

18 – 20
FEBBRAIO
2024

FIERA
DI RIMINI



MIXOLOGY
CIRCUS

MIXOLOGY BOOK

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

Providing the future

ALL'INTERNO DI

BĒĒR &
FOOD
ATTRACTION

ALL
YOU
NEED
IS

~~LOVE~~

A

COCKTAIL

MIXOLOGY CIRCUS: UN AUTENTICO VIAGGIO SENSORIALE

Ispirazione, tendenze e innovazione: il Mixology Circus, alla sua 2^a edizione, è un progetto **100% Beer&Food Attraction**, realizzato in collaborazione con Samuele Ambrosi, uno dei massimi esperti del mondo Mixology, e nasce dalla volontà di valorizzare l'**arte della miscelazione d'eccellenza**.

È qui che tutto prende vita: ogni bicchiere diventa un racconto, un'emozione, un viaggio sensoriale attraverso **sapori, colori e profumi**.

È il luogo ideale dove **sperimentare e apprendere** e in cui scoprire i prodotti dei **brand partner**, sapientemente miscelati, con un approccio più consapevole al consumo, a partire dalla qualità degli ingredienti e dalla degustazione immersiva.

I GURU DELLA MIXOLOGY

Veri protagonisti dell'area sono alcuni tra i **migliori bartender italiani e internazionali**, pronti a condividere il loro savoir-faire e a regalare una prospettiva unica sul mondo della mixology a livello globale. Da **Edimburgo** fino ad **Atene**, passando per **Milano, Firenze, Roma, Lecce e Bologna**: il Mixology Circus percorre un viaggio virtuale che attraversa terre e culture, e porta con sé a Rimini un bagaglio ricco di **esperienza e qualità**.

FORMAZIONE AL CENTRO

Sostenibilità, innovazione ma anche case studies, abbinamenti cocktail/cibo e stagionalità degli ingredienti: tutto questo e molto altro sarà argomento delle **masterclass gratuite** in programma nei 3 giorni dell'evento.

Un momento fondamentale per **restare al passo con le nuove tendenze e tecniche di miscelazione**.

THANKS TO

Platinum Sponsors



Exclusive Sponsors



Golden Sponsor



Silver Sponsors



Technical Sponsors



SPIRITS CORNER

Un'area espositiva, adiacente al Mixology Circus, che vede la partecipazione di **etichette prestigiose e distintive**, all'interno della quale poter **esplorare, degustare e scoprire** l'essenza del distillato più amato al mondo: il **Gin**.

Dai gusti **dolci e ricchi** ai **profumi speziati e aromatici**, ogni sorso racconta una storia diversa che conduce in un viaggio ricco di scoperta e avventura.



I LOCALI



CLOAKROOM

8



DRINK KONG

12



FRENI E FRIZIONI

16



GUCCI GIARDINO 25

20



JERRY THOMAS BAR ROOM

24



PANDA&SONS

28



QUANTOBASTA

32



RUGGINE

36



THE BAR IN FRONT OF THE BAR

40



TRIPSTILLERY

44

CLOAKROOM

TREVISO

Cloakroom è la traduzione del termine inglese “guardaroba”. Prima del locale infatti, che si trova in centro a Treviso, nello stesso posto dove ora si degustano cocktail di alto livello, esisteva un magazzino di un negozio di abbigliamento.

Cloakroom va oltre il semplice cocktail bar. È una **filosofia**, uno **stile evoluto di fare miscelazione**.

Il team è composto da giovani bartender che dedicano passione e sentimento in tutte le loro creazioni, supportati dal Boss, **Samuele Ambrosi**, nonché fondatore di Cloakroom e mixologist di fama internazionale.

Dietro a ogni singolo cocktail c'è **studio** e **analisi**. Niente è lasciato al caso, dalle materie prime, alla scelta del bicchiere, ai preparati puntualmente homemade e perfino al tipo di ghiaccio da utilizzare.

Cloakroom non è solo famoso per i suoi **cocktail signature** e ricercati, ma anche per la Gineria che si apre nella seconda sala e che dà sulla piazza. Si arriva a oltre 400 etichette di differenti gin. Difatti i cloakroomer lo sanno bene. Si lasciano consigliare su nuovi assaggi e nuovi abbinamenti di toniche. Perché ogni *gin* ha il suo abbinamento *tonic* speciale.



