



comunicato stampa

APERITIVI&CO EXPERIENCE

La terza edizione dell'unico evento italiano dedicato alla liquoristica ha visto una riuscita oltre le aspettative: con l'edizione 2016, la riscoperta dei prodotti della liquoristica italiana ed internazionale ha potuto definitivamente affermarsi in qualità di valido fattore, adeguato per far segnare un trend positivo al settore beverage.

Milano, 13 e 14 marzo 2016.

Piccoli produttori, importatori e grandi aziende hanno generato numeri e presenze importanti: 2887 tra addetti, appassionati e giornalisti hanno visitato 62 stand, conosciuto 120 brand, avuto la possibilità di assaggiare oltre 350 etichette e al contempo di assistere a 10 seminari di livello internazionale. Cifre non di poco contestualizzate ad un mercato che vive della coesistenza fra i grandi marchi storici e le piccole realtà della lunga tradizione liquoristica nazionale, sempre comunque aggiornate sulle evoluzioni del settore in termini di tendenze e di gusti.

Artigianalità e territorialità da un lato, modernità e continuo aggiornamento dall'altro, a braccetto in un connubio unico nel suo genere: Aperitivi&Co si è riconfermato non solamente in un'ottica di evento, quanto piuttosto in qualità di "progetto" in cui mantenere ben saldo il concetto cardine di italianità. La due giorni ha espresso la comune volontà di far vivere e rivivere la classica nozione di bar all'italiana, ormai ampiamente sdoganata a livello internazionale e riconosciuta quale valido simbolo della cultura del bere bene.

I piccoli produttori, gli importatori e le grandi aziende presenti si sono così confrontati con attenti professionisti e appassionati consumatori, alla ricerca e alla (ri)scoperta delle peculiarità dei prodotti e delle loro storie: ancora una volta, il forte legame tra tradizione e modernità si è rivelato un fattore imprescindibile per una perfetta offerta professionale, stante soprattutto la caratura del target coinvolto, a cui Bartender.it guarda nella progettazione di ogni singolo evento - data la sua essenziale natura di specifico magazine di settore, primo protagonista in Italia nel suo genere.

Nei dieci seminari tenuti da massimi esperti del mondo dell'ospitalità e del bartending internazionale, le tematiche in questione si sono alternate in un'ottica di compatibilità fra modernità e tradizione: Dario Comini del Nottingham Forest di Milano ha, come sempre, chiuso l'evento con una master class sulla miscelazione molecolare, anticipato dal newyorkese Dave Arnold, altro importante personaggio nel mondo del bartending scientifico per la prima volta in Italia, nonché vincitore quest'anno con il suo libro "Liquid Intelligence" al Tales of the Cocktail di New Orleans. Luca Picchi dal Café Rivoire di Firenze e Agostino Perrone dal Connaught Bar di Londra hanno invece disquisito di aperitivo, con 'accenti' e declinazioni differenti. Fulvio Piccinino di Saperebere e Leonardo Leuci del Jerry Thomas di Roma hanno poi, tra aneddoti e leggende, trattato tematiche strettamente legate ai mondi di grappa e vermut. Luca Cinalli dell'Oriole Bar di Londra e Bruno Vanzan, volto noto del 'flair mediatico', hanno incarnato e rappresentato gli aspetti e le prospettive più moderne legate al concetto di bar.

Aperitivi&Co Experience® è un evento organizzato da Bartender.it.

per maggiori informazioni
events@bartender.it