del vermouth d'onore si concentrarono tra l'inizio del Novecento e la prima metà degli anni Trenta.

#### 4. Onore allo sport

Nel corpus di eventi ricostruito attraverso il database, le manifestazioni sportive costituiscono uno dei contesti più significativi di diffusione e stabilizzazione della pratica del vermouth d'onore. La ricorrenza di questa ritualità conviviale in occasione di gare, raduni e incontri organizzati suggerisce infatti che il brindisi non fosse un accessorio occasionale, bensì un elemento integrato nel cerimoniale che accompagnava la conclusione degli eventi pubblici, fungendo da momento di celebrazione e socialità regolata.

All'interno di questo quadro, il ciclismo appare come uno degli ambiti più precoci e consistenti. Già nei primi anni del Novecento esso emerge come terreno privilegiato di sperimentazione del vermouth d'onore, grazie alla capacità di connettere atleti, associazioni, pubblico e autorità locali, oltre che di caratterizzare eventi dotati di forte visibilità. Le prime occorrenze documentate risalgono al 1903, quando «La Stampa» segnala un vermouth d'onore offerto ai ciclisti partecipanti a una gara ad Arona descritta come un vero e proprio convegno ciclistico, a conferma della dimensione collettiva e organizzata dell'evento<sup>11</sup>. Nello stesso anno emerge un'analoga attestazione riguardante i ciclisti convenuti ad Andorno per una gara, al termine della quale il vermouth venne offerto come momento conclusivo della manifestazione<sup>12</sup>. Si tratta di episodi che permettono di capire come, fin dagli esordi, il vermouth d'onore fosse considerato come parte integrante dell'evento sportivo e come gesto pubblico indirizzato a un gruppo definito di partecipanti, non come iniziativa estemporanea. Anche il ruolo svolto dalle società sportive e dai cosiddetti “volontari ciclisti” – come nel caso della cerimonia a favore dei ciclisti Audax del 1904 – risulta essere un elemento particolarmente rilevante che emerge dall'analisi degli articoli. Ancora nel 1904, a Cirié, il vermouth accompagnava le gare organizzate in loco, a conferma del radi-

camento territoriale della pratica e della sua integrazione nelle forme di socialità che circondavano lo sport<sup>13</sup>. Nel caso del convegno ciclistico di Brescia del 1909, che riuniva circa quaranta società sportive, il vermouth d'onore consolidava la sua funzione di rito di chiusura di un evento di ampia scala, segnando il passaggio dalla dimensione formale del convegno a quella conviviale e relazionale<sup>14</sup>.

La documentazione relativa agli anni Venti, infine, testimonia una trasformazione nella scala e nel prestigio degli eventi connessi al vermouth d'onore. Nel 1926 esso venne offerto ai ciclisti partecipanti al Giro del Piemonte, un evento che segnalava la crescente spettacolarizzazione e mediatizzazione del ciclismo<sup>15</sup>; nel 1930, nel celebrare i ciclisti italiani partecipanti al Tour de France, il rituale appariva ormai associato a competizioni di risonanza internazionale, assumendo anche un valore di celebrazione dell'impresa e, indirettamente, di rappresentazione nazionale<sup>16</sup>. Nel loro insieme, questi casi consentono di cogliere il ciclismo come laboratorio privilegiato per la diffusione del vermouth d'onore: la pratica mostra una notevole continuità cronologica, dal primo Novecento fino almeno agli anni Trenta, la capacità di adattarsi a contesti diversi mantenendo comunque una funzione simbolica stabile. Il vermouth d'onore celebrava la prestazione sportiva e, al tempo stesso, costruiva relazioni e rafforza identità collettive.

Accanto al ciclismo, automobilismo e motociclismo rappresentano una seconda area fondamentale di concentrazione della pratica del vermouth d'onore. A differenza del ciclismo, questi sport rientravano fin dagli esordi in una dimensione più tecnologica ed elitaria, caratterizzata da costi elevati e forte spettacolarità; per questa ragione, il vermouth d'onore assumeva in questo ambito una funzione ancora più marcata di rito di rappresentanza. Le manifestazioni motoristiche, dalle corse ai raduni, dalle esercitazioni agli arrivi ufficiali, producono eventi ad alto contenuto simbolico in cui la celebrazione della velocità e della macchina necessita di essere ricondotta entro forme di socialità regolata: il vermouth d'onore svolge questa funzione, segnando la conclusione dell'evento e offrendo uno spazio di incontro tra piloti, organizzatori, autorità e notabili locali. Se nel ciclismo il vermouth d'onore appare come pratica diffusa, relativamente inclusiva e radicata nel tessuto associativo locale, negli sport motoristici esso assume una funzione più selettiva e di elevata carica simbolica. Tuttavia, in entrambi i casi, essa svolge la medesima funzione di fondo, trasformando l'evento sportivo in un fatto socialmente riconosciuto e degno di celebrazione e memoria. Una delle prime attestazioni significative risale a un'esercitazione del 1907: l'episodio è rilevante perché mostra come l'automobile entri nello spazio pubblico non solo come mezzo sportivo, ma anche come strumento di sperimentazione tecnica e organizzativa, e come la pratica conviviale il vermouth d'onore contribuisca a trasformare un evento dimostrativo in un momento di riconoscimento collettivo<sup>17</sup>. Nel corso degli anni Dieci, il database segnala una crescente presenza di eventi in cui il vermouth accompagna gare e manifestazioni dedicate esclusivamente alle automobili; in questi casi il rituale conviviale appare sempre più chiaramente integrato nel cerimoniale sportivo e viene offerto non solo ai piloti, ma anche agli organizzatori e agli ospiti ufficiali, indicando come l'automobilismo fosse percepito come sport di prestigio capace di attirare l'attenzione delle élites locali. Il momento del brindisi assume un valore simbolico forte, poiché celebra la riuscita dell'evento, la performance tecnica e la modernità incarnata dal mezzo automobilistico.

