

Beer&Food Attraction punta sulla mixology

LINK: <https://bestmotori.it/2025/02/beerfood-attraction-punta-sulla-mixology-2/>

Beer&Food Attraction punta sulla mixology 13 Febbraio 2025 Bestmotori & Fiere Ampliato del 30% lo spazio espositivo dedicato o La 10^a edizione della manifestazione organizzata da Italian Exhibition Group, in programma alla Fiera di Rimini dal 16 al 18 febbraio 2025, avrà un focus specifico dedicato alla Bar Industry. o Secondi i dati Circana basati sui grossisti, gli spirits crescono del 7% rispetto al 2023 superando il mezzo miliardo di euro a valore. E confrontandolo al pre-Covid il boom è del +112%. Bene anche i soft drink, con un +11% a valore nell'ultimo anno. o Tra le novità ecco il Mixology Village e lo Sparkling&Mix, oltre alla presenza di 11 cocktail bar di grande prestigio nel progetto Mixology Circus. <http://beerandfoodattraction.it> | <http://bbtechexpo.com> L'edizione 2025 di Beer&Food Attraction, la fiera europea con la più ampia e completa offerta beverage, dedica un focus ancora più forte alla mixology. Il settore cresce e l'evento risponde con numeri concreti: +30% di spazio espositivo dedicato rispetto al 2024 per accogliere aziende,

bartender e professionisti del settore. La 10^a edizione, organizzata da Italian Exhibition Group alla Fiera di Rimini dal 16 al 18 febbraio 2025, punterà con decisione sulla Bar Industry. Un trend supportato anche dai dati Circana: nel 2024 infatti, per quanto riguarda i grossisti, gli spirits sono cresciuti del +7% rispetto al 2023 per un valore di oltre mezzo miliardo di euro. Se confrontati al periodo pre-Covid, quindi il 2019, il boom è stato ancora più imponente con un +112%. Numeri positivi confermati anche per le bevande gassate, fondamentali nella miscelazione, con un +11% nell'ultimo anno per un valore di 650 milioni di euro, all'interno di un trend in rialzo anche a volume: +5,7% gli spirits e +4,3% per i soft drink. GLI ESPOSITORI DEL SETTORE SPIRITS IN FIERA Il settore degli spirits sarà rappresentato da alcuni dei principali brand italiani e internazionali, tra cui: Brown Forman, Diageo, Distilleria Bonaventura Maschio, Distillerie Bonollo Umberto, Distilleria Fratelli Caffo, Fratelli Branca Distillerie, Fratelli Martini Secondo Luigi, Illva

Saronno, Molinari, Nonino Distillatori, Pallini e Pernod Ricard, pronti a presentare al pubblico di distributori beverage e al mondo dei cocktail bar e dei bartender tutte le loro ultime proposte. FOCUS ON MIXOLOGY CIRCUS E LA GRANDE NOVITÀ DEL MIXOLOGY VILLAGE Per l'edizione 2025 la grande novità di Beer&Food Attraction è rappresentata dal Mixology Village, un'area espositiva dove le aziende potranno mettere in mostra le etichette più prestigiose e distintive di spirits, completata dall'offerta di accessori e attrezzature per barman e bartender. Il Mixology Village fa da cornice al Mixology Circus l'arena dedicata alla miscelazione - progetto giunto alla terza edizione - con 11 cocktail bar di prestigio coinvolti, 4 postazioni per le degustazioni, un ricco programma di masterclass e una cocktail list firmata dai migliori bartender italiani e internazionali, realizzata con i prodotti delle aziende sponsor del progetto. Ecco gli 11 cocktail bar coinvolti, dieci italiani e uno di Barcellona: Aguardiente (Marina di Ravenna) con il bartender Marco Gennari può vantare

