



MARCH
17_18_19
2024

MIXOLOGY
EXPERIENCE
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

#INTHEMIX

PROGRAMMA

SUN
17

WHERE	WHEN	WHAT	SPONSORED BY
MAIN Stage B	12:30	Il mix perfetto: scopri chi sei e costruisci il tuo personal branding Dennis Zoppi	BARTENDER.it
MAIN Stage A	13:00	Le parole dell'inclusione Valentina Picca Bianchi_Bruno Vanzan_Angelo Donnalioa_Luca Hu / Modera Rossella De Stefano	mixer
MAIN Stage B	13:30	Contemporary bartending: confused - distracted - unmotivated. Luca Cinalli's essentialism in hospitality Luca Cinalli	HOSPITALITY GOURMET
MAIN Stage A	14:00	Barman a domicilio Gerardo "Jerry" Marcogiuseppe_Ivan Patruno_Mirko Scorteccia / Modera Stefano Nincevich	bargiornale
MAIN Stage B	14:30	Bartender's edit Marco Meloni_Sam Gilani	THE BARTENDER'S EDIT THE BEST BARS RECOMMENDED BY BARTENDERS
MAIN Stage A	15:00	Pastry INTHEMIX Andrea Buosi_Giuseppe Piffaretti	apci
MAIN Stage B	15:30	La via italiana al whisky Enrico Chioccioli_Mauro Dolzan_Lamberto Lamarina_Simon Schweigkofler / Modera Maurizio Maestrelli	WHISKY CLUB.IT
SEMINAR Room 1	16:30	Contemporary Classic Simone Mina_Adal Marquez	BOTRAN RON di GUATEMALA
MAIN Stage A	17:00	Coffee Mixology_ Amari, caffè & mixology. Bitter is better? Simone Amenini_Michele Di Carlo_Andrea Villa_Dennis Zoppi / Modera Nadia Rossi	COFFEE MIXOLOGY
MAIN Stage B	18:30	Grappa Experience Awards	Grappa EXPERIENCE

THANKS TO

MAIN PARTNERS



MEDIA PARTNERS



TECHNICAL PARTNERS



MIXOLOGYEXPERIENCE.IT

POWERED BY
BARTENDER.it



MARCH
17_18_19
2024

MIXOLOGY
EXPERIENCE
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

#INTHEMIX

PROGRAMMA

MON
18

WHERE	WHEN	WHAT	SPONSORED BY
MAIN Stage B	11:30	Il bar nell'hotellerie Giovanni Le Mura_Barbara Minichiello Rosario Mazzocchi_Rama Redzepe_Sabina Yausheva	RETE HO.RE.CA. <small>RTT TRASPARTECIPAZIONE S.P.A.</small>
MAIN Stage A	12:00	Find the positivity in every situation Dinos Constantinides	BARTENDER.it
MAIN Stage B	12:30	The method of anarchy Line Athens	BARTENDER.it
SEMINAR Room 1	12:30	Come sviluppare la crescita del gruppo grazie alle diverse identità di ciascun bar Matias Iriarte	ONESTIGROUP <small>THE DISTRICT OF BEVERAGE</small>
MAIN Stage A	13:00	Nuovo tempo The Connaught Team	BARTENDER.it
SEMINAR Room 1	13:30	Reframe the bar thinking Lorenzo Falasca	BARTENDER.it
MAIN Stage A	14:00	Route of dreams and flavors Tato Giovannoni	BARTENDER.it
MAIN Stage B	14:30	Controllare i conti per aumentare gli utili: come mettere mano ai costi della tua azienda Gianni Vitale a colloquio con Andrea Mongilardi	bargiornale
SEMINAR Room 2	14:30	Grappa contro tutti Fulvio Piccinino	Grappa EXPERIENCE
MAIN Stage A	15:00	Modern Cocktails Techniques Elon Soddu	BARTENDER.it
MAIN Stage B	15:30	Pastry INTHEMIX Giuseppe Piffaretti_Denis Buosi_Paolo Staccoli	apci
SEMINAR Room 1	15:30	Menù profit Marco Ranocchia	BARTENDER.it
MAIN Stage A	16:00	A N'ice experience nel segno della mixology Massimo Artorige Giubilesi_Lucian Bucur_Federica Comerio / Modera Francesco Bruno Fadda	BREMA Giubilesi & Associati Food & Hospitality Professional Solutions
SEMINAR Room 1	16:30	Il giusto equilibrio tra vita privata e lavoro Paola Gallas	BARMOOD <small>coaching experience</small>
MAIN Stage A	17:00	L'influenza della musica sui consumi Mattia Gaballo / Modera Stefano Nincevich	Red Bull
SEMINAR Room 2	17:30	Grappa contro tutti Fulvio Piccinino	Grappa EXPERIENCE
MAIN Stage A	18:00	Amaro Awards / Vermouth Awards	APERITIVI&CO EXPERIENCE
SEMINAR Room 1	18:00	Masters Of Rye Michele Reina	BARTENDER.it



MARCH
17_18_19
2024

**MIXOLOGY
EXPERIENCE**
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

#INTHEMIX

PROGRAMMA

TUE
19

WHERE	WHEN	WHAT	SPONSORED BY
SEMINAR 1 Room	11:00	Presenza digitale: come costruire una presenza efficace sui social Lino Garbellini	bargiornale
MAIN B Stage	11:30	La distribuzione dà i numeri! Dati e trend di un pilastro fondamentale della filiera horeca Giorgio Carlino_Matteo Colombi_Marcello Malandra_Edoardo Solei / Modera Roberto Santarelli	RETE HO.RE.CA. RETE DI IMPRESA DISTRIBUTORI HORECA ITALIA
MAIN A Stage	12:00	Ottimizzare la relazione tra distributori e gestori. Come strutturare una collaborazione proficua Giuseppe Arditi_Leonardo Bindi_Davide Daturi_Andrea Onesti / Modera Andrea Mongilardi	BARTENDER.it
SEMINAR 1 Room	12:30	Easy to mix, easy to drink Igor Tuliach	GAMONDI 1890
MAIN A Stage	13:00	Cachaça, lo spirito del Brasile Marco Graziano	BARTENDER.it
MAIN B Stage	13:30	Trend e fake trend: le tendenze della miscelazione viste dai Senatori del Drink Team di Bargiornale Moderano Andrea Mongilardi_Stefano Nincevich	bargiornale
MAIN A Stage	14:00	You never forget your tools Ines De Los Santos	BARTENDER.it
SEMINAR 1 Room	14:30	Cocktail Gourmet: come sviluppiamo la miscelazione nell'alta cucina Mirco Guastella_Piero Guarrella	MIXOLOGY'S LIVING ROOM
MAIN A Stage	15:00	Pastry INTHEMIX Emanuele Valsecchi	apci
MAIN B Stage	15:30	Ampolla d'oro Spirito Autoctono	↳ SPIRITO AUTOCTONO
MAIN A Stage	16:30	South American trends Sorrel Moseley-Williams	BARTENDER.it
SEMINAR 1 Room	18:00	La componente packaging per il successo del prodotto Francesco Bruno Fadda	AMORIM CORK

THANKS TO

MAIN PARTNERS



MEDIA PARTNERS



TECHNICAL PARTNERS



MIXOLOGYEXPERIENCE.IT

POWERED BY
BARTENDER.it