Un passaggio significativo è rappresentato dal 1922, anno nel quale il database registra una cerimonia con vermouth d'onore offerto a Pietro Bordino e Biagio Nazzaro, figure di primo piano dell'automobilismo italiano, vincitori di due competizioni differenti a livello europeo: in questo caso la pratica conviviale non era rivolta a un gruppo indistinto, ma a due campioni, riconosciuti pubblicamente per il loro successo. L'offerta segna un'evoluzione importante della ritualità, poiché il brindisi diventa strumento di celebrazione personalizzata e contribuisce a costruire la figura del campione come protagonista pubblico<sup>18</sup>. Analogo modello, descritto una decina di anni più tardi nelle pagine del «Corriere della Sera», riguardò le onoranze ad un campione del ciclismo, Costante Girardengo, insignito di un'onorificenza dal Governo fascista: vi fu una ampia partecipazione di gerarchi, autorità, amici, sportivi e ammiratori del campione italiano alla cerimonia – una colazione seguita da un vermouth d'onore – durante la quale alcuni rappresentanti delle istituzioni e del mondo sportivo rievocarono i fasti della vita professionale di Girardengo<sup>19</sup>. Ma si trattava di uno schema valido anche per un altro sport popolare come il pugilato. Nella sala della Società operaia di Sequals, il 31 ottobre 1930 venne offerto a Primo

Carnera un vermouth d'onore e un banchetto con la partecipazione di un centinaio di persone, un evento che fu teatro anche di un episodio bizzarro: tra la folla di ammiratori di Carnera si trovava «un individuo che, approfittando del pigia pigia, volle eccedere nella manifestazione di omaggio al gigante e, nell'abbracciarlo, gli mise con molto garbo la mano nella tasca interna della giacca e gli asportò il portafogli; purtroppo, nel portafogli non si trovavano che biglietti da visita e fotografie femminili, roba che l'audace borseggiatore credette inutile conservare e che buttò in un cestino di rifiuti nell'atrio della stazione Principe»<sup>20</sup>.

Nel database, gli eventi legati all'aviazione, con voli in aereo e soprattutto in dirigibile, costituiscono una tipologia meno consistente rispetto a ciclismo e sport motoristici, ma di notevole rilevanza simbolica. A differenza delle competizioni ricorrenti, i voli documentati erano percepiti quasi sempre come eventi eccezionali, caratterizzati da forte impatto sull'opinione pubblica. In questo contesto il vermouth d'onore assumeva il ruolo di strumento di ritualizzazione dell'impresa, poiché il brindisi serviva a tradurre un evento tecnologico straordinario, quale l'arrivo di un dirigibile, il passaggio di un aviatore celebre o una visita ufficiale, in una forma di socialità controllata e riconoscibile. Una prima attestazione risale al 1914, in occasione della cerimonia in onore dell'equipaggio del dirigibile P3, atterrato a Venaria: l'evento aveva un carattere militare e tecnico e, nel celebrare l'impresa, trasformava l'atterraggio in rito pubblico<sup>21</sup>.

Eventi analoghi sono segnalati nel 1926, quando ad esempio un vermouth d'onore venne offerto ai pionieri dell'aria, definiti esplicitamente come aviatori italiani; in questo caso il riferimento non è a una singola impresa, ma a una categoria di protagonisti celebrata come incarnazione del progresso tecnico e del coraggio individuale. Quell'anno si accolsero a Racconigi con tale cerimonia Umberto Nobile e i suoi compagni in occasione di una visita ufficiale al re: l'evento mostra come l'aviazione fosse ormai pienamente inserita nella retorica nazionale del progresso, mentre il brindisi assumeva il valore di riconoscimento ufficiale, segnando il passaggio dall'impresa tecnica alla celebrazione pubblica<sup>22</sup>. Nel 1927 il database registra una serie particolarmente significativa di eventi che testimonia la crescente internazionalizzazione e spettacolarizzazione dell'aviazione: un vermouth d'onore celebrava Charles Albert Levine, noto aviatore americano<sup>23</sup>, mentre nello stesso anno il rituale conviviale accompagnò la visita di Italo Balbo a Torino, glorificandone il ruolo di primo piano nell'aviazione italiana, e contribuendo a costruirne l'immagine di eroe moderno<sup>24</sup>. Nel 1929 Balbo di nuovo protagonista in un evento aeronautico insieme ad una delegazione francese, in cui emergeva chiaramente la dimensione diplomatica<sup>25</sup>: l'aviazione diveniva strumento di relazioni internazionali mentre il brindisi rappresentava il momento in cui la dimensione tecnica e politica dell'evento veniva tradotta in un linguaggio di convivialità e cortesia; in tali contesti il vermouth d'onore non era mai un gesto neutro ma un elemento del protocollo informale che accompagnava incontri ufficiali e celebrazioni di alto profilo, anche su scala internazionale, come durante la cerimonia del 1931 in onore di un gruppo di aviatori italiani lontanissimi dalla patria, a Petropolis in Brasile<sup>26</sup>.