LE RICETTE

DARK SIDE

INGREDIENTI:

- **40ml** Amaro Ballor 100 Erbe
- **10ml** Applejack
- **25ml** Spremuta fresca di limone
- **15ml** Sciroppo di zucchero
- **35ml** Spumante Montelvini

IMPROVED BASIL SMASH

INGREDIENTI:

- **40ml** Tassoni Gin
- **10ml** Acqua di cedro Nardini
- **30ml** Spremuta fresca di limone
- **20ml** Sciroppo di zucchero
- **50ml** Soda al basilico

MOMO

INGREDIENTI:

- **30ml** Mazzetti London Dry Gin
- **10ml** Cordiale al cardamomo nero
- **0,5ml** Mezcal Montelobos
- **100ml** Tonica Schweppes

LE PETIT ANGE

INGREDIENTI:

- **30ml** Bitter Fusetti
- **20ml** Sloe gin
- **20ml** Spremuta di pompelmo
- **20ml** Sciroppo di zucchero
- Gocce Grapefruit bitter

BARTENDERS



SAMUELE AMBROSI



NICOLA TONIOLO

SPONSORS



DRINK KONG

ROMA

L'attività è basata sull'**esperienza visiva e gustativa**: da quando il locale ha aperto tre anni fa, ha già ottenuto il **21° posto nella classifica mondiale dei 50 migliori bar**, vinto il **premio Campari "one to watch"**, ottenuto il **17° posto nella classifica dei 500 migliori bar**, vinto il premio come **miglior cocktail bar italiano** per *Bargiornale*, e molti altri. Tutto questo ha dato al bar la forza di spingersi oltre.

Il team di Drink Kong è molto unito, tutto lo staff lavora su tutte le fasi del **processo creativo** del menù e discute costantemente di come migliorare **l'ospitalità**.

I ragazzi desiderano che i loro ospiti abbassino la guardia, che si abbandonino alle sensazioni che sentono di pancia, che seguano il loro istinto. Ultimamente hanno creato il loro nuovo menù chiamato "**Perimetro e Forma**": questo menù permette di essere visivamente stimolati, è una vera ispirazione dal **progetto architettonico italo-giapponese** degli anni '70.

Il team si concentra molto sull'**esperienza** dei loro ospiti, in quanto bar di alto livello, e intende estendere questo concetto a un pubblico sempre più ampio.

Follow your instinct!
Be Kong!



LE RICETTE

FUSETTI & MAZZETTI

INGREDIENTI:

- **40ml** Bitter Fusetti
- **40ml** Gin Mazzetti
- **30ml** Kong Cordial
- Seltz Maniva Top

HAL OO

INGREDIENTI:

- **50ml** Tanqueray O.O
- **30ml** Cordiale pompelmo rosa cappero e alloro
- Tonica Schweppes Top

JUNGLE BOOGIE

INGREDIENTI:

- **40ml** Ron Barceló
- **30ml** Cordiale ananas radicchio
- **20ml** Bitter Fusetti
- Spumante Montelvini Top

BARTENDER



LIVIO MORENA

SPONSORS



FRENI E FRIZIONI

ROMA

Freni e Frizioni è uno “street cocktail bar” situato a Trastevere, una delle aree più trendy di Roma. È nato nel 2005 là dove c’era un meccanico, con l’intenzione di portare nella Capitale il rito dell’aperitivo, tradizionalmente consumato nelle regioni del nord Italia.

Durante i suoi **18 anni di attività**, grazie alla continua ricerca e agli studi di nuovi prodotti e nuove tecniche, il locale ha sviluppato una proposta sempre più ricca in termini di drink ma anche “ready to drink” cocktail, bitters, liquori e cocktail alla spina.

Freni e Frizioni è un “**high volume**” dove la quantità va mano nella mano con la qualità. Ha una drinklist di **12 signature cocktails** che cambia ogni sei mesi, ma si possono ovviamente ordinare anche tutti i classici, birra, vino o scegliere tra le oltre 600 etichette della loro bottigliera.

