



comunicato stampa

## APERITIVI&CO EXPERIENCE

Superata ogni previsione per la seconda edizione dell'unico evento italiano esclusivamente dedicato alla liquoristica. I numeri parlano chiaro: oggi il mercato è orientato verso quei prodotti in grado di raccontare una storia, una tradizione, un territorio. E i professionisti del bar ne sono dei perfetti ambasciatori.

Milano, 16 marzo 2015.

Amari, bitter e cordiali, creme e liquori, vermouth e vini aromatizzati, grappe e acqueviti internazionali: una passerella di 43 aziende, 104 brand e oltre 315 etichette distribuite in 70 tavoli di degustazione. Un lungo percorso che ha permesso a tutti i presenti, 1837 gli ingressi registrati, di viaggiare in lungo e in largo alla scoperta della liquoristica nazionale ed estera. Piccole e grandi realtà l'una a fianco all'altra per raccontare storie e tradizioni di territori differenti tra loro ma accomunati da quei valori culturali oggi imprescindibili per rispondere ad un mercato che non si limita a movimentare prodotti.

La Pelota di Milano, scelta per la seconda edizione dell'unico evento italiano esclusivamente dedicato alla liquoristica, è stata la location perfetta che ha permesso di creare differenti spazi moltiplicando così le possibilità d'incontro e le opportunità di confronto. Oltre al grande spazio espositivo, la sala seminari, che ha ospitato interventi di personaggi di spicco del mondo del bartending, due bar, con annessa zona relax e calciobalilla, una zona ristoro e uno shop.

I seminari programmati hanno registrato il tutto esaurito confermando l'interesse da parte dei professionisti di approfondire tematiche legate al proprio mestiere. Ad aprire la programmazione l'intervento di Peter Dorelli, l'italiano a Londra che ha fatto la storia dell'american bar. A seguire Leonardo Leuci del Jerry Thomas Project di Roma che assieme a Luca Picchi ha affrontato il tema delle misture dimenticate. È stata poi la volta dei grandi barman internazionali: Luca Cinalli e Gabriele Manfredi del Nightjar di Londra, Erik Lorincz del Savoy Bar di Londra e Dario Comini del Nottingham Forest di Milano.

Le degustazioni sono continuate al banco del bar che ha proposto alcuni classici per la riscoperta dell'ospitalità italiana, anche grazie alla possibilità di scegliere personalmente ogni singolo liquore in miscelazione.

Il negozio è stato come sempre un luogo animato che ha visto moltissimi professionisti acquistare direttamente i prodotti assaggiati, segno della qualità percepita durante le degustazioni.

Aperitivi&Co Experience: l'appuntamento è per il 2016.

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

chi è Bartender.it

**Bartender.it** è l'innovativa risposta Made in Italy all'evoluzione internazionale del mondo del beverage. **Bartender.it** è un network di bartender e aziende rappresentato da un'intensa e fitta rete di contatti professionali che condividono informazioni. **Bartender.it** si occupa anche di consulenze alle aziende del mondo del beverage e ai singoli brand: consulenze che vanno dalle tecniche alle commerciali fino a nuove strategie di marketing per un nuovo approccio al mercato sviluppando impatto, immagine e comunicazione. **Bartender.it** si fa strumento indispensabile per un innovativo posizionamento nel mercato italiano e internazionale.

per maggiori informazioni  
[events@bartender.it](mailto:events@bartender.it)