

Mixology Experience, terza edizione: oltre 7.000 visitatori

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Marzo 2024



«Si compie il posizionamento business del nostro evento grazie alla presenza di grandi buyer nazionali, ma anche della distribuzione organizzata, delle piattaforme terze e di tante agenzie – sottolinea **Luca Pirola**, già founder di Bartender.it, creatore di **Mixology Experience** ed alla guida della squadra organizzativa -. L'aver riunito insieme piccoli, medi e grandi brand, è stata la chiave per creare l'habitat ideale per opportunità di matching e business. Anche l'apertura domenicale al pubblico degli appassionati, ma non certo turisti per caso, ci incoraggia a proseguire nel solco di una traiettoria ormai disegnata che mixa l'offerta espositiva con eventi collaterali, una ristorazione variegata e di qualità, non da ultimo uno shop di "chicche" che ha funzionato

benissimo. Siamo stati altrettanto lieti di aver lanciato il progetto Pastry InTheMix con la collaborazione di APEI, l'associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana presieduta da Iginio Massari, con i quali per la prima volta una fiera show della miscelazione ha esplorato le straordinarie **connessioni** con il mondo dell'alta pasticceria. Così come il successo dell'evento di premiazione delle Ampolle d'Oro da parte del mediapartner *Spirito Autoctono*. Il feedback positivo degli espositori con un 96% di riconferme già avute per l'anno prossimo è il più grande attestato di stima per il lavoro che stiamo portando avanti in maniera certosina all'insegna dell'alta qualità».

Durante la terza edizione di *MIxology Experience* è avvenuta la proclamazione dei vincitori degli **Awards** indetti da Bartender.it in collaborazione con Grappa Experience e Aperitivi&Co Experience. Assegnati da una giuria di esperti che hanno assaggiato con il metodo del blind test, i riconoscimenti, divisi per categoria di prodotto, hanno valorizzato ancora una volta le produzioni Made in Italy. Per **Grappa Experience Awards** si sono distinte l'invecchiata Popphof Barrique della Distilleria Unterthurner, le riserva Elena Borra Barolo Riserva della Distilleria Vieux Moulin, la Riserva Cognac di Domenis 1898 e Candolini della Fratelli Branca Distilleria e la giovane di Carlotto liquori e La Morbida di Roner. Gli Awards di **Aperitivi&Co Experience** hanno invece premiato vermouth e amari. Nei **vermouth** rossi si sono distinti Antica Formula della Fratelli Branca Distilleria e il Civico 10 della Distilleria Sibona. Nei bianchi, invece, il Biologico Giacobini di Essenza Mediterranea e il GW di Roner Distilleria. **Amaro Awards** ha visto infine trionfare l'Amaro delle oche di Almayer Society, l'Amaro Eroico di Essenza Mediterranea e il Fernet Branca della Fratelli Branca Distillerie. Menzioni speciali sono andate a Amaruno del Ginificio Microdistillery, Amaro della casa della Distilleria Unterthurner e amaro Hantack di Viere Hänte come amaro alpino e a Salmastro di Gin del Molo e Mzero Sea Amaro di Mzero Sea

Lab come amaro marittimo. Amaro Awards ha poi assegnato ulteriori riconoscimenti legati al **concept** di prodotto e al **packaging**. A Salmastro di Gin del Molo, Patrum della Distilleria Bonaventura Maschio e Franklin di Next il premio concept; a Mzero Sea Amaro di Mzero Sea lab, Amaro delle oche di Almayer Society e Hantack di Viere Hänte il premio per il packaging.

Infine, **Mattia Cilia** è stato eletto **bartender più veloce e più bravo d'Italia 2024** nella seconda edizione di *Speed&Taste Challenge*, la gara tra 96 migliori bartender italiani che gli permetterà di volare in Tasmania.