Distinto sia dagli sport tecnici sia dalle pratiche di mobilità individuale come il ciclismo, il calcio emerge nel database come tipologia sportiva specifica. Gli eventi calcistici associati al vermouth d'onore risultano meno numerosi, ma ugualmente significativi perché concentrati su squadre rappresentative, in larga parte nazionali, e su contesti di forte visibilità istituzionale: in questo ambito il vermouth d'onore non connotava la gara in sé quanto i momenti di rappresentanza, di accoglienza e di riconoscimento ufficiale delle squadre, intese come corpi collettivi dotati di valore simbolico. La prima occorrenza registrata risale al 1906 e riguarda il Club di Calcio Piemontese: in questo caso la cerimonia ebbe luogo a Torino, al termine di un incontro che coinvolgeva esponenti del calcio cittadino<sup>27</sup>. L'episodio mostra come, nella fase iniziale, il vermouth d'onore fosse ancora inserito in una dimensione associativa e urbana legata ai circoli e ai luoghi della socialità borghese, e come il brindisi svolgesse la funzione di riconoscimento pubblico della società sportiva all'interno della città. Un salto qualitativo avviene nel 1922, quando il database registra un evento che vedeva protagonisti i calciatori della Nazionale italiana a Torino su iniziativa della Federazione Italiana Giuoco Calcio: in questo caso il vermouth d'onore assumeva una funzione chiaramente istituzionale e il brindisi sanciva il riconoscimento ufficiale della Nazionale come soggetto degno di onore pubblico, inserendo il calcio in un cerimoniale che coinvolgeva dirigenti federali e autorità<sup>28</sup>. Nel 1926 un'analoga cerimonia venne organizzata in onore della nazionale di calcio cecoslovacca, ospite a Torino e ricevuta presso l'albergo in cui alloggiava: il vermouth d'onore emergeva come

gesto di cortesia formale e di strumento di accoglienza diplomatica, poiché la squadra straniera era celebrata non solo come avversario sportivo ma come rappresentante di una nazione<sup>29</sup>. Nel 1928 il vermouth d'onore venne offerto alle squadre nazionali di calcio di Italia e Ungheria a Roma presso l'albergo Luxor, su iniziativa della Federazione Italiana Giuoco Calcio: il rito conviviale accompagnava un evento di rilevanza internazionale, era rivolto a entrambe le rappresentative e svolgeva una funzione di mediazione simbolica tra competizione sportiva e relazioni tra nazioni<sup>30</sup>. Nel 1929 si ha notizia di un'altra cerimonia a beneficio della Squadra Nazionale di Calcio Italiana a Milano, ancora una volta su iniziativa della Federazione, e questa ricorrenza conferma come il vermouth d'onore fosse ormai entrato stabilmente nel repertorio cerimoniale del calcio nazionale, divenendo pratica ricorrente di celebrazione della squadra come istituzione sportiva e come simbolo identitario indipendentemente dal risultato agonistico specifico<sup>31</sup>. Nel 1931 protagonista del rituale era la Nazionale B di calcio italiana in occasione di una trasferta a Lussemburgo, dove il brindisi era organizzato dai dirigenti della Federazione<sup>32</sup>. L'ultima attestazione risale al 1955, relativa al vermouth d'onore offerto alla nazionale belga presso la sede della FIGC a Roma: il dato conferma la lunga durata della pratica e la sua continuità nel secondo dopoguerra, quando il vermouth d'onore mantenne la funzione di gesto ufficiale di accoglienza e riconoscimento pienamente inserito negli spazi istituzionali del calcio italiano. Nel complesso, dagli articoli emerge una configurazione diversa che il vermouth d'onore assumeva nel calcio rispetto ad altre tipologie sportive: anziché enfatizzare l'impresa tecnica, esso sanciva la funzione di rappresentanza simbolica delle squadre, soprattutto nazionali, divenendo parte integrante del protocollo informale del calcio internazionale e uno strumento attraverso cui la competizione si traduceva in linguaggio diplomatico, istituzionale e relazionale.

