Vinitaly
Mixology

Verona, ITALY **14-17 APRIL 2024**

DOMENICA 14 APRILE 2024

12.30-13.30

LA RICERCA DELL'AVANGUARDIA NELL'ARTE CULINARIA E NELLA MIXOLOGY!

Vieni a scoprire cosa unisce miscelazione, cucina e tecnologia! Assaggia i pairing dello Chef Terry Giacomello e Andrea Cason.

Sponsor: **BLUESIDE DESIGN – BARTENDERS GROUP ITALIA**

Relatori: **Terry Giacomello**, Chef del ristorante NIN di Brenzone (1 stella Michelin), **Cason Andrea** Bartenders Academy Italia, **Emanuele Romolini** sales specialist Blueside Emotional design.

14.30-15.30

LE FORME DEL CAFFÈ

Un viaggio guidato nel mondo del caffè: sensorialità e mixology. Dalla storia del chicco verde, alla mixology moderna, un percorso di assaggi e di trasformazioni tattili, olfattive e gustative del caffè.

Sponsor: **SCA ITALY**

Relatori: **Andrea Villa** campione italiano Coffee In Good Spirits nel 2020 e nel 2024.

16.30-17.30

LA VERSATILITÀ DEL MARSALA FLORIO

Un viaggio alla scoperta del Marsala Florio e la sua ampia versatilità attraverso il mondo del tutto-pasto e della Mixology, senza perdere la propria storicità e identità.

Sponsor: **CANTINE FLORIO**

Relatori: **Giuseppe Greco** Wine Ambassador gruppo Duca di Salaparuta e **Federico Cassini** Brand Ambassador Spirits Illva.

LUNEDÌ 15 APRILE 2024

11.00-12.00

DISTILLANDO L'ESSENZA DELLE TERRE: UN VIAGGIO SENSORIALE CON TERRA WILD SPIRITS

Un viaggio sensoriale con Terra Wild Spirits, dove verrà esplorato il profondo legame tra il terroir e i distillati. Verranno condivisi i segreti per infondere il terroir nei distillati, proponendo una selezione esclusiva da regioni italiane e stati incontaminati del Messico.

Sponsor: **TERRA WILD SPIRITS**

Relatori: **Giovanni Campari** Founder Terra Wild Spirits/Distiller and Alchemist Gin Terrae/Sotolero y Padre Padres de la Tierra.

12.30-13.30

ORIGINI E CONTAMINAZIONI! IL VIAGGIO DELLO CHEF GIUSEPPE LAMANNA DALLA CUCINA ALLA MISCELAZIONE

Sinergia culinaria: l'arte di combinare tradizione, innovazione e sapori unici per una esperienza gastronomica indimenticabile, sostenendo la freschezza locale e il caffè di qualità Nespresso in un affascinante Food & Cocktail Pairing presso l'Area Mixology di Vinitaly 2024.

Sponsor: **NESPRESSO**

Relatori: **Giuseppe Lamanna** Chef della cucina gourmet di Ca' del Moro Wine Resort a Verona, **Andrea Cason** Bartenders Academy Italia.

14.30-15.30

LA RIVINCITA DEI CLASSICI - MISCELAZIONE REALE VS INSTAGRAMMABILITÁ

Dopo anni di creatività assolutamente inutile, il mondo della miscelazione nei 5 continenti sta riscoprendo, perlomeno nel mondo reale, la miscelazione classica, concentrandosi sulla sua innovazione e sull'adeguamento delle ricette tradizionali alle richieste del mercato reale piuttosto che alle esigenze social. Come si evolve un drink classico? Come possiamo utilizzare le conoscenze di oggi per rimodellare i classici sul mercato attuale?

Sponsor: **CAMPARI**

Relatori: **Leonardo Leuci** The Jerry Thomas Project, Roma. Bartender e Co founder del Jerry Thomas Speakeasy, creatore dell'azienda Del Professore Vermouth & Spirits.

16.30-17.30

VIVE AHORA CON RON BARCELÓ

La storia del ron domenicano. Un viaggio di solo andata alla scoperta del ron barceló, il rum più esportato al mondo. Dai campi di canna da zucchero alla filiera di produzione passando per le warehouse prima dell'imbottigliamento. Il tutto accompagnato dalla degustazione della gamma premium di Barceló Imperial.

Sponsor: **RON BARCELÓ**

Relatori: **Felice Loprieno** bar manager e project manager di Botanical Club -Milano.

MARTEDÌ 16 APRILE 2024

11.00-12.30

CBC CHINESE BAIJIU MASTER CLASS - L'ARTE DELLA MATURAZIONE E DELLA MISCELAZIONE

Questa masterclass riguarda le 3 categorie principali di Baijiu cinese (stili di aroma - Forte/Salsa/Leggero) e i fattori chiave durante la produzione (cereali, qu, recipienti di fermentazione, miscelazioni, ecc...), con uno sguardo innovativo sulle abilità di degustazione del Baijiu.

Sponsor: **CBC**

Relatori: **Vincent Xu Vincent** (SHIXIAO) XU, Docente Vino/Baijiu/Distillati, consulente, giudice e buyer in Cina. Fondatore del programma di certificazione CBC Baijiu, co-fondatore del concorso Baijiu100.

12.50-13.50

THE SPIRITS SPECIALIST JOB

Dal Bancone del bar ai viaggi tra i produttori di tutto il mondo. L'obbiettivo della presentazione sarà di far conoscere questa nuova figura professionale del Spirits Specialist.

Sponsor: **FERRO BEVERAGE & CO**

Relatori: **Gabriele Menini** Team Ferro Beverage - sviluppo e ricerca per la categoria Spirit.

14.30-15.30

INTRODUZIONE AL SAKE

L'incontro ha lo scopo di introdurre il mondo del sake. Durante l'evento, verranno presentate quattro diverse tipologie di sake. L'obiettivo è di fare un assaggio guidato di 4 sake toccando temi di tipologie, temperature, servizio e food pairing.

Sponsor: **SAKE COMPANY**

Relatori: **Lorenzo Ferraboschi**, rappresentante della Sake Sommelier Association Italiana e fondatore della Sake Company.

16.30-17.30

TERRITORIO! L'INCONTRO TRA ALTA CUCINA E MISCELAZIONE!

Vi spiegheremo la nostra concezione di Territorio in miscelazione, la connessione tra cucina territoriale e materia prima grazie alla collaborazione di un grande interprete della cucina stellata veronese.

Sponsor: **ROMEO BISTROT & COCKTAIL BAR, CASA PERBELLINI AI 12 APOSTOLI**

Relatori: **Edoardo Bullio** di Romeo Bistrot & Cocktail Bar, **Giancarlo Perbellini** di Casa Perbellini ai 12 Apostoli.

MERCOLEDÌ 17 APRILE 2024

12.30-13.30

THE GRAPE ESCAPE / LA RISCOPERTA DEL VINO NEL VERMOUTH

La Masterclass sul Vermouth 9diDANTE offre un viaggio coinvolgente attraverso le sue origini storiche fino alle innovazioni moderne. Esploriamo le influenze culturali e le tradizioni che hanno plasmato questo aperitivo.

Sponsor: **9diDANTE**

Relatori: **Filippo Tadei** brand Ambassador di 9diDANTE

vinitaly

FOLLOW US **#VINITALY2024**

Sponsor tecnici

BARTENDERS GROUP ITALIA BEVERAGE 360° · Electrolux PROFESSIONAL · rastal · LAURETANA L'acqua più leggera d'Europa · Roberto · HOSHIZAKI