

La mixology protagonista nell'area RPM – Riva Pianeta Mixology

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Febbraio 2023



Alla mixology, Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza dedica, anche quest'anno, l'area speciale **RPM-Riva Pianeta Mixology**, ormai diventata vero e proprio laboratorio di tendenza.

Non solo una vasta esposizione di produttori di eccellenza, ma anche un'opportunità di aggiornamento formativo per bartender e operatori Ho.Re.Ca. per diversificare l'offerta e ripensare il business in modo strategico grazie ai contributi di opinion leader del settore e barman internazionali.

A Hospitality 2023 spazio alle tendenze della mixology e del bartending nell'area speciale **RPM-Riva Pianeta Mixology**. Un mercato, quello della mixology, che secondo le stime del

rapporto Iwsr Drinks Market Analysis, potrebbe raggiungere a livello globale i 40 miliardi di dollari entro il 2024. Oltre alla proposta di selezionate grappe e distillati e di realtà specializzate negli accessori per la mixology, nell'area andranno in scena degustazioni e masterclass con le aziende. Inoltre, **otto talentuosi mixologist** – **Samuele Ambrosi, Leonardo Leuci, Samantha Migani, Claudio Peri, Claudio Riva, Daniele Salviato, Leonardo Veronesi e lo spagnolo Juan Valls** – si alterneranno nel programma di educational per bartending e professionisti di ristorazione e hôtellerie.

Si inizia **lunedì 6 febbraio alle 13:30** con **Leonardo Veronesi e Samuele Ambrosi** in “Gin Attitude – Road Map & Mixability”, un educational dedicato al gin, distillato sempre più utilizzato nei drink.

Il programma prosegue con alcune new entry tra i talentuosi barman di RPM: “Passato, presente e futuro della miscelazione classica” nell’educational di **Leonardo Leuci, martedì 7 febbraio alle 13:30**; mentre alle **15:30** un viaggio all’interno della cultura giapponese applicata al mondo del bar con “Omakase Mixology” a cura di **Daniele Salviato**.

Mercoledì 8 febbraio alle 13:30 un focus sulla miscelazione Tiki e Tropicale con **Samantha Migani** che presenta “Stai Tiki...in Hawaki”; a partire dalle **15:30**, invece, un approfondimento su “L’origine dello scotch whisky” insieme a **Claudio Riva**. Gli educational di RPM si concludono giovedì **9 febbraio alle 14:00** con **Claudio Peri** “The Soda Jerk Menu Cocktail 2023” dedicato alle bevande sodate.

Grazie al recente accordo siglato con FIBAR Valladolid, la fiera spagnola punto di incontro internazionale del bartending, a Hospitality sarà presente **Juan Valls**, bartender e socio fondatore di FIBAR, che porterà il pubblico nella nuova era della mixology spagnola, con la masterclass gratuita “The New Era of Spanish Mixology” in programma **mercoledì 8 febbraio alle 11:00**.

[Dettagli e programma completo](#) di RPM-Riva Pianeta Mixology