## 5. Il carattere politico della cerimonia e la transizione all'età repubblicana

Oltre agli eventi di carattere sportivo, altre due categorie con un'elevata frequenza di articoli sul quotidiano torinese erano quella legata alle varie forme di associazionismo e quella della politica. Riguardo alla prima di queste, gli articoli fanno intuire come una pratica cerimoniale che era nata in un contesto aristocratico – la tradizione della corte sabauda – si fosse nel corso del tempo 'democratizzata', pur mantenendo il suo carattere istituzionale. Le prime occorrenze sono degli anni Ottanta dell'Ottocento e la gran parte di queste riguarda le società mutualistiche, almeno fino all'età giolittiana. Anche il «Corriere della Sera» riporta celebrazioni con vermouth d'onore in cui protagonisti erano membri di associazioni, per lo più di lavoratori. Per fare qualche esempio, il 14 febbraio 1910 la consueta cerimonia del vermouth d'onore concludeva a Milano la festa dell'Associazione dei coltellinai ed arrotini, una di quelle poche associazioni nella quale vi trovavano rappresentati operai e imprenditori<sup>33</sup>. Nel 1912, i 180 soci della Federazione fra impiegati postelegrafici di Germania, una delle più potenti organizzazioni dell'Impero, furono accolti a Milano dalla locale sezione della Federazione postelegrafica italiana: il vermouth d'onore chiudeva la visita alla Cooperativa postelegrafica milanese<sup>34</sup>. Per fare un altro esempio sempre di età liberale, l'8 settembre 1913 si tenne a Bergamo il Congresso dell'Associazione di mutuo soccorso femminile in occasione del cinquantenario, al quale parteciparono numerose autorità, compresi diversi parlamentari: a caratterizzare la cerimonia, oltre al consueto vermouth d'onore, fu il nutrito corteo composto da trenta associazioni con i loro vessilli, il quale dalla sede dell'associazione si diresse accompagnato dalle musiche della banda al teatro Donizetti<sup>35</sup>.

Gli eventi di carattere politico, infine, mostrano una discreta frequenza lungo l'intero arco temporale: ci sembra significativo riportare la descrizione di alcuni di questi tratta dal «Corriere della Sera». L'omaggio offerto a Padova il 1° ottobre 1916 dal Corpo sanitario al ministro Leonardo Bianchi fu appunto un vermouth d'onore in occasione della sua visita agli impianti sanitari e a stabilimenti di cura di Abano e Monteortone trasformati in ospedali militari; il ministro era a sua volta accompagnato dal prof. Franco Samarani, che espose i risultati di alcuni suoi studi sperimentali sull'azione antisettica dei fermenti lattici selezionati<sup>36</sup>. Un vermouth d'onore fu inoltre organizzato presso la Casa dei Fasci l'8 settembre 1928 a Bergamo in occasione della visita di Arnaldo Mussolini, alla presenza delle autorità locali<sup>37</sup>. Il 25 luglio del 1946 il sindaco Greppi di Milano dava

un ricevimento con vermouth d'onore in onore di Fiorello La Guardia, allora direttore generale dell'UNRRA, in visita in Italia<sup>38</sup>. Dunque anche al termine del secondo conflitto bellico questo cerimoniale è ancora attivo, ma, come si può notare dal grafico 2, sopravvive sporadicamente, almeno negli articoli de «La Stampa», certificando un processo di brutale contrazione avviato a metà degli anni Trenta.

Nei primi due decenni dell'Italia repubblicana il vermouth d'onore rimase in vita sostanzialmente solo come una cerimonia di benvenuto per accogliere i presidenti della Repubblica. Diverse le attestazioni della presenza di questo rituale nelle cerimonie del Quirinale. Attraverso la consultazione dell'Archivio storico della Presidenza della Repubblica, in particolar modo del «Diario storico» che reca il calendario degli impegni pubblici del Presidente, è possibile analizzare la ricorrenza di vermouth d'onore in impegni ufficiali dei seguenti presidenti della repubblica italiana: Luigi Einaudi (presidente dal 1948 al 1955), Giovanni Gronchi (1955-1962) e Giuseppe Saragat (1964-1971). Una prima analisi mette in luce una quarantina di attestazioni distribuite in un arco cronologico che va dal 1949 al 1967. Tuttavia, la maggior parte di esse sono da collocarsi nel decennio Cinquanta, nel contesto delle presidenze di Luigi Einaudi e Giovanni Gronchi<sup>39</sup>. In alcuni casi si tratta di cerimonie di benvenuto a ospiti internazionali, accolti presso il Quirinale, come il principe Carlo (Reggente del Belgio) o la principessa Margaret Rose d'Inghilterra, ma si tratta soprattutto di rituali finalizzati ad accogliere il Presidente che partecipava a manifestazioni o celebrazioni. Per fare alcuni esempi, troviamo l'intervento del Presidente della Repubblica (insieme alla moglie) alla cerimonia commemorativa del 70° anniversario della morte di Giuseppe Garibaldi a Caprera, all'inaugurazione della sede dell'Istituto Nazionale per la storia del movimento di liberazione in Italia, alla IV Fiera del vino d'Italia in Asti, alla commemorazione del Senatore Jacini, alle celebrazioni del cinquantesimo anniversario della Università Commerciale «L. Bocconi» e del centenario dell'Istituto Tecnico «C. Cattaneo» di Milano, occasioni nelle quali veniva sempre servito il vermouth d'onore. Medesimo rituale per l'intervento di Giovanni Gronchi il 28 gennaio 1956 alla cerimonia inaugurale dei settimi giochi olimpici d'inverno a Cortina d'Ampezzo, o il 13 ottobre 1957 alle manifestazioni Colombiane, in cui il vermouth d'onore venne allestito sulla nave *Colombo*. Più avanti negli anni troviamo episodi sporadici, come quello dell'intervento di Giuseppe Saragat il 18 gennaio 1967 alla cerimonia di inaugurazione dell'attività in Italia del «Nato Defence College».

