

PROGRAMMA

MIXOLOGY
EXPERIENCE
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

INSPIRATIONS AND ADVICES
FROM WORLD'S BEVERAGE LEADERS

IN THE MIX

DOM
8
MAGGIO

MAIN STAGE

SPONSORED BY

12:30 **Manhattan_ Reviving the glamour of grand hotel bars**
Rusty Cerven



13:30 **The Connaught Hotel Team**
Daniel Jonathan Selby_Maura Milia_Paolo Scialpi

YBARTENDER.it

14:30 **I cocktail preparati dalle piante**
Renato Bruni_Yuri Gelmini

YBARTENDER.it

15:30 **Alla ricerca del personale: dove sono i futuri professionisti?**
Francesco Aquila_Agostino Perrone_Giorgio Fadda_Salvatore Calabrese

YBARTENDER.it

17:00 **Modern Classic_ How to keep it Real**
Christopher McNulty_Louis Lebaillif



SEMINAR ROOM 1

SPONSORED BY

16:00 **Dalla terra al bicchiere**
Bruno Vanzan_Adriano Costigliola



SEMINAR ROOM 2

SPONSORED BY

14:00 **Un tiki proibito**
Gianni Zottola_Samuele Ambrosi

BEVANDE
FUTURISTE

LUN
9
MAGGIO

MAIN STAGE

SPONSORED BY

12:00 **Beyond the cocktail**
Jeff Bell



13:00 **Agave My Love**
Julio Bermejo

YBARTENDER.it

14:00 **Viaggio attraverso il mondo della mixology**
Agostino Perrone_Giorgio Bargiani

YBARTENDER.it

15:00 **Immersione nel settore dell'ospitalità**
Luca Cinalli

YBARTENDER.it

16:00 **Le relazioni possibili tra il mondo dell'alta cucina e del bartending**
Davide Oldani

YBARTENDER.it

17:00 **L'ora del Vermouth**
Roberto Bava_Fulvio Piccinino_Nicola Olianas



18:00 **Il cocktail "MILANO" e le 100 varianti**
Dario Comini

YBARTENDER.it

SEMINAR ROOM 1

SPONSORED BY

13:15 **Menu Engineering Financial, alla fine conta il profitto**
Marco Ranocchia

YBARTENDER.it

14:15 **Decrescita Intelligente**
Simone Mina



BONAVENTURA
MASCHIO

15:15 **C'è un drink oltre il gin tonic?**
Francesco Pirineo e Filippo Sisti

COMPAGNIA
DEI CARAIBI

16:30 **Distilleria Nardini presenta Top 500 bars**
Anthony Poncier



SEMINAR ROOM 2

SPONSORED BY

13:45 **Vento dell'est: innovazione e qualità nei bar di Hong Kong**
Mario la Pietra



14:45 **La Bar Industry italiana attraverso i social: il nuovo modo di vivere il bar**
Emanuele Bruni_Simone Francini

YBARTENDER.it

16:00 **Miscelazione Premium Style Italiano**
L'importanza dei prodotti premium nei cocktail
Mario Claudio Rizzo_Diego Tori_Nicola Sandri



MAR
10
MAGGIO

MAIN STAGE

SPONSORED BY

14:00 **Sostenibilità al Bar e Miscelazione Zero Waste**
Giovanni Ceccarelli

YBARTENDER.it

16:00 **The Method of Anarchy**
Nikos Bakoulis



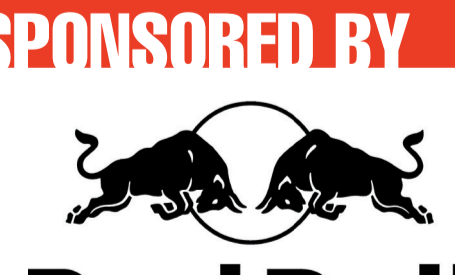
17:00 **L'ultimo Vermouth di Torino**
Roberto Bava_Fulvio Piccinino_Pierstefano Berta



SEMINAR ROOM 1

SPONSORED BY

15:00 **ORGANICS by Red Bull: trend del mercato. Bubbles&Cocktails**
Daniele Gentili



SEMINAR ROOM 2

SPONSORED BY

13:00 **Spunti e idee per trasformare lo scarto in risorsa**
Edoardo Bullio e Mirco Bedin

YBARTENDER.it

15:30 **Alquimia III, nulla è quel che sembra**
Aaron Diaz

