

Mixology Experience: al via a Milano la 3° edizione

scritto da Claudia Meo | 15 Marzo 2024



Un'area espositiva di 12.000 metri quadrati si prepara ad accogliere a Milano, dal 17 al 19 marzo, circa 200 aziende espositrici e 10.000 presenze attese, per una kermesse di tre giorni che, stando al successo delle due precedenti edizioni, farà parlare molto di sé anche quest'anno.

Luca Pirola, organizzatore dell'evento, condivide con noi le sue attese per il prossimo evento, alla luce dell'esperienza delle edizioni precedenti.

“I numeri che abbiamo raggiunto nella prima e nella seconda edizione ci confermano che il modello che abbiamo scelto per far incontrare i protagonisti della bar industry e della ristorazione, nel senso più ampio, gli operatori della mixology e i produttori di spirits, è quello giusto. Vogliamo

raggiungere tutti i target interessati al mondo del beverage, quindi i **cocktail lovers**, ma anche gli operatori del **bartendering**, come pure i **professionisti della distribuzione** e soprattutto creare relazioni di business con un format dinamico e immediato”.

Oltre agli stand delle aziende espositrici, con attività dedicate ai propri brand e possibilità di degustare tutti i prodotti in esposizione, Mixology Experience offre **percorsi tematici, seminari, masterclass e laboratori**. Il pubblico viene coinvolto in un’esperienza conoscitiva che spazia dai tasting al mixology lab, dai talk show ai business match, in una cornice che è attrezzata per accogliere gli appuntamenti di affari in una business lounge dotata di tutte le facilities necessarie.

Dal punto di vista del prodotto il campo di interesse della manifestazione è molto vasto: si va da amari, bitter e vermouth a vini fortificati; da gin a grappa, da rum a cachaça; anche il caffè avrà un suo spazio dove incontrare gli spirits, mentre non mancheranno i soft drinks e i cocktail **no&low alcohol**, in trend di rapida ascesa.

Molte sono le novità di quest’anno, ispirate dall’entusiasmo riscontrato gli anni precedenti: anzitutto gli **Awards che saranno assegnati nei tre giorni di manifestazione**, a seguito di blind tasting da parte di una giuria di esperti italiani e stranieri. In particolare domenica 17 per la **Grappa**, lunedì 18 per il **Vermouth** e martedì 19 per l’**Amaro**, gli awards sono pensati per celebrare lo spirito italiano e premiare la tradizione del Made in Italy che ha fatto parlare di sè in tutto il mondo.

I **talk-show** con esperti del settore avranno la funzione di informare il pubblico su tendenze, numeri ed esperienze del mondo del beverage, attraverso interviste, tavole rotonde e testimonianze degli esperti dell’ospitalità, dell’economia, dello spettacolo e del mondo del lavoro.

La **Craft Zone** sarà dedicata ai produttori artigianali indipendenti e alle loro creazioni “sartoriali”, con focus sulla territorialità, sulla tipicità della materia prima e sulle tecniche produttive non industriali; il **Main Bar** ospiterà tutti i prodotti in esposizione e lo **Shop** permetterà di acquistarli, con un’attenzione particolare per i prodotti più innovativi e non ancora distribuiti.

Per rendere la visita più piacevole e rilassante, l'**Area Food** favorirà fino a tarda notte i migliori abbinamenti tra cocktail e proposte gastronomiche; il piazzale esterno sarà il luogo ideale dove rilassarsi e ospiterà dei **food truck** che intratterranno il pubblico in con piatti e assaggi frutto della tradizione e della sperimentazione.

Alla manifestazione farà da cornice la **Mixology week**, che renderà Milano protagonista di un vivace fuori salone, ricco di appuntamenti che animeranno la piazza milanese con eventi, serate e degustazioni aperte al pubblico; un’occasione di incontro professionale e di convivialità che si farà ricordare anche quest’anno per la sua vivacità e la sua ricchezza.