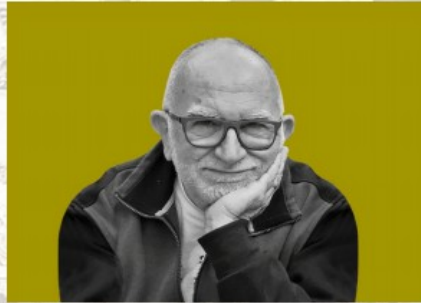


M TOMORROW

Le storie

Quarto speciale
con dodici volti che
raccontano per noi
una nuova Milano
da rendere grande



Secondo noi⁴

Il vermouth dei milanesi, nato per coincidenze

Stefano Di Dio racconta OSCAR.697, ormai presente nei locali della movida milanese: «Il "bauscia" della Milano da bere lo trasformò in un ingrediente da cocktail, ma è perfetto anche da solo»

Piermaurizio Di Rienzo

Pochi lo conoscono in purezza. Quasi tutti l'hanno provato come ingrediente dei classici Negroni, Sbagliato, Americano. Eppure il vermouth ha fatto la storia della "Milano da bere" e si sta nuovamente ritagliando nuove nicchie di mercato. Ne sa qualcosa Stefano Di Dio, milanese classe 1976 che ha fondato OSCAR.697 dopo un percorso di studi universitari in filosofia morale e una gavetta tra la vendita al dettaglio di articoli sportivi e collaborazioni con aziende internazionali nel mondo degli alcolici. «Nel 2012 - racconta a *Mi-Tomorrow* - ho messo a frutto l'esperienza accumulata con Diageo, Sagatiba Cachaça e Allegrini Estates, per creare il mio vermouth, un prodotto totalmente italiano».

Com'è stato il salto?

«E' capitato tutto per coincidenza, mentre studiavo Kant e Kierkegaard e mi dividevo tra studi e lavoro dal mitico Longoni Sport di Cinisello Balsamo dove ero responsabile di un reparto. Dopo la laurea arrivò l'occasione di una multinazionale che cercava una persona che conoscesse bene le località sciistiche, un'altra mia grande passione. Da lì la carriera partì un po' tutto fino alla maturazione di un progetto tutto mio».

«Ho osservato un'evoluzione positiva: sempre più persone apprezzano il vermouth e ne parlano»

Arriviamo a OSCAR.697: perché questo nome?

«E' una combinazione di due fattori, anche in questo caso frutto di coincidenze. Oscar è uno dei collaboratori che mi ha aiutato nelle ricette e nel percorso di nascita del prodotto, mentre 697 è il numero del campione di vermouth rosso che abbiamo scelto di mandare in produzione. Due dettagli fortuiti».

Oggi com'è strutturata l'azienda?

«Non ho sede fisica operativa, perché il mio contesto lavorativo è il mondo. La produzione è a Calamandrana, una frazione di Canelli, in provincia

di Asti, dove l'azienda La Canellese realizza e imbottiglia la mia ricetta esclusiva. Il magazzino, infine, si trova a Concorezzo».

E le vendite come vanno?

«Fino all'anno scorso il 70% delle vendite si concentrava all'estero e il 30% in Italia. Questo 2020 lo consideriamo un anno particolare, ma che ci ha aperto già al mercato cinese grazie alla collaborazione con un'agency brand asiatica. Il marchio è nato con lo spirito di essere italiano, ma con una vocazione internazionale».

Esiste una cultura del vermouth in Italia?

«Dalla prima bottiglia prodotta sono passati sette anni e ho osservato un'evoluzione positiva: sempre più persone apprezzano il vermouth e ne parlano. E' un prodotto storicamente legato

a Torino, ma il milanese "bauscia" della Milano da bere lo trasformò in un ingrediente da cocktail, letteralmente esploso nel Negroni o nell'Americano».

Oggi Milano recepisce il prodotto?

«E' una piazza esclusiva che beve molto bene. Siamo presenti in alcuni punti di riferimento per l'aperitivo: dal Radezky al Bulk, dal Caffè Novecento all'Eremo Bistrot, dal Café Gorille L Deus Ex Machina: locali che io nella mia vita privata ho sempre frequentato. Poi ci sono altri piccoli posti di nicchia come il Bicerin, il Rita o lo Sugar Milano. E siamo presenti anche all'enoteca Peck».

Quali sono i progetti futuri?

«Sviluppando il mercato asiatico ci amplieremo raggiungendo ben più Paesi rispetto ai quattordici dove oggi siamo distribuiti. Dal punto di vista del mar-

chio, abbiamo creato un "secret club" che ci permetterà di coccolare i nostri soci e di ampliare collaborazioni con altri marchi affini. Si è creata una bella rete tra privati e proprietari di locali o bartender».

Il Covid ti ha cambiato?

«Ci ha fermato la vita, ma, grazie alla calma piatta, sono riuscito a calendarizzare finalmente tanti progetti e tante idee che erano sulla scrivania e che per mille ragioni non avevo mai sviluppato. Siamo cambiati molto, ma rimanendo noi stessi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TRE TIPOLOGIE
DA DEGUSTARE
ANCHE IN
PUREZZA

Il vermouth OSCAR.697, distribuito da Rinaldi1957, è prodotto in tre tipologie: Rosso, Bianco ed Extra Dry. Tecnicamente il vermouth è un vino aromatizzato e fortificato, con una gradazione alcolica di 16 gradi nel caso di OSCAR.697. Rabarbaro e liquirizia sono le botaniche che caratterizzano il Rosso, mentre fiori di sambuco e pepe nero gli ingredienti che identificano il Bianco. Entrambi da degustare come aperitivo, sono serviti in purezza o utilizzati come ingredienti per diverse tipologie di cocktail. OSCAR.697 Extra Dry, invece, è l'ideale "compagno di viaggio" per tutti gli amanti dell'iconico Dry Martini Cocktail, sia a base gin sia a base vodka. Info su oscar697.com. PC

© RIPRODUZIONE RISERVATA