

COMUNICATO STAMPA

Mixology Experience verso la quinta edizione: dall'11 al 14 maggio 2026 Il Beverage moderno al centro del mercato Horeca e Retail

Milano, 25 settembre 2025 – Scatta ufficialmente il conto alla rovescia per la quinta edizione di **Mixology Experience** che si terrà **dall'11 al 14 maggio 2026 all'interno di TuttoFood**, a Fiera Milano Rho. Giunto alla sua piena maturità, l'evento conferma il proprio ruolo centrale nel panorama italiano del beverage, del bartending e della mixology: non più solo arena trade per operatori HoReCa, ma piattaforma che coinvolge in maniera crescente anche il mondo del retail e dell'offtrade.

Padiglione, location e struttura

In questa quinta edizione, Mixology Experience sarà l'elemento chiave dell'area dedicata al Beverage, il cuore pulsante tra le proposte di TuttoFood, che ha portato la sua posizione in mappa nella zona più centrale possibile: sarà infatti presso il **padiglione 6**, snodo cruciale del layout della manifestazione. Il progetto Beverage, ormai parte integrante dell'evento principale, gode di uno spazio espositivo dominante, studiato per favorire la visibilità, la contaminazione tra i vari segmenti (spirits, soft drinks, birra, vini, liquori, acqua e tutti i prodotti per la miscelazione) e l'incontro tra food e beverage.

Trade & Off-Trade: una commistione che cresce

Se Mixology Experience nasce come evento trade, nel corso degli anni si è trasformata in una piattaforma capace di coinvolgere anche l'**offtrade** (distributori retail, grossisti, grande distribuzione) grazie al dialogo con l'Horeca e alla sinergia crescente con il mondo del food. Retailer, buyer nazionali e internazionali, importatori e distributori trovano in Mixology Experience una vetrina per prodotti innovativi, per format di bevande nuove, per esperienze di pairing bevanda/cibo che vanno al di là del tradizionale abbinamento.

Tema centrale della quinta edizione: Beverage Pairing

Il tema portante per il 2026 sarà il **Beverage Pairing**, ovvero come e cosa abbinare da bere mentre si consuma buon cibo. Si tratta dell'evoluzione naturale del concetto di Food Pairing, già ampiamente approfondito, che sposta l'attenzione su un'opportunità per sperimentare, innovare, reinterpretare l'esperienza gastronomica, coinvolgendo chef, bartender, brand beverage e produttori sotto il claim **"Cosa mangio mentre bevo"**.

Collaborazioni, contenuti ed esperienze

Mixology Experience 2026 continuerà a proporre un ricco programma fatto di masterclass, seminari, degustazioni, talk e concorsi. Importante sarà la componente esperienziale: pairing dedicati, degustazioni guidate con chef e bartender, momenti di Food&Beverage pairing, show cooking, cocktail laboratoristi innovativi. Inoltre, nei giorni precedenti e durante la manifestazione, la città di Milano si animerà con la **Mixology Week**, una serie di eventi diffusi in ristoranti, rooftop, cocktail bar, hotel, per portare fuori dalla fiera la cultura della mixology.



Gruppo Bartender.it: visione e leadership

Dietro Mixology Experience c'è il **Gruppo Bartender.it**, che con questo format consolida la propria posizione come riferimento per la miscelazione e il beverage in Italia. **Luca Pirola**, ideatore del progetto, punta da sempre su una piattaforma che non sia solo vetrina o show: “Vogliamo creare valore, generare opportunità, far dialogare professionalità, imprese e mercati. Con la crescita del progetto, che con l'approdo in Fiera Milano nell'ultima edizione ha visto toccare quota **95.000 visitatori** e **3.000 buyers**, Bartender.it rafforza la sua leadership, che con Mixology Experience trova una delle sue massime espressioni”.

Export, piattaforma e numeri che contano

La collaborazione con TuttoFood – il salone B2B agroalimentare di rilievo internazionale – conferisce a Mixology Experience le più importanti nuove leve di export, contatti business e un pubblico professionale più esteso, come nessun'altra fiera in Italia. “Quest'anno con lo spostamento di Mixology Experience al centro di tutti i padiglioni di TuttoFood, rendiamo l'esperienza fieristica più performante e ingaggiante per tutti i settori coinvolti – spiega ancora Pirola -. Un format che alla quinta edizione rappresenta il coronamento di una visione: mettere il beverage moderno al centro, far dialogare Food, Horeca e Retail, offrire una piattaforma che non sia solo una fiera di bevute ma un'occasione concreta di sviluppo per le imprese. Integrare Mixology Experience a TuttoFood significa non solo espansione di numeri e visibilità, ma riconoscimento della qualità della nostra visione e delle opportunità che oggi il mercato richiede. Il pairing bevanda-cibo è il nuovo terreno d'innovazione per chi produce, per chi serve e per chi consuma. Siamo pronti a costruire insieme la prossima edizione: più ricca, più internazionale, più coinvolgente”.

Gli AWARDS

Anche nel corso di Mixology Experience 2026 saranno assegnati gli Awards di Bartender.it: **AMARO AWARDS, GIN AWARDS, GRAPPA EXPERIENCE AWARDS** e **VERMOUTH AWARDS**. Divisi per categoria di prodotto e assegnati da una giuria di massimi esperti del settore, sempre con il metodo del blind test, i riconoscimenti hanno l'obiettivo di premiare il mercato per sostenerne la sua crescita puntando su grandi prodotti Made in Italy ma non solo.

Mixology Experience – Quinta edizione

- Date: 11-14 maggio 2026
- Luogo: Fiera Milano Rho, TuttoFood – padiglione 6 dedicato a Beverage/Mixology Experience

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