Un contesto in cui il vermouth d'onore acquista sempre più importanza nell'Italia repubblicana è la valorizzazione del *Made in Italy* e l'utilizzo di questa pratica all'interno di cerimonie in cui venivano promossi i manufatti di un'industria in piena espansione. Il caso più significativo è riportato nel 1957 dal «Corriere della Sera», quando la partenza della motonave *Italterra*, carica di mille vetture FIAT destinate ai porti di Los Angeles e San Francisco, era stata celebrata con un vermouth d'onore. Il brindisi offerto alla presenza di dirigenti tecnici e maestranze dell'azienda, tra cui un gruppo di anziani dipendenti e un gruppo di giovani allievi, doveva celebrare «la continuità di opera e di tradizione della grande industria italiana»<sup>40</sup>. Questa sorta di celebrazione dell'industria italiana, anche attraverso un rituale che ha sempre avuto lo scopo di riconoscimento collettivo e valorizzazione delle forze propulsive del Paese, acquista qui nuovo significato nel presentarsi come celebrazione dell'italianità verso l'esterno. Nel 1959, il «Corriere della Sera» riporta il resoconto del brindisi d'onore promosso dal presidente dell'Ente fieristico di Milano, professor Coggi, in occasione della benedizione del cardinal Montini alla Fiera campionaria internazionale. Nella stessa giornata aveva preso parte alle celebrazioni anche l'ambasciatore argentino, il quale si era «intrattenuto a colloquio per discutere il programma di espansione commerciale e industriale dell'Argentina al quale i tecnici e le maestranze italiane saranno sempre più chiamati a dare il loro contributo»<sup>41</sup>. Un ultimo episodio che testimonia l'utilizzo della cerimonia del vermouth come momento di promozione del *Made in Italy* risale alla visita di Stato del presidente cileno, Eduardo Frei, in Italia nel 1965. In quell'occasione Frei visitò l'azienda agricola di Maccaresse, società per azioni dell'IRI, ospite del suo presidente onorevole Petrilli, il quale offrì in forma privata un vermouth d'onore. Nonostante il presidente cileno avesse visitato l'azienda da privato cittadino, la presenza della delegazione italiana della Farnesina e del ministro degli Esteri Fanfani testimonia la volontà di utilizzare questa occasione come momento per rendere visibili all'estero le eccellenze italiane<sup>42</sup>.

La cerimonia del vermouth d'onore, dunque, nonostante fosse fortemente legata alla tradizione monarchica, transitò apparentemente indenne nell'età repubblicana, ma solo per il primo ventennio postbellico. In questo

periodo, il rilievo che conservò la cerimonia fu soprattutto di carattere politico, mentre sostanzialmente si perse per le altre tipologie di eventi (salvo in minima parte per quelli di carattere militare). Questa sopravvivenza “alta” è coerente con la natura originariamente aristocratica e regale della pratica, che sembra attecchire nel nuovo quadro istituzionale non per inerzia, ma perché il suo formato risponde ancora a un'esigenza di rappresentanza, legata all'onore dell'ospite. In seguito, questa cerimonia istituzionale risulta molto meno usuale, mentre dagli anni Sessanta a mutare progressivamente fu anche la denominazione, tanto che il termine di “vermouth d'onore” venne via via dismesso a favore della più moderna espressione di “cocktail di benvenuto”<sup>43</sup>.

### Alcune considerazioni conclusive

In base alle analisi fin qui svolte è dunque possibile interpretare il “vermouth d'onore” come una pratica di convivialità pubblica che, pur nascendo in un contesto locale e aristocratico, si è progressivamente consolidata in Italia come forma riconoscibile di accoglienza cerimoniale e di regolazione simbolica delle relazioni sociali, attraversando mutamenti politici, istituzionali e culturali dagli ultimi decenni dell'Ottocento fino almeno agli anni Cinquanta del Novecento, nei quali sopravvive soprattutto come rituale di benvenuto nell'ambito delle visite e alle inaugurazioni in cui è protagonista il Presidente della Repubblica. La sua connotazione originaria, torinese e sabauda, attestata nella letteratura tecnica e nella memorialistica di settore, contribuisce a spiegare perché proprio il vermouth si presti a divenire l'oggetto privilegiato di una cerimonia di benvenuto: esso incorpora un capitale simbolico di eleganza e di modernità urbana, ma al tempo stesso la sua produzione standardizzata e la sua qualità riconosciuta ne favorisce un'ampia circolazione al di fuori del milieu originario, non solamente della bevanda ma anche del rituale.