Recentemente il duro lavoro di **Riccardo Rossi** e di tutto il team ha portato Freni e Frizioni ad un livello sempre più in alto, tanto da essere inserito in tutte le classifiche internazionali di settore come **50 bests Bars, Tales of the Cocktails e Top 500 bar**.

Nel 2016, insieme ai ragazzi del **Jerry Thomas Project**, hanno aperto “**La Punta Expendio de Agave**”, un bar/ristorante messicano con cibo messicano autentico e la miglior collezione d’agave in Italia e probabilmente in Europa.

Nel gennaio del 2022, invece, nasce, sempre a Roma, **Freni e Frizioni Draft**, il primo bar in Italia che ha come focus i drink alla spina (draft cocktails) oltre che una pizza di qualità.



LE RICETTE

DETOX

INGREDIENTI:

- **30ml** Tanqueray O.O
- **60ml** Shrub di mele e cetriolo
- **5ml** Agavesito
- **100ml** Tonica Schweppes

CROSSING OVER

INGREDIENTI:

- **20ml** Gin Tassoni
- **20ml** Bitter Fusetti
- **20ml** Vermouth Rosso
- **20ml** Cordiale di Osmanto e Prosecco
- **100ml** Soda al Pompelmo Rosa Schweppes

BACK TO THE GRAPPA

INGREDIENTI:

- **50ml** Grappa Casta
- **30ml** Soluzione Citrica
- **20ml** Zucchero liquido
- **20ml** Acqua di Cocco infusa all'Hibiscus

BARTENDERS



RICCARDO ROSSI



ALESSANDRO MANNONI

SPONSORS



GUCCI GIARDINO 25

FIRENZE

Il cocktail bar e all-day-café della Maison ha aperto nel 2022 nella storica **Piazza della Signoria a Firenze**. Gucci Giardino 25 è un locale raffinato con suggestioni da **bottega fiorentina** e rimandi al **negozio di fiori di Maurizia Venturi**, che ha occupato per anni lo stesso spazio.

Rubano lo sguardo i tavolini di marmo, i grandi divani in pelle color blu pavone, gli inserti nel pavimento in legno, i pannelli alla spalle del bancone bar in giallo senape.

Il loro menu è accompagnato da una drink list creata dalla **Bar Manager Martina Bonci**, che include i suoi cocktail più iconici, insieme a creazioni legate ai profumi e ai colori della stagione.



LE RICETTE

WONKA'S NEGRONI

INGREDIENTI:

- **30ml** Bitter Fusetti
- **25ml** Ballor Vermouth
- **30ml** The Barmaster Gin
- **5ml** Vaniglia
- 2 dash toasted oak bitter
- Garnish: zest arancia tonda

ONDA SU ONDA

INGREDIENTI:

- **50ml** The Barmaster Gin
- **5ml** Grappa Casta
- **15ml** Spremuta fresca di limone
- **10ml** Karkade e rosmarino
- Top Ginger Beer Schweppes
- Vaporizzata aroma "mare"
- Garnish: gambo rosmarino

COLPO DI FULMINE

INGREDIENTI:

- **30ml** Bitter Fusetti
- **20ml** Lind & Lime Gin
- **10ml** Rosa
- Spumante Montelvini
- Maniva Seltz
- Vaporizzata al pepe nero
- Garnish: fiore

BARTENDER



MATTEO PIGA

SPONSORS

BITTER
FUSETTI

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA


MONTELVINI


Schweppes

SCOTTISH • ORGANIC
LIND & LIME
GIN
PROVISIONED WITH LIME

CASTA
GRAPPA PER ALCHIMIE

1856

BALLOR


BONAVENTURA
MASCHIO

JERRY THOMAS BAR ROOM

ROMA

Il nuovo bar del Jerry Thomas Project, Jerry Thomas Bar Room, apre le sue porte a **Giugno 2023**, nel cuore di **Trastevere**.

Piccolo ed intimo **cocktails & champagne bar**, offre una selezione di classici reinterpretati in un'atmosfera che ricorda gli anni **60 nell'Europa dell'Orient Express**.



