

Milano diventa la capitale della M*IX*ology Experience. È partito il conto alla rovescia

scritto da Redazione Spirits Meridian | 12 Marzo 2024



Si prepara a partire la terza edizione di **M*IX*ology Experience**, la fiera italiana specializzata nel settore beverage dedicato al mondo del Bar Industry, dei cocktail e della miscelazione.

L'evento più apprezzato in termini di qualità nel settore beverage è in programma **domenica 17, lunedì 18 e martedì 19 marzo** presso il [Superstudio Maxi di Milano](#). Una manifestazione che raccoglie l'interesse del mercato trade, di brand, importatori e distributori, oltre che di tutti gli addetti al settore dell'ospitalità, professionisti della miscelazione e

imprenditori di locali, bar e ristoranti, ma che inoltre si apre al pubblico di privati ed appassionati accogliendoli in un ambiente professionale.

Organizzata dal gruppo [Bartender.it](https://www.bartender.it), leader italiano nei tradeshow, la tre giorni di *Mixology Experience 2024* presenterà le novità di maggiore tendenza del settore, seguendo **percorsi tematici** attraverso le Experience che vengono sviluppate ormai dal 2012, e favorendo il matching con i protagonisti, tra produttori, brand ambassador, master distiller, importatori e distributori ma senza dimenticare gli appassionati.

Un panorama completo di grandi distillati e liquori senza dimenticare il format “**Coffee Mixology**”, in cui il caffè incontra gli spirits nel mondo della miscelazione con la presenza anche del gruppo “[Ditta Artigianale](https://www.dittaartigianale.it)”. Verrà dato spazio anche ai Soft Drink e i No/Low alcohol, trend in evoluzione nel campo beverage, indispensabili per la preparazione di cocktail e mocktail, oltre a tante attrezzature per la miscelazione.

Le novità della terza edizione di Mixology Experience

Tra le novità 2024 ci sono gli **Awards** dedicati a tre categorie in esame, di tradizione prevalentemente italiana: **Grappa, Vermouth e Amaro**. Sarà un vero e proprio concorso per i produttori nazionali e internazionali che ne prevede l'assaggio secondo un severissimo blind tasting: una “degustazione alla cieca” da parte di giudici professionisti, accuratamente selezionati tra Italia ed estero.

Per la prima volta una fiera dedicata al mondo beverage esplorerà nuove tendenze anche incrociando altri mondi come quello dell'alta pasticceria. Sarà presente, infatti, una delegazione [APEI](https://www.apei.it), l'associazione degli **Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana** presieduta da **Iginio Massari**. Sette

maestri italiani pluridecorati e provenienti da ogni zona d'Italia presenteranno creazioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria a tema “mixology”, ovvero approfondendo il rapporto tra spirits e dolci d'eccellenza con demo, talk e tasting: ogni pomeriggio sul Main Stage una demo a cura di APEI racconterà i **“Pasty in The Mix”**.

Di particolare importanza sarà la tappa italiana di ***Bartender's edit***, la guida di origine londinese che decreta i migliori Cocktail Bar delle città attraverso il voto dei colleghi bartender professionisti. Dopo Londra e Singapore, Milano sarà la nuova città selezionata dal gruppo che presenterà a *MIxology Experience* i locali top del capoluogo meneghino.

Anche *Spirito Autoctono*, uno dei mediapartner della manifestazione, ha scelto *MIxology Experience* per annunciare le **Ampolle d'Oro 2024**, progetto dedicato agli spirits italiani che raccontano il territorio.

Un programma ricco di eventi ed esperienze

A *MIxology Experience* tornerà lo **“Speed&Taste Challenge”** per decretare il **bartender più veloce d'Italia del 2024**. Tempo, qualità, rapidità, stile e gusto saranno gli elementi determinanti per una competizione tutta da vivere live con la presenza di giudici tecnici e di degustazione. E il vincitore beneficerà di un viaggio premio in Tasmania (Australia).

Durante la manifestazione si ripresenterà anche il format **“Speed Date professionali”**, a cura di *Bargiornale*, in cui sarà possibile prenotare incontri con eccellenze del business dell'ospitalità: “15 minuti” gratuiti di consulenze con i massimi esperti dell'ho.re.ca. italiana ed internazionale, un

vero faccia a faccia con la bar industry.

Ci sarà anche la nuovissima **Craft Zone**, un'area dedicata ai produttori artigianali e alle loro creazioni "sartoriali" messe a disposizione del mercato e quindi della mixology: distillati che si contraddistinguono per criteri di territorialità, materie prime ricercate e certificate, metodi di produzione non industriale.

Nello **Shop** di *MIxology Experience 2024* sarà possibile acquistare tutti i prodotti degli espositori presenti all'interno della manifestazione, ma soprattutto avere la possibilità di trovare limited edition o special size sia di grandi brand che di produzioni ad hoc.

L'offerta della **Food Court**, che contemplerà proposte gastronomiche per andare incontro alle esigenze di tutti i palati, si arricchirà di una proposta **Sunday Brunch** per la giornata di domenica 17 marzo per offrire un'opportunità di relax al pubblico appassionato che vorrà concedersi una pausa a base di buon cibo e musica (intrattenimento con un quartetto jazz e dj set) nel piazzale antistante l'ingresso del Superstudio Maxi.

Anche quest'anno *MIxology Experience* sarà anticipata e accompagnata dalla **MIxology Week**. L'appuntamento, che coinvolgerà le migliori realtà tra cocktail bar, ristoranti, rooftop e bar d'hotel, inizierà già giovedì 14 marzo per concludersi nella serata di martedì 19 marzo. Una vera e propria guida formato Pocket sarà realizzata dal mediapartner *Mi-Tomorrow* per accompagnare i milanesi alla scoperta dei luoghi che faranno vibrare la città a colpi di shaker e sorrisi. Aderiscono: **1930, 21 House of Stories Navigli, Agua Sancta, BackDoor, Banco, Bob, Broadwine, Cà-ri-co, Casa Tobago, Ceresio 7, Chinese Box, Cinc, Drinc Cocktail & Conversation, Drinc Different, Iter, Kanpai, Lacerba, Mag Cafè, Mag La Pusterla, Milord, Mirador, Moebius, Morgante Cocktail & Soul, Nik's & Co, The Botanical Club Pastrengo, The**

Botanical Club Tortona, The Spirit, Tripstillery, Ugo, Ultra.
Gli indirizzi, sono in continuo aggiornamento, e consultabili
sul [sito ufficiale](#).

Orari e informazioni per l'ingresso

Domenica 17 marzo dalle 11.00 alle 20.00

Lunedì 18 marzo dalle 10.00 alle 19.00

Martedì 19 marzo dalle 10.00 alle 19.00