Da un punto di vista empirico, l'analisi dell'archivio storico de «La Stampa» suggerisce che la diffusione di questa pratica sia stata particolarmente intensa tra l'inizio del Novecento e la prima metà degli anni Trenta, con una concentrazione significativa di occorrenze nell'ambito di eventi sportivi, associativi, politico-istituzionali e militari. Questa distribuzione, pur condizionata dalle caratteristiche del quotidiano utilizzato come base principale dello studio, mostra come la pratica si sia “democratizzata” senza perdere del tutto la propria valenza gerarchica: una democratizzazione che implica l'estensione del repertorio cerimoniale a nuovi attori collettivi e a nuovi contesti di visibilità, quali associazioni professionali e mutualistiche, federazioni di categoria, comitive straniere, corpi militari, società sportive.

La particolare attenzione che abbiamo dedicato agli eventi sportivi mette in luce la capacità di questa pratica di adattarsi a differenti contesti sociali. Nel loro insieme gli esempi portati suggeriscono che il vermouth d'onore non sia riducibile a un residuo folclorico della mondanità o a una formula di galateo, ma costituisca un vero e proprio dispositivo rituale che diviene operativo nella produzione di consenso, nell'esibizione di modernità, nella gestione pubblica dell'onore, nonché nella creazione di coesione associativa e nella celebrazione della comunità di riferimento.

La presenza del vermouth d'onore all'estero implicava spesso una funzione di segno di riconoscimento culturale e di risorsa identitaria, soprattutto quando l'italianità era “messa in scena” davanti a pubblici non italiani. In tal senso, la diffusione internazionale del prodotto e la circolazione internazionale del rito sembrano rafforzarsi reciprocamente: il vermouth, presentato come eccellenza e come abitudine elegante, trovava nella cerimonia un supporto simbolico, mentre la cerimonia, a sua volta, traeva forza dalla reputazione del vermouth come ‘vino speciale’ e dalla sua appartenenza a un immaginario di distinzione sociale.

La formula del vermouth d'onore, evocata dalla cronaca con un tono talora ironico e talora celebrativo, sembra così diventare uno standard narrativo della vita pubblica, una sequenza quasi obbligata dei programmi di ricevimento, in grado di congiungere banda musicale, discorsi, cortei e banchetti in un'unica messa in scena. Già agli inizi del Novecento l'espressione “vermouth d'onore” tende spesso a eccedere la definizione letterale, divenendo un ricevimento vero e proprio, con spumanti, dolci e tartine. Questo slittamento semantico e materiale indica che l'espressione, nonostante mantenga prestigio e riconoscibilità, assume più il significato di

etichetta rituale che non quello di descrizione puntuale della bevanda servita. Lo studio del vermouth d'onore permette così di osservare in controluce la storia sociale e culturale dell'Italia unita, mostrando come i grandi processi di nazionalizzazione, modernizzazione e internazionalizzazione passino anche attraverso gesti brevi, ripetuti e apparentemente marginali, ma capaci di rendere tangibile, in un bicchiere alzato, l'ordine simbolico della comunità.

