

PROGRAMMA MASTERCLASS XCELLENT SPIRITS

DOMENICA 12 APRILE

14:30-15:30

Sotol, Mezcal e Tequila: gli spiriti del messico

Campari mette a disposizione del pubblico un solido background scientifico applicato alla sperimentazione sulle fermentazioni e sulle trasformazioni alimentari unita alla sua esperienza sul campo maturata in anni di viaggi in Messico. La masterclass approfondisce la filiera produttiva dei distillati di agave attraverso l'analisi tecnica del terroir, dei processi microbiologici e delle diverse metodologie di distillazione, integrando competenze trasversali derivanti dal mondo della birra artigianale e dei vini naturali per fornire una comprensione analitica e professionale del comparto dei distillati messicani.

Azienda: **Terra Wild**

Relatore: **Giovanni Campari**

16:30-17:30

Infusioni Alternative: l'inizio.

Da Gennaio 2026 l'Accademia Ferri in collaborazione con la testata Italia a Tavola ha dato vita ad una rubrica dedicata alla scoperta del lato inedito legato alla mixology contemporanea con Infusioni Alternative. Un viaggio nel mondo dei bartender italiani tra estrazioni di tè, botaniche rare e tecniche innovative per riscrivere le regole dell'arte della miscelazione. A guidare questo viaggio c'è Albino Ferri, tea master di fama internazionale, che attraversa l'Italia alla scoperta delle migliori creazioni nate dall'incontro tra tè, tisane e il talento dei più grandi bartender del Paese. Protagoniste di questa avventura sono le infusioni più inaspettate, frutto di tecniche di estrazione alternative e ingredienti botanici ricercati. Non semplici cocktail, ma esperienze sensoriali che uniscono ricerca, gusto e creatività, in un dialogo continuo tra tradizione erboristica e innovazione nel bicchiere.

Azienda: **Accademia Ferri e Italia a Tavola**

Relatori: **Albino Ferri, Carlo Vischi** e i bartender: **Gianluca Massa** - Hotel Barocco di Roma, **Samuele Pica** - Velvet di palazzo Soave di Verona, **Nicolò Rapezzi** - Flamel restaurant and Mixology bar di Lugano, **Diana Barbieri** - Hotel Palazzo Ripetta, Roma

LUNEDI' 13 APRILE

11:00-12:00

Human Reloaded - Chi siamo diventati nell'era dell'AI

Un viaggio ironico tra algoritmi che ci imitano e sfidano. Dai deepfake alla politica, l'AI trasforma lavoro e identità. Il mondo cambia, ma la sfida resta umana: sapremo ancora riconoscerci in questo riflesso tecnologico?

Azienda: **AI Week**

Relatore: **Pasquale Viscanti**

12:30-13:30

La grappa Tosolini: oltre i confini del distillato

Presentazione dell'azienda, presentazione dei prodotti in degustazione e loro tecniche di invecchiamento, degustazione dei prodotti: Grappa Smoked, Grappa Barrique Ex-Mezcal, Grappa Barrique ex-Sauternes, Most acquavite d'uva ex Amarone, Amaro Tosolini.

Azienda: **Distillerie Bepi Tosolini**

Relatori: **Lisa Tosolini, Franco Rossi**

14:30-15:30

Sake italiano: la nuova frontiera della fermentazione del riso

Una masterclass dedicata al sake italiano: Lorenzo Ferraboschi guida la degustazione insieme a Nicola Coppe, primo produttore di sake in Italia, tra tradizione giapponese e territorialità.

Azienda: **Sake Sommelier Association Italia**

Relatori: **Lorenzo Ferraboschi, Nicola Coppe**

16:30-17:30

Crea il tuo Influencer Virtuale con l'AI

L'IA riscrive il marketing F&B: influencer virtuali creati live diventano i nuovi testimonial di vino e food. Un mix di tecnologia e storytelling che narra territorio ed emozioni, portando il futuro della comunicazione direttamente nel calice.

Azienda: **AI Week**

Relatore: **Graziano Pallotta**

MARTEDI' 14 APRILE

10:00-10:45

Consorzio Nazionale Grappa: il riconoscimento MASAF apre una nuova fase per la filiera

Relatori: **Sebastiano Caffo** – Presidente del Consorzio Nazionale Grappa, **Elvio Bonollo** – Vicepresidente del Consorzio Nazionale Grappa, **Cesare Mazzetti** – Presidente del Comitato Nazionale Acquaviti e Liquori di AssoDistil.

11:00-12:00

Il Manifesto del Quartierismo

Come i district bar e i bar periferici stanno cambiando il modo di fare bar e come contribuiranno al rilancio dell'intera industry

Azienda: **Bargiornale**

Relatore: **Stefano Nicevic**

12:30-13:30

Negroni Live

Tecniche, rito e spettacolo nel cocktail catering moderno

Azienda: **Cocktail Circus**

Relatore: **Francesco Pumo**

14:30-15:30

Negroni , dalle origini al futuro di un Cocktail simbolo, la visione del Jerry Thomas Speakeasy

Il Negroni è ormai un cult drink a livello mondiale, ma siamo certi che la sua massificazione, la standardizzazione della ricetta e dell'immagine del drink rispecchino la vera essenza di uno dei cocktail più famosi della storia? in questa masterclass scopriremo la visione del Jerry Thomas Speakeasy del Negroni, le idee e i twist sviluppati in questi 15 anni del primo Speakeasy italiano.

Azienda: **Leuci Leonardo**

Relatore: **Leuci Leonardo**

MERCOLEDI' 15 APRILE

11:00-12:00 e 12:30-13:30

Il design ha un sapore? Dalla bottiglia al dettaglio: come il packaging costruisce aspettative, valore e vendite nel gin

Una masterclass sul ruolo del design nel packaging del gin: forma, materiali, finiture e dettagli che influenzano percezione, aspettative e decisioni d'acquisto del consumatore con uno studio di neuro marketing per misurare attenzione, coinvolgimento ed emozioni, evidenziando come il design influenzi percezione e scelta.

Azienda: **Ginnasium Lab**

Relatori: **Marco Bertoncini, Alessandro Carnevale, Andrea Ciceri, Antonella Coppola, Giorgia Fedrigo, Enrica Lodi, Angela Pirovano, Ilaria Postuti, Matteo Vitale**