LE RICETTE

SPUMONI ALL'ITALIANA

INGREDIENTI:

- **25ml** Amaro Ballor 100 Erbe
- **35ml** Succo di Limone
- **15ml** Sciroppo di zucchero
- Top Up Tonica Schweppes
- Lemon Wedge

GIN RICKEY

INGREDIENTI:

- **50ml** Tassoni Gin
- **15ml** Succo di limone
- 4 dashes grapefruit bitter
- Top Up Cedrata Tassoni
- Lemon Wedge

HARVARD HIGHBALL

INGREDIENTI:

- **20ml** Diciotto Lune Grappa Marzadro
- **40ml** Pineau des Charentes
- Splash Maniva Seltz
- Top Up Spumante Montelvini
- Lemon Peel

BARTENDER



GREGORY CAMILLÒ

SPONSORS



DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949

PANDA&SONS

EDIMBURGO

Panda & Sons è stato inaugurato nel **2013** dal pluripremiato barista **Iain McPherson** (Panda) e dalla sua famiglia. L'idea su cui è stato costruito il bar è stata quella di creare un luogo dove tutte le persone di qualsiasi età potessero sentirsi le benvenute e sempre trattate con la migliore ospitalità **scozzese**.

L'innovazione è al centro di ogni bevanda, con un'attenzione particolare all'esplorazione e al pionierismo del mondo, in gran parte sconosciuto, delle **tecniche di aromatizzazione sotto zero**. La frase "la luna è più esplorata del mare" è il modo in cui il team intende le tecniche di cottura rispetto a quelle di congelamento. La prima tecnica creata da Iain e dal team di Panda è stata lo **"Switching"**, che utilizza il processo di congelamento per sostituire l'acqua degli alcolici o di qualsiasi altro liquido con un altro liquido aromatizzato. Da allora, il team ha creato molte altre tecniche, come la **"Sous Pressure"**, che utilizza il potere dell'espansione del congelamento, agrumi di 30 anni, il freeze puffing e molte altre ancora.

L'ultimo menu di Panda & Sons, Transcend, è stato finalista nella **Top 4 del "World's Best Cocktail Menu"** a Tales of The Cocktail.

PANDA & SONS



PANDA & SONS

LE RICETTE

AND AGAIN

INGREDIENTI:

- **40ml** Tequila Blanco
- **30ml** Rhubarb and lemongrass Cordial
- **15ml** Ballor Vermouth
- **80ml** Schweppes Soda
- **1g** Lemon Verbena
- Garnish: Lemon zest

DAY DREAMER

INGREDIENTI:

- **30ml** The Barmaster Gin
- **30ml** Ballor Vermouth
- **1g** Tropical Rooibos
- **5ml** Lemon Juice
- **10ml** Honey
- **80ml** Schweppes Soda
- Freeze ried pineapple
- Garnish: Lemon zest

PANDA SPRITZ

INGREDIENTI:

- **20ml** The Barmaster Gin
- **15ml** Bitter Fusetti
- **5g** Bitter Orange
- **7,5ml** Lime Juice
- **50ml** Spumante Montelvini
- **25ml** Maniva Seltz
- **20ml** Sweet Vermouth
- Garnish: Orange zest

BARTENDER



IAIN MCPHERSON

SPONSORS



QUANTOBASTA

LECCE

Nato nel 2013 per magnifica intuizione di **Diego Melorio** e **Andrea Carlucci** nel bel mezzo del centro storico di **Lecce**, **Quantobasta** è il primo vero street cocktail bar della città. Ha scalato le più ambite classifiche nazionali diventando in pochissimo tempo punto di riferimento della miscelazione in tutta Italia.

Frequentato per la sua **cordialità informale**, consigliato per il suo **servizio veloce e brillante**, amato per le sue **drinklist sempre al passo coi tempi**.

Caratterizzato dalla sua dimensione **street urban** che travalica i 37 mq del locale per estendersi e adattarsi perfettamente con il contesto storico circostante, il Quantobasta in **10 anni di attività** ha costruito un vero e proprio modo di intendere il piacere dell'incontro, del divertimento e del bere bene, diventando il **posto del cuore** dei clienti local e meta immancabile di tutti i turisti più cool che visitano la **Puglia** e il **Salento** alla ricerca di un'esperienza popolare e di qualità.

