

MIX  
ology  
LAB



EVENTO ALL'INTERNO DI:

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE

 **BeerAttraction**

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,  
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

ORGANIZZATO DA

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP  
Providing the future

IN CONTEMPORANEA CON

International  
**HoReCa**  
meeting  
Congress • B2B • Parade

16 - 19  
FEBBRAIO  
2019

RIMINI  
EXPO  
CENTRE  
ITALY

Profumo di novità  
in casa  
Beer Attraction  
per gli amanti  
della Mixology,  
ovvero l'arte  
di creare drink  
innovativi  
con tecniche  
sempre più  
raffinate.



L'edizione **Beer Attraction 2019** è infatti pronta a mettersi in gioco con bere miscelato, sperimentazione e creatività estrema.

Arrivano le regole del futuro di questa nuova arte del beverage che raccoglie esperienze e culture di ogni angolo del mondo per dare forma a **cocktail innovativi e abbinamenti inediti**.

Il Mixology è il trend del momento per barman che giocano con gusti, consistenze, tecniche e ingredienti mediati dal mondo della cucina. **Il Mixology è sperimentazione.**

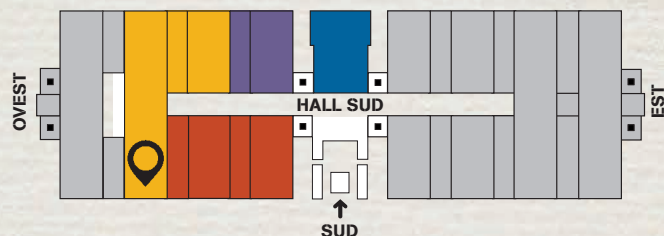
Da qui nasce l'esigenza di proporre il **"MIXOLOGY LAB"**, un **contenitore di opportunità per condividere eventi, seminari e speech**.

Il Mixology Lab è **nuovo approccio alla preparazione del cocktail** per affermare una vera e propria arte e una innovativa strategia di comunicazione che conquista il cliente dietro ad un bancone sempre più palcoscenico per cocktail mai convenzionali. **L'elemento "cocktail", alcolico e non, sarà presentato in accompagnamento al food**, che grazie alla sua perfetta combinazione, valorizza al tempo stesso il piatto e la bevanda. Una formula dove bere e mangiare a tutte le ore, lavorare, incontrare gli amici o organizzare un incontro d'affari prendono forma con proposte innovative.



**Nelle 4 giornate di manifestazione saranno predisposti:**

- Speech relativi alla mixology
- Speech relativi alle nuove tipologie di locali di tendenza
- Chef & Beverage manager: un'innovativa e rivoluzionaria figura del cuoco moderno
- I Wine Cocktails - la nuova tendenza per la valorizzazione Twist on Classic: cosa sono, come si realizzano, come proporli
- Master sui distillati e prodotti vari della mixology moderna
- Promozione e divulgazione della formazione AIBES, come percorso indispensabile per la crescita professionale della figura del barman



COORDINAMENTO E DIREZIONE ARTISTICA



IN COLLABORAZIONE CON



**Team di Beer Attraction**

tel (+39) 0541 744.469 - 744.447  
 beerattraction@iegexpo.it  
 www.beerattraction.com

**Eventi & Qualità**

Spiridione Ripaldi  
 info@eventiequalita.it  
 tel (+39) 338 7066917