Vinitaly Vinitaly MIXOLOGY WITT

Verona, ITALY 2/5 April 2023

SAKE

>>+ NONINOMigliore Distilleria del Mondo'

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

BLUESIDE

emotional design

DOMENICA 2 APRILE 2023

BARTENDERS.IT
BEVERAGE 360°

12.30-13.30

TEAM, PRICING E SISTEMI DI PRENOTAZIONE

I punti cardine per costruire il giusto team, il pricing come strumento multifunzione, come rendere efficiente il tuo sistema di prenotazioni. Sponsor: BARTENDERS GROUP

Relatori: Marco Cosenza - co founder di Bartenders Group e Romeo Bistrot & Cocktail Bar

14.30-15.30

CAFFE' E MIXOLOGY. IL VIAGGIO DI NESPRESSO DALLE TERRE DI ORIGINE AI NUOVI COCKTAIL.

Romeo Bistrot e Cocktail Bar, in collaborazione con Nespresso, in un viaggio tra Colombia, Congo e Perù, dalle terre di origine del caffè, alle tecniche di lavorazione e i profili sensoriali, fino a un'esperienza di **NESPRESSO** degustazione unica tra mixology e caffè.

Sponsor: ROMEO COCKTAIL BAR IN COLLABORAZIONE CON NESPRESSO Relatori: Laura Santori - Coffe Ambassador di Nespresso Italiana, Edoardo Bullio - Head Bartender di Romeo Bistrot & Cocktail Bar, Andrea

16.30-17.30

COME LE VIBRAZIONI DELL'ASTI AIUTANO I MIXOLOGIST

Cason - Co founder di Bartenders Group

Il bartender Giorgio Facchinetti presenta tre versioni di cocktail realizzate con Asti e Moscato d'Asti DOCG: l'iconico Asti signature, il profumatissimo Mr Tom e il Ginger Easter, per brindare alla Pasqua in arrivo.

Sponsor: CONSORZIO ASTI

Relatori: Giorgio Facchinetti - influencer del mondo del bartending e collaboratore del Consorzio del Asti D.O.C.G.

LUNEDI 3 APRILE 2023

11.00-12.00

Esplora il mondo degli Spirits. Come distillerie sostenibili hanno un forte impatto educativo per le nuove generazioni. Sponsor: FERROWINE Relatori: Gabriele Menini - Team Ferro Beverage - sviluppo e ricerca

12.30-13.30

per la categoria Spirits.

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.

14.30-15.30

MONICA BERG AND ANTONELLA NONINO: BE BRAVE MIX GRAPPA!

Per celebrare i 50 anni del Monovitigno® Nonino che ha segnato La Rivoluzione della grappa, Monica Berg e Antonella Nonino vi accompagneranno in un viaggio per farvi scoprire la versatilità del Monovitigno® Grappa Nonino nel mondo della mixologia. Sponsor: NONINO

Relatori: Monica Berg - co-proprietaria di Tayēr+Elementary, secondo World's 50 Best Bars, e già vincitrice del Premio Nonino Risit d'Aur come co-fondatrice di P(our). Antonella Nonino - consigliere di amministrazione delle Distillerie Nonino e responsabile della comunicazione istituzionale dell'azienda e del premio Nonino.

16.30-17.30

L'AVANGUARDIA DEL GUSTO. VIAGGIO TRA SAPORI DISTILLATI!

Un viaggio nel Gusto, attraverso sapori e sensazioni. Le tecniche di evaporazione rotante sono state studiate per esaltare al massimo il sapore di ogni singola materia prima, donando un'esperienza unica al palato.

Sponsor: BLUESIDE EMOTIONAL DESIGN Relatori: Andea Cason - co founder di Bartenders Group e di Romeo Bistrot & Cocktail Bar.

MARTEDI 4 APRILE 2023

12.30-13.30

MISCELARE CON SEMPLICITÀ

Il mondo del bar ha abbandonato la semplicità? In questa masterclass analizzeremo in modo critico e analitico la situazione del mondo della miscelazione a livello nazionale e internazionale. Un percorso fatto di storia della miscelazione, tecniche e riflessioni sullo stato del mondo del bartending italiano e non.

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.

14.30-15.30

EVOLUZIONE E RIVOLUZIONE DELLA GRAPPA

Un viaggio nel mondo delle grappe e delle acqueviti di frutta, dalla conservazione della materia prima ai disciplinari. Vedremo come negli ultimi decenni la grappa si è guadagnata un posto nell'Olimpo dei distillati in compagnia di Leonardo Pinto. Sponsor: GRAPPA REVOLUTION

Relatori: Leonardo Pinto - autore de "Il Mondo del Rum", fondatore di Isla de Rum, ShowRUM - Italian Rum Festival e GrappaRevolution.

16.30-17.30

MIXOLOGY SOSTENIBILE E ZERO WASTE CON RUM FLOR DE CANA: LA SINERGIA TRA CUCINA E BAR - CON IL RISTORANTE LA CRU E ROMEO COCKTAIL BAR DI VERONA

La tenuta familiare di Flor de Caña , leader globale in pratiche sostenibili si racconta, ospitando i referenti di due eccellenze territoriali: Chef Giacomo Sacchetto del Ristorante La Cru e l'Head Bartender Edoardo Bullio di Romeo Cocktail Bar

Sponsor: FLOR DE CAÑA, RISTORANTE LA CRU E ROMEO COCKTAIL BAR Relatori: Debora Tarozzo – Brand Ambassador Italia Ron Flor de Caña, Chef Giacomo Sacchetto - Ristorante La Cru, Romagnano (VR), Edoardo Bullio – Head Bartender Romeo Cocktail Bar, Verona

Sponsor: ASIAGO

Relatori: Luca Cracco - responsabile area promozione del Consorzio e di Romeo Bistrot & Cocktail Bar.



