



COMUNICATO STAMPA

MIXOLOGY EXPERIENCE 2025:

IL PADIGLIONE BEVERAGE IN TUTTOFOOD ACCOGLIERA' OLTRE 3.000 BUYERS LUCA PIROLA: "LE FRONTIERE DELLA MIXOLOGY INCONTRANO IL BUSINESS GLOBALE"

Milano, 14 aprile 2025 – **Mixology Experience 2025**, la manifestazione italiana di riferimento per il mondo beverage, torna con una quarta edizione rivoluzionaria: per la prima volta entrerà negli spazi di **TUTTOFOOD** la fiera internazionale del B2B agroalimentare in programma **dal 5 all'8 maggio 2025 a Fiera Milano Rho**. Con un'area espositiva dedicata nel padiglione 14, *Mixology Experience* sarà il cuore pulsante della proposta beverage dell'intera manifestazione, affermandosi come nuovo polo di riferimento per il settore a livello nazionale e internazionale.

IL PIÙ GRANDE BUYERS PROGRAM DEL FOOD & BEVERAGE ITALIANO

Grazie alla sinergia con TUTTOFOOD e la capacità di Fiera di Parma attraverso il know-how di Cibus, *Mixology Experience* usufruirà del più grande programma di incoming di buyer food&beverage con più di 3.000 buyers nazionali ed internazionali attesi, provenienti non solo dall'Europa ma anche da mercati strategici come Medio Oriente, Estremo Oriente e Sud-Est Asiatico. Una piattaforma perfetta per generare business, scouting e networking a livello globale. Il salone è pronto ad accogliere oltre 90.000 visitatori previsti, rendendo così *Mixology Experience* l'evento beverage più connesso all'economia reale dell'ospitalità italiana.

UN'ANTEPRIMA SULL'ANNO OLIMPICO

La sezione beverage sarà anche la vetrina di anticipazioni esclusive sulla prossima edizione di *Mixology Experience* nel 2026, che tornerà a Milano nell'anno delle **Olimpiadi invernali di Milano-Cortina**, proiettando l'evento verso una dimensione sempre più internazionale e strategica per l'Italia. "L'approdo di *Mixology Experience* all'interno di TUTTOFOOD è una tappa fondamentale e naturale nell'evoluzione del progetto – sottolinea **Luca Pirola, fondatore di Bartender.it e ideatore di Mixology Experience** -. Il padiglione beverage e della mixology, ma anche la presenza di prodotti per la miscelazione in tutti gli espositori di food sparsi negli altri spazi, rappresentano il preludio a un ampliamento strutturale e strategico del comparto all'interno di TUTTOFOOD, che nel 2026 vedrà nascere un'area ancora più vasta e internazionale dedicata al mondo del bere. Stiamo gettando oggi le basi per fare di Milano il punto di riferimento globale della cultura liquida europea di qualità, perché aldilà delle numeriche, il format è nato con una consapevolezza che doveva promuovere il network decisionale ed il bere bene consapevole".

IL PROGRAMMA: CONTENUTI, OSPITI E FORMAZIONE

Mixology Experience 2025 propone un palinsesto formativo e ispirazionale senza precedenti, animato da masterclass, panel e degustazioni sempre nel padiglione 14. Sul palco si alterneranno nomi di altissimo profilo del panorama mondiale della mixology con la partnership delle più importanti riviste di settore nazionale:

- Andrea Bagnolini: direttore generale Assobirra
- Marian Beke: titolare del The Gibson Bar di Berlino

 Mixology Experience  mixology.experience www.mixologyexperience.it info@mixologyexperience.it

Powered by





- Donatella Bertolone: vice presidente Gruppo Donne Imprenditrici Fipe
- Daniele Dalla Pola: uno dei massimi esperti della cultura tiki
- Vittorio Ferraris: direttore UnionBirrai
- Marie King: Beverage Director al 23 Restaurant Services (Don the Beachcomber & Morgan's Cove)
- Leonardo Milani: mental coach Freccce Tricolori
- Adam Rains: direttore del The Golden Tiki di Las Vegas
- Serena Savoca: marketing & corporate affairs director di Carlsberg Italia
- Il team del The Connaught Bar di Londra

Accanto alle masterclass, saranno attivi workshop tecnici, laboratori hands-on e sessioni di tasting guidati sulle seguenti tematiche:

- **Il Bar del Futuro**, tecnologie e previsioni dell'idea del bar e delle sue dinamiche in evoluzione
- **No&Low Alcohol** necessità, moda o tendenza?
- Il legame tra il mondo beverage ed il **turismo territoriale, la genesi dello story telling**
- Il rapporto tra distillati, liquori e spiriti ed il **mondo agroalimentare, foodpairing e dintorni**
- **Socialità e inclusività** nel mondo del lavoro e tematiche varie sulla professione

ESPOSITORI: IL MEGLIO DELLA MIXOLOGY INTERNAZIONALE

Su circa 4.000 espositori a TuttoFood 2025 il mondo beverage, al suo primo appuntamento in questa manifestazione, conterà su oltre 400 aziende con un particolare cuore pulsante al padiglione 14 con aziende come: Fratelli Branca, Coca Cola, Redbull, San Benedetto, Velier, Nonino, Onesti Group e tantissime altre. Qui ci sarà anche la presenza del main stage e dell'arena con un programma ricchissimo di convegni e seminari.

Sul sito mixologyexperience.it potrete trovare il catalogo espositori e il programma completo, oltre ad avere la possibilità di acquistare ad un prezzo agevolato il biglietto d'ingresso.

MIXOLOGY WEEK: IL MONDO DEL BERE D'AUTORE ANIMA LA CITTÀ

Dal 3 all'8 maggio torna la **Mixology Week**, parte della **TUTTOFOOD Week** by Mondadori: una settimana di eventi nei cocktail bar, rooftop, hotel e ristoranti di Milano.

BARTENDER.IT AWARDS: ECCELLENZA IN SCENA

Seconda edizione degli **Awards**, tre concorsi con giurie di esperti che premieranno:

- **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.

Mixology Experience

padiglione 14 TuttoFood Milano

da lunedì 5 a giovedì 8 maggio 2025

 Mixology Experience  [mixology.experience](https://www.instagram.com/mixology.experience) www.mixologyexperience.it info@mixologyexperience.it

Powered by





Fiera Milano Rho

orari: 10.00 – 18.00 (chiusura ore 17.00 l'ultimo giorno)

biglietti: disponibili online, con tariffa agevolata tramite Mixology Experience

mixologyexperience.it

tuttofood.it


Ufficio Stampa Pradivio PR

Piermaurizio Di Rienzo 344-1905946

Camilla Gemma 333.3470802

press@pradivio.it

press@mixologyexperience.it

f Mixology Experience  mixology.experience www.mixologyexperience.it info@mixologyexperience.it

Powered by