La formula vincente è poi sicuramente rimarcata da una **progettualità condivisa** e studiata dai due soci fondatori: **Andrea Carlucci** e **Diego Melorio**, protagonisti d'avanguardia nell'arte della miscelazione.

quanto basta



quantobasta
lecce

LE RICETTE

CASTA E PURA

INGREDIENTI:

- **30ml** Grappa Casta
- **25ml** Succo di lime
- **15ml** Ginger Honey
- 2-3 gocce Umami solution
- Tonica al Pompelmo
Rosa Schweppes

DEAD OR ALIVE

INGREDIENTI:

- **20ml** Bitter Fusetti
- **20ml** Tanqueray O.O
- **20ml** Ballor Vermouth
- **20ml** Liquore al pimento
- **10ml** Salamoia di olive
- Maniva Seltz

CRISTOFORETTI

INGREDIENTI:

- **30ml** Mazzetti Gin
- **30ml** Sciroppo di Pompelmo Rosa
- **20ml** Liquore al bergamotto
- **2,5ml** Acidulato di Umeboshi
- **25ml** Succo di limone
- Spumante Montelvini

BARTENDER



DIEGO MELORIO

SPONSORS



RUGGINE

BOLOGNA

Ruggine dal 2014 è un rifugio nascosto in un piccolo vicolo nel cuore della città di Bologna.

Tra le mura che, duecento anni fa, ospitavano un magazzino per calessi e, cento anni dopo, un'officina per biciclette, potrete farvi coccolare da un drink preparato ad arte dai bartender e dai manicaretti dello Chef

Nel 2017, Ruggine inizia una nuova avventura aprendo **Ragù**: laboratorio con cucina tradizionale d'asporto, progetto ampliatosi ulteriormente con **ERRE Lab**; spazio che consente una capacità produttiva maggiore sia per il comparto cucina che bar.

Il 2023 è l'anno di **Ragù&Draft**, un piccolo chiosco che unisce l'anima street food bolognese alla filosofia del bere drink artigianali alla spina... in Draft!



|||||
RUGGINE
|||||

LE RICETTE

EZECHIELE 25:17

INGREDIENTI:

- **40ml** Bitter Fusetti
- **15ml** Caffè espresso
- **25ml** Pimped banana honey water
- Top Tonica Schweppes

A ME GLI OCCHI

INGREDIENTI:

- Lind & Lime Gin
- Soda artigianale all'ananas
- Lime
- Chinino
- Draft

IL BALLO(R) DELLA DOMENICA(NA)

INGREDIENTI:

- **40ml** Ron Barceló Organic
- **10ml** Amaro Ballor 100 Erbe
- **10ml** Menta piperita hm
- **30ml** Prohibito Tiki Batter
- Foamer

BARTENDERS



FABIO "FA"
TAMMARIELLO



DAVIDE "DAVO"
PATTA



STEFANO "DON"
DONOFRI

SPONSORS



THE BAR IN FRONT OF THE BAR

ATENE

La città in cui si trova il locale, **Atene**, è una **capitale multi-culturale** con persone di ogni provenienza, etnia e orientamento sessuale.

Dunque, l'obiettivo di tutto lo staff era quello di creare una **forte comunità diversificata**, con persone provenienti da diversi background. E di questo, i ragazzi, ne sono davvero orgogliosi, godendosi tutte le notti nel loro bar.

Questo non significa necessariamente volere una grande comunità, ma una comunità che li possa aiutare nel continuare a **condividere le loro energie** attraverso questo progetto. Stare con le persone e vedere le cose da diverse prospettive dà loro **l'energia** e la **volontà** di andare avanti.