12.30-13.30

Percorreremo insieme un'esperienza nell'alchimia dell'incontro tra l'Asiago DOP, prodotto caseario d'eccellenza, e i più famosi cocktail al

Tutela Formaggio Asiago, **Andea Cason** - co founder di Bartenders Group



GRAPPAREVOLUTION

CAMPARI GROUP



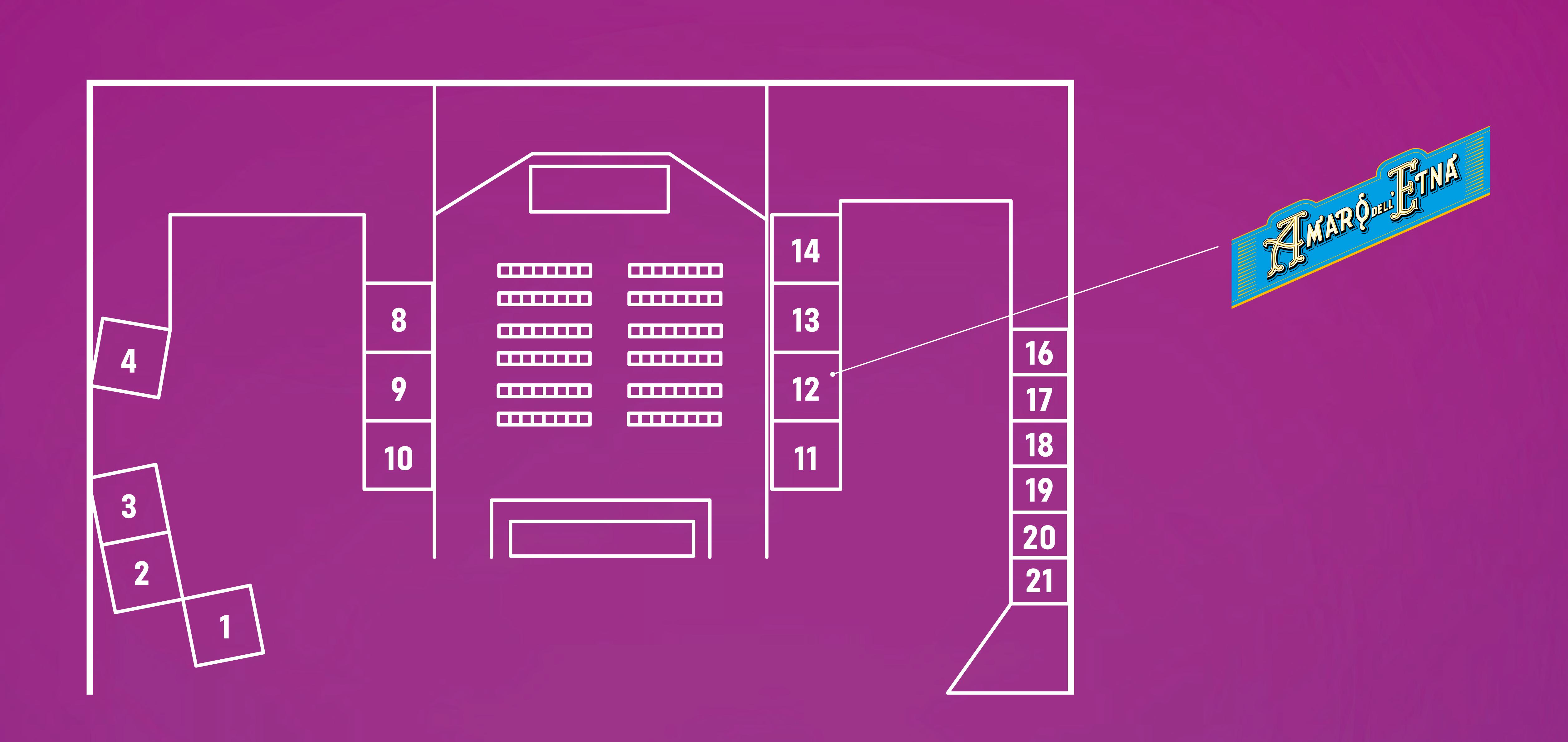






Vinitaly Mixology Mixology

Verona, ITALY 2/5 April 2023



- 1 ALLARA SNC GENOVA
- 2 MAISON SICILE
- 3 AMARO ZEROTRENTA
- 4 VELVET
- 8 MIXUM
- 9 BARTENDERS GROUP ITALIA
- 10 FLOWER GOOD
- 11 P31 Aperitivo Green e Prosecco Ardenghi
- 12 AMARO DELL'ETNA

- 13 BLUESIDE EMOTIONAL DESIGN
- 14 NONSOLOCOCKTAILS
- 16 PENNA ELENA
- 17 "MAGNARELLI LUXURY DRINK NEW GOLDEN EMOTION"
- 18 VIERE HÄNTE
- 19 SEVI GIN
- 20 NONINO DISTILLATORI
- 21 VILLA M