## Note

- 1 "Aperitivo", in Enciclopedia Treccani online. <https://www.treccani.it/vocabolario/aperitivo/>. Ricordiamo peraltro come l'aperitivo italiano sia oggi un rituale sociale molto diffuso, cambiato nel corso del tempo, ma le cui caratteristiche principali risultano definite nella seconda metà del Novecento: un drink solitamente accompagnato da stuzzichini o piccole porzioni di piatti, tradizionalmente consumato con gli amici come "anti-pasto" prima del pranzo o della cena. Spiriti e vini (in particolare spumanti come il Prosecco) vengono spesso miscelati e aggiunti ad altre bevande alcoliche o analcoliche per creare cocktail che sono alla base di questa pratica.
- 2 *Almanacco Agrario*, anno XIV, 1881, dettato dal professore Ottavio Ottavi, Milano, Libreria Editrice G. Brigola, 1882.
- 3 La mania festaiuola autunnale, in *Gazzetta piemontese*, 24 settembre 1892.
- 4 Nel *Vocabolario Nomenclatore* si cita a p. 769 il "vermout, vermutte d'onore, quello dato per onorare pubblicamente ospiti e personaggi" (Premoli 1912).
- 5 Cinzano in particolare contribuiva nel 1912 a più della metà dell'export di vermouth italiano e l'anno successivo ai 2/3 dei circa 130.000 ettolitri di prodotto esportato dall'Italia. Allo stesso tempo era in forte espansione anche Martini & Rossi, che aveva aumentato la propria capacità produttiva con l'apertura di una distilleria a Montechiaro d'Asti nel 1901, in aggiunta allo stabilimento già esistente a Pessione.
- 6 *Dall'aperitivo al brindisi* di Augusto Biagi, in «La Lettura», Rivista mensile del «Corriere della Sera», 1906.
- 7 1° Congresso nazionale fra gli industriali delle arti grafiche, della carta e affini, in «Giornale della Libreria, della Tipografia e delle Arti e Industrie Affini», 14 ottobre 1906.
- 8 *L'Italia* (San Francisco), 28 June 1905.
- 9 «Evening Star», 4 June 1936.
- 10 <https://www.lastampa.it/cuneo/2016/10/16/news/le-fatiche-tavolaper-i-cronistidi-un-tempo-1.34788884/amp/>
- 11 *Ciclismo. Il convegno di Arona*, in «La Stampa», 23 luglio 1903.
- 12 *Il convegno ciclo-alpino di Andorno*, in «La Stampa», 29 giugno 1903.
- 13 *La festa del Circolo ciclistico ricreativo di Ciriè*, in «La Stampa», 26 settembre 1904.
- 14 *Ciclismo. Il grande convegno ciclistico di Brescia*, in «La Stampa», 30 agosto 1909.
- 15 *Binda vince staccando gli avversari*, in «La Stampa», 3 maggio 1926.
- 16 *In uno spettacoloso ritorno, Binda batte Pelissier sul traguardo di Pau*, in «La Stampa», 10 luglio 1930.
- 17 *L'esercitazione tattica dei volontari ciclisti e automobilisti*, in «La Stampa», 7 maggio 1907.
- 18 *Il caloroso applauso torinese a Pietro Bordino*, in «La Stampa», 14 settembre 1922.
- 19 «Corriere della Sera», 30 novembre 1934.
- 20 «Corriere della Sera», 31 ottobre 1930.
- 21 *Il dirigibile "P3" vola a Venaria e ritorna a Torino*, in «La Stampa», 23 aprile 1914.
- 22 *Nobile e i suoi compagni ricevuti dal re a Racconigi*, in «La Stampa», 10 agosto 1926.
- 23 *Il milionario americano e la signorina inglese nel cielo d'Italia*, in «La Stampa», 29 settembre 1927.
- 24 *La visita del sottosegretario Balbo ai campi di aviazione*, in «La Stampa», 11 gennaio 1927.
- 25 *Una convenzione aeronautica franco-italiana firmata da Balbo e da Laurent Eynac*, in «La Stampa», 11 marzo 1929.
- 26 *Gli aviatori italiani a Petropolis*, in «La Stampa», 23 gennaio 1931.
- 27 *Un grande convegno delle Società di "foot-ball" del Piemonte*, in «La Stampa», 27 luglio 1906.
- 28 *Oggi a Torino*, in «La Stampa», 26 febbraio 1922.
- 29 *"Italia" e "Cecoslovacchia" oggi di fronte*, in «La Stampa», 17 gennaio 1926.
- 30 *L'incontro calcistico Italia-Ungheria*, in «La Stampa», 17 marzo 1928.
- 31 *Il primo incontro internazionale della stagione. Italia - Portogallo*, in «La Stampa», 30 novembre 1929.
- 32 *La bella vittoria di Oporto*, in «La Stampa», 14 aprile 1931.
- 33 *L'inaugurazione del vessillo dei coltellinai ed arrotini*, in «Corriere della Sera», 14 febbraio 1910.
- 34 *L'arrivo di 180 posteografici germanici*, in «Corriere della Sera», 28 giugno 1912.
- 35 *L'oratore della cerimonia, l'onorevole Orlando, evocò a teatro le benemerenze patriottiche di Bergamo, quelle nel campo del lavoro e dell'attività industriale, terminando con una lode al mutualismo femminile e con la trattazione della questione femminile. Il Congresso del mutuo soccorso femminile a Bergamo*, in «Corriere della Sera», 8 settembre 1913.
- 36 *Un caldo omaggio del min. Bianchi ai medici militari*, in «Corriere della Sera», 1° ottobre 1916.
- 37 *Arnaldo Mussolini a Bergamo*, in «Corriere della Sera», 8 settembre 1928.
- 38 *Il Saluto di Milano a Fiorello La Guardia*, in «Corriere della Sera», 25 luglio 1946.

- 39 [https://archivio.quirinale.it/aspr/diari/search/result?startPage=20&query=vermouth+d%27onore&jsonVal=%7B%22jsonVal%22%3A%7B%22query%22%3A%5B%22allDoc%22%2C%22vermouth+d%27onore%22%5D%2C%22\\_perPage%22%3A20%7D%7D&perPage=21&data=&dataDiario=](https://archivio.quirinale.it/aspr/diari/search/result?startPage=20&query=vermouth+d%27onore&jsonVal=%7B%22jsonVal%22%3A%7B%22query%22%3A%5B%22allDoc%22%2C%22vermouth+d%27onore%22%5D%2C%22_perPage%22%3A20%7D%7D&perPage=21&data=&dataDiario=) (ultimo accesso 19-01-2026).
- 40 *Mille automobili partono su una motonave per l'America*, in «Corriere della Sera», 11 maggio 1957.
- 41 *La benedizione del Cardinale agli espositori della fiera*, in «Corriere della Sera», 21 aprile 1959.
- 42 *Rafforzata l'amicizia tra l'Italia e il Cile*, in «Corriere della Sera», 5 luglio 1965.
- 43 Si veda la definizione presente sul dizionario italiano: “vermouth d'onore: rinfresco in onore di un ospite in cui si offrono vermouth e altri liquori; oggi questa espressione è solitamente sostituita da ‘cocktail d'onore’”. <https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=vermouth>.