oltre 2.600 distillati da canna da zucchero. Drink KONG (Roma) è dal 2024 tra i migliori 50 bar al mondo nella classifica di World's 50 Best Bars. A Rimini ci sarà il bartender Andrea Pace. Boss Hogg (Treviso) è una whisky lounge con oltre 500 etichette. Samuele Ambrosi e Federico Zivillica sono i bartender. Jerry Thomas Bar Room (Roma) è un cocktails&champagne bar che ricalca gli anni '60 dell'Europa dell'Orient Express. A firmare i cocktail il bartender Gregory Camillò. La Punta (Roma) promuove e diffonde la cultura messicana, dove la miscelazione dei distillati incontra lo street food. A Rimini sarà presente il bartender Cristina Bugiada. Quantobasta (Lecce) è il primo street cocktail bar di Lecce, ormai punto di riferimento della miscelazione in Italia grazie ai bartender Diego Melorio e Giuseppe Vicinanza. L'Antiquario (Napoli) serve esclusivamente cocktail e champagne con una collezione di oltre 600 distillati ed è guidato dal bartender Alex Frezza. Paradiso (Barcellona) è guidato dal giovane bartender 25enne Gabriele Armani, valdostano di nascita ma trapiantato ora in Spagna, che si è affermato come uno dei bar più trendy della città

spagnola. Rita's Tiki Room (Milano) è un mix tra lo stile polinesiano, hawaiano e caraibico con oltre 350 tipi di rum in carta sapientemente serviti dal bartender Alessandro D'Alessio. Romeo (Verona) può vantare più di 1.000 etichette da tutto il mondo, rielaborate dal bartender Edoardo Bullio. Rumore (Milano) è un raffinato cocktail bar che rende omaggio al glamour degli anni '60, con 750 referenze tra spirits e amari serviti dal bartender Alessandro Dottore. Per informazioni complete su tutti i locali è possibile consultare il sito. Sponsor Mixology Circus - Esclusive Sponsor: Montelvini, Schweppes. Premium Sponsor: Boem, Bonollo, Branca, Nonino Distillatori. Sponsor Base: Bonaventura Maschio, Brown Forman, Caffo, Cocchi, Fredd, La Punta, The Sister's Lab. Sponsor Tecnici: Epta, Rastal, Sanden. Durante Beer&Food Attraction ci sarà un'altra grande novità dedicata alla mixology. L'edizione 2025 ospiterà quotidianamente il 'Podcast del Bartender' che sarà l'appuntamento fisso del Mixology Circus. Condotta da Carmine Liguori, nei tre giorni di fiera ci saranno numerose dirette dedicate alle giornate di masterclass, degustazioni ed eventi. Ospiti di Liguori saranno

naturalmente i bartender protagonisti di Beer&Food Attraction, che porteranno sul palco del Mixology Circus esperienze, tecniche e segreti su come avere successo nell'arte della miscelazione. Non mancheranno infine interviste esclusive con i volti nazionali ed internazionali più influenti del settore, a riunire così a Rimini una community di bartender di altissimo livello. La terza edizione di Mixology Circus sarà inoltre il palcoscenico di importanti masterclass dedicate al settore. Segnaliamo in particolare: 'Gli scenari del beverage e l'evoluzione della mixology. Numeri, analisi, mercato' a cura di Bargiornale previsto lunedì 17 con Stefano Ninevich (vice direttore di Bargiornale), Matteo Figura (Circana Italia) e Giorgio Triani (Università di Parma); e 'Evoluzione del mestiere del bar: Diversità, sostenibilità e nuove competenze' moderato da Roberta Mariani e con gli speaker Rossella de Stefano, Chiara Buzzi e Chiara Casati. L'AREA SPARKLING&MIX L'ultima novità è rappresentata da Sparkling&Mix, un'area espositiva dedicata al mondo del vino frizzante nella mixology. Sarà il punto di riferimento per esplorare le ultime tendenze nel settore delle

bevande effervescenti - vini frizzanti, champagne, spumanti, prosecchi - e offrire alle aziende espositrici l'opportunità di mettere in luce le proprie proposte in un contesto dedicato. Espositori presenti: Bosca, Cocchi, Domus Vini, Maschio Beniamino, San Martino Vini, Società Agricola Colli Asolani, Vinicola Decordi. Bruno Allevi