THE
BAR
IN FRONT
OF
THE BAR

LE RICETTE

KARAVAN

INGREDIENTI:

- **45ml** Ballor Gin
- **35ml** Bergamot & Chamomile
- Top Up Soda Schweppes

HERBS MULE

INGREDIENTI:

- **40ml** Diciotto Lune Grappa Marzadro
- **40ml** Rocket & Basil
- Top Up Ginger Beer Schweppes

TALKING HEADS

INGREDIENTI:

- **45ml** Bitter Fusetti
- **40ml** Kimchi, Papaya & Green Pepper
- Top Up Soda Schweppes

BARTENDERS



ALEX TSELEPIS



PANOS MARKOZANIS

SPONSORS



TRIPSTILLERY

MILANO

Immerso nei grattacieli di **Porta Nuova**, in **Piazza Alvar Aalto a Milano** c'è Tripstillery, il primo cocktail bar con distilleria dove si può realizzare il proprio distillato personalizzato. Tripstillery rivoluziona il concetto di cocktail bar, un nuovo capitolo della "Milano da bere". Unico nel suo genere, Tripstillery è un **locale sperimentale e poliedrico** che porta in città un **concept innovativo**. Il locale riserva ai clienti un'esperienza unica e irripetibile grazie all'alambicco, vero protagonista della scena, a disposizione di chi vuole sperimentare l'idea di creare un distillato, un amaro, un liquore esclusivo con una ricetta e **un'etichetta completamente personalizzata**.

Ma Tripstillery non è solo un cocktail bar, è anche cucina: il locale infatti è aperto tutto il giorno, dalla mattina per ottime **colazioni**, per **aperitivi, pranzi e cene** con una proposta gastronomica ricca di sapori, preparata con ingredienti di prima qualità.

220 mq di **eleganza e informalità**, un locale dai **tratti scandinavi e contemporanei**, curato in ogni dettaglio: la grande vetrata del laboratorio dedicato alla distillazione, due enormi banconi retroilluminati, sedie con frasi ironiche, un grande dipinto a base di caffè e una parete di fotografie che ritraggono una Milano deserta, immortalata dall'alba al tramonto.

Tripstillery è il risultato di un' **esperienza decennale** nel mondo della mixology, maturata grazie anche alla collaborazione di **esperti altamente qualificati** con gli ospiti.

Un'innovazione consapevole che mantiene vive le **tradizioni secolari della distillazione**.



IL CAFFÈ MACCHIA
E SEBBI
IL DINTON
DE VEDIMO
ALL'APERITIVO!
PROVA OLEATO
IL NOSTRO DISTILLATO
ALLE OLIVE
CHAVE À NICOTRIS



LE RICETTE

TRIP TO MANHATTAN

INGREDIENTI:

- **40ml** Lind & Lime Gin
- **10ml** T'Amo
- **30ml** Black tea cordial

BUONGIORNO NAPOLI

INGREDIENTI:

- **10ml** Il Corretto by Tripstillery
- **20ml** Ron Barceló
- **7,5ml** Trip Gin Napoli edition
- **30ml** Bitter Fusetti
- **20ml** Martini Rubino

CARRUBA CHE SORPRESA!

INGREDIENTI:

- **30ml** Ballor Gin
- **15ml** Sanhugo by Tripstillery
- **10ml** Cordiale Fava tonka e carruba
- Tonica Schweppes

BARTENDER



ANTONINO CALTABIANO

SPONSORS





ballor1856.it

Ballor 1856

Liquori Premium che ti sorprenderanno
per eleganza e originalità



Vieni
a trovarci!

PAD. C - Stand 004



• DISTILLERIA •
CASTAGNER



SCOPRI
LA PRIMA GRAPPA
PER ALCHIMIE
MIXOLOGY CIRCUS - PAD C1





eptarefrigeration

Le nostre vetrine refrigerate sono innovative e sostenibili, in grado di rispondere con affidabilità a ogni specifica richiesta e alle più evolute tendenze del mercato food&beverage.

Innovazione sostenibile, qualità e affidabilità sono il nostro plug-in power.

INNOVATION
RELOADED.
THE EPTA
**SUSTAINABLE
SYSTEM.**

Guarda dentro

Vieni a trovarci in occasione della
Fiera Beer&Food Attraction 2024
Stand EPTA 193 PAD.C1

www.iarp-plugin.com

PLUG-IN POWER



Follow us on:     Epta's channels

“NELLA VITA
CI VUOLE UN GRAN
CUBO”



📍 VIA ANNA FRANK 94, REGGIO EMILIA



WWW.FREDD.EU



FREDD.ICE



0522 991005

Classic **E SE FOSSE** Edition
PIÙ BUONO?