## Riferimenti bibliografici

### Adair Bevan J.

2019 *A Spirited Guide to Vermouth: An Aromatic Journey with Botanical Notes, Classic Cocktails and Elegant Recipes*, London, Headline Publishing Group.

### Amerine M.A.

1974 *Vermouth: An Annotated Bibliography*, Los Angeles, UC ANR Publications.

### Bagnaresi D.

2011 *I pellegrinaggi patriottici nell'Italia liberale: linguaggi e luoghi*, «Storicamente», n. 7, pp. 1-16.

### Bassi G., Becchetti R.

1985 *Tecniche di vinificazione. Bianchi, rossi, rosati, spumanti e vini speciali*, Milano, Ottaviano.

### Cotone D.A.

1922 *Il Vino Vermouth ed i suoi componenti*, Casale Monferrato, Casa Editrice Fratelli Marescalchi.

### Fincardi M., Ridolfi M.

1995 *Premessa*, in *Le trasformazioni della festa. Secolarizzazione, politicizzazione e sociabilità nel XIX secolo (Francia, Italia, Spagna)*, a cura di Fincardi M., Ridolfi M., numero monografico di «Memoria e Ricerca», n. 5, pp. 7-10.

### Ihl O.

1998 *De bouche à oreille. Sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table*, «Revue française de science politique», 48<sup>e</sup> année, n. 3-4, pp. 387-408.

### Griffith B.J.

2020 *Bacchus among the Blackshirts: Wine Making, Consumerism and Identity in Fascist Italy, 1919-1937*, «Contemporary European History», 29 (4), pp. 394-415.

### Griffith B.J.

2024 *(Inter)National Spirits: On the Cultural Politics of the “Cocktail Craze” in Fascist Italy, 1920s-1930s*, in *Drinks in Vogue: Exploring the Changing Worlds of Fashions and Beverages*, edited by Inglis D. and Kei Ho H., New York, Routledge, pp. 77-103.

### Magagnoli S., Maffi L., Mazzotti O.

2025 *Aperitivo Time: A Made in Italy social ritual*, «Codices Manuscripti», Supplement 22, June 2025, pp. 105-114.

### Mainardi G., Berta P. (cur.)

2018 *Alle origini del Vermouth*, in *Il grande libro del Vermouth di Torino*, Canelli, OICCE, pp. 19-56.

### Mainardi G.

2022 *Vermouth di Torino: dai liquoristi del Settecento il vino profumato che inebria il mondo*, Vittorio Veneto, Kellermann.

### Mazzotti O., Maffi L., Magagnoli S.

2025 *Italian vermouth on the international market (1890-1960): a success story*, «Modern Italy», n. 30, pp. 472-489.

**Musci D.**

2007 *Abbuffate reali: la storia d'Italia attraverso i menu di Casa Savoia*, Torino, Ananke.

**Robinson J.**

2006 *The Oxford Companion to Wine*, Oxford, Oxford University Press.

**Piccinino F.**

2015 *Il Vermouth di Torino. Storia e produzione del più famoso vino aromatizzato*, Torino, Graphot.

**Premoli P.**

1912 *Vocabolario Nomenclatore Illustrato*, vol. Secondo, Milano, Soc. Editrice Aldo Manuzio.

1900 *Relazione di un viaggio d'istruzione negli Stati Uniti d'America fatto per incarico del Ministero dal cav. Guido Rossati*. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Direzione generale dell'agricoltura, Roma, Bertero.

**Strucchi A.**

1909 *Il Vermouth di Torino*, Casale, Tip. C. Cassone.

**Tabor D.**

2013 *Il cerchio della politica: notabili, attivisti e deputati a Torino tra '800 e '900*, Torino, Zamorani.

**Teughels N., Scholliers P. (cur.)**

2017 *A Taste of Progress: Food at International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, London-New York, Routledge.

**Vaquero Piñeiro M., Tedeschi P., Maffi L.**

2022 *A History of Italian Wine. Culture, Economics, and Environment in the Nineteenth through Twenty-First Centuries*, London, Palgrave Macmillan.

**Varini V.**

2021 *Affermare e esportare un rito. Marchi alcolici italiani all'estero tra XIX e XX secolo. Esperienze di successo a confronto*, in *Oltre i confini. Le imprese 'leggere' italiane e i mercati internazionali nel XIX e XX secolo*, a cura di Mellinato G., Prospero L. e Varini V., Milano, FrancoAngeli, pp. 215-248.

**Vialardi G.**

1854 *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, G. Favale e C.

**Villani D.**

1957 *Storia di Antonio Benedetto Carpano, l'inventore del Vermouth*, «Cinquant'anni di pubblicità in Italia», Milano, Editrice l'Ufficio Moderno.