

COMUNICATO STAMPA

MIXOLOGY EXPERIENCE IN TUTTOFOOD 2025:

TORNANO GLI AWARDS DI BARTENDER.IT PER CELEBRARE L'ECCELLENZA NEL MONDO SPIRITS

Milano, 11 marzo 2025 – A due mesi dall'inizio di **Mixology Experience 2025**, l'evento di riferimento per il mondo del beverage all'interno di **Tuttofood** in **Fiera Milano Rho dal 5 all'8 maggio 2025**, cresce l'attesa per la nuova edizione dei prestigiosi Awards. Dopo il grande successo della prima edizione, tornano anche quest'anno i **Amaro Awards**, **Grappa Experience Awards** e **Vermouth Awards**, riconoscimenti di alto valore professionale assegnati da una giuria di esperti del settore. “Gli Awards rappresentano una straordinaria opportunità di visibilità per i produttori, ma anche un'occasione di confronto e valorizzazione delle eccellenze del settore – spiega **Luca Pirola**, ideatore di **Mixology Experience** e fondatore di **Bartender.it** -. Le aziende partecipanti avranno la possibilità di far giudicare i propri prodotti da una giuria di esperti, che valuterà le proposte non solo per le qualità organolettiche, ma anche per l'idea, il concept e il packaging, in un'analisi attenta alle esigenze del mercato contemporaneo”.

Le categorie premiate saranno:

- **Amaro Awards:** Best amaro, Best amaro marittimo, Best amaro di montagna, Best idea/concept, Best packaging
- **Grappa Experience Awards:** Best grappa giovane, Best grappa invecchiata, Best grappa riserva, Best innovation, Best idea/concept, Best packaging.
- **Vermouth Awards:** Best vermouth rosso, Best vermouth bianco, Best vermouth dry, Best idea/concept, Best packaging.

Le candidature sono aperte **fino al 31 marzo 2025** sul sito **Bartender.it**. La premiazione si svolgerà sul **main stage** di **Mixology Experience** in **Tuttofood 2025**, rendendo i vincitori protagonisti di un palcoscenico esclusivo.

Mixology Experience 2025: innovazione e formazione al centro dell'evento

L'evento, che per la prima volta si inserisce all'interno di **Tuttofood** (padiglione 14), rafforza ulteriormente il legame tra il mondo della Bar Industry e quello del food business con oltre 300 brand presenti e un padiglione interamente dedicato al mondo del beverage. Oltre agli Awards, la manifestazione offrirà un ricco programma di seminari, workshop e incontri di approfondimento, con tematiche come:



- Il Bar del Futuro, tecnologie e previsioni
- Coffee Mixology, il mondo della miscelazione con il caffè
- No&Low Alcohol a tutti i campi
- Il legame tra spirits e turismo
- Il rapporto tra distillati, liquori e spirits ed il mondo agroalimentare
- Socialità e inclusività nel mondo del lavoro

“Grazie alla collaborazione dei molti media partners ed in base ai temi di discussione, verranno ospitati molte figure professionali ed internazionali del mondo del bere miscelato come lo staff londinese del **TheConnaughtBar** ma anche del mondo dell'industria e della distribuzione per caratterizzare un reale matching tra i canali come il mondo retail, la Gdo, l'Horeca e gli addetti al settore”, conclude **Luca Pirola**.

Per maggiori informazioni e aggiornamenti mixologyexperience.it



Ufficio Stampa Pradivio PR
Piermaurizio Di Rienzo 344-1905946
Camilla Gemma 333-3470802
press@pradivio.it
press@mixologyexperience.it

 [Mixology Experience](#)  [mixology.experience](#) www.mixologyexperience.it info@mixologyexperience.it

Powered by