FUSETTONE

30 ml **Bitter Fusetti**
30 ml **Soda al Pompelmo**



FUSETTI CLASSIC EDITION

Per celebrare il suo terzo anno di vita, Fusetti lancia una nuova edizione straordinaria a base di rum e infuso di banana. Una versione esotica per far volare il bitter in altre dimensioni.

dripstillery.com



Mazzetti

alc. 42% vol.

70 cl.


MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1646

GIN
MAZZETTI

London Dry Gin

La formula delle botaniche piemontesi, conosciuta da sempre in tutto il mondo, è il segreto del successo del Gin Mazzetti. Con le "botaniche" o il nome stesso del genere le cui bacche sono usate con scopo digestivo, depurativo, antinfiammatorio e balsamico, oltre che per creare il Gin. In questo London Dry sono dunque tutte le sostanze aromatiche delle varietà piompre.

The formula of Piedmontese botanicals has always given a special touch to the Piedmontese Gin. Here the "botaniche" is the secret name of the juniper whose berries are used for digestive, depurative, anti-inflammatory and balsamic purposes, as well as to create the Gin. In the London Dry gin therefore all the aromatic substances of the piompre variety.



Prodotto e imbottigliato in Italia
Mazzetti D'Altavilla
Via S. Andrea 10 - 10121
Torino - Italia





LIME WITH HINTS OF LIME



EDINBURGH

SCOTTISH • ORGANIC
LIND & LIME
GIN
PROVISIONED WITH LIME
PRODUCT OF SCOTLAND



IL COCKTAIL PERFETTO È CON MINERAL SELTZ MANIVA!



- Garanzia di qualità grazie all'acqua minerale alpina
- Cocktail dal gusto garantito
- Frizzantezza costante e persistente
- Fusto in acciaio a rendere da 20 litri
- Zero rifiuti per un'economia circolare responsabile

Scopri di più su: manivaspa.it/marchi/mineral-seltz/



DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

Stand 120 / C1



**DISTILLERIA
MARZADRO**
Grappa dal 1949

GRAPPA STRAVECO
ottenuta da vinacce distillate
Bagnomaria, 70% per ora e
18 mesi in piccoli botti di legno
diversi dalle quali acquisisce
il profumo, il calore e il sapore.



MONTELVINI

Promossa

SPUMANTE

Extra Dry

*Bollicina fresca e dinamica
che rappresenta la nostra
vocazione agli spumanti.*



montelvini.it



rastal

LINEA EXILLES

Spazio alla creatività

info@rastal.it
www.rastal.it



BARCELÓ

BARCELÓ
RON DOMINICANO
ORGANIC

PRODUCCIÓN LIMITADA
HECHO DE LOS CAÑAVIELES MÁS VIEJOS
Y SAHONES DE LA ISLA. AÑAJADO EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE, BAJO LOS ESTÁNDARES MÁS
EXIGENTES, HA DADO EL PRIMER RON
ECOLÓGICO DOMINICANO.

700 ml.
37.5% Alc./Vol.
(75° Proof)



DO-BIO-1
MARQUEE



Expert in mixing since 1783

J. Scheppe

Schweppes.it

Seguici su



A vibrant advertisement for Tanqueray 0.0. The scene is set on a bright blue tray. In the center is a clear glass filled with a gin and tonic drink, featuring ice cubes and a slice of lime. To the right lies a green glass bottle of Tanqueray 0.0, with its white label clearly displaying the brand name and 'ALCOHOL FREE 0.0'. A silver jigger is positioned in the lower right. The background is a blurred outdoor setting with greenery. The overall aesthetic is fresh and sophisticated.

Tanqueray

GODITI UN APERITIVO
Spettacolare
SENZA ALCOHOL



Tassoni
DAL 1793

UNA NUOVA GAMMA
PREMIUM DEDICATA ALLA
MIGLIORE MISCELAZIONE



Tassoni
DAL 1793

IL LUSSO
DI OSARE
— DAL —
1793

Bevi
Responsabilmente



@cedratatavoni

PRIME UVE

DISTILLATO D'UVA, SOLE E MERAVIGLIA



advisionair.it



DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

www.primeuve.com



BEER&FOOD ATTRACTION

beerandfoodattraction@iegexpo.it
beerandfoodattraction.it



Scopri di più:

