*02 press kit*

**FOCUS SU MISCELAZIONE E SPIRITS:**

**IN FIERA ARRIVA LA GRANDE NOVITÀ DI MIXOLOGY ATTRACTION**

* **L’11ª edizione della manifestazione organizzata da Italian Exhibition Group, in programma alla Fiera di Rimini dal 15 al 17 febbraio 2026, sarà il punto di riferimento europeo per la beverage e bar industry**
* **Nasce il brand Mixology Attraction, per valorizzare l’offerta beverage con focus su miscelazione e spirits, settore che secondo i dati Circana ha visto crescere gli atti di acquisto rispetto al pre-Covid sui cocktail alcolici (+32%) oltre a liquori e superalcolici (+30%)**
* **Mixology Attraction si sviluppa attorno a tre focus speciali: il Mixology Circus, con 9 locali tra italiani e internazionali, il Mixology Village, a riunire le migliori etichette di distillati, liquori e spirits, e Sparkling&Mix dedicata ai vini per la miscelazione, all’interno di un format che ha registrato un +29% di espositori rispetto al 2025**

[beerandfoodattraction.it](https://www.beerandfoodattraction.it/it) | [mixologyattraction.com](https://www.mixologyattraction.com/it)

*Rimini, 13 febbraio 2026* – Un nuovo spazio al centro del layout espositivo per dare sempre più risalto al **mondo beverage, miscelazione e spirits**, accanto a quello delle birre. Mixology Attraction è la grande novità dell’**11ª edizione** di Beer&Food Attraction, l’appuntamento di riferimento europeo per la beverage e bar industry organizzato da **Italian Exhibition Group** **(IEG)** e in programma alla Fiera di Rimini dal **15 al 17 febbraio 2026.** Il nuovo brand nasce per valorizzare il settore, mettendo in dialogo bartender e professionisti del settore sui linguaggi contemporanei della miscelazione, completando l’offerta fieristica di Beer&Food Attraction accanto a birre, food e tecnologie per il fuori casa.

Mixology Attraction intercetta un comparto in forte crescita: secondo i dati Circana, gli atti di acquisto di cocktail alcolici sono aumentati del 32% rispetto al periodo pre-Covid, mentre quelli di liquori e superalcolici sono cresciuti del 30%. Il Panel Horeca di Circana registra inoltre una crescita a valore del comparto beverage del 39% dal 2019 al 2024. In questo contesto, Mixology Attraction completa l’esperienza fieristica offrendo una visione integrata del mondo beverage, articolata sui settori spirits, soft drink, succhi e sciroppi, vino, ready to drink e low/no alcol, come risposta concreta all’evoluzione dell’offerta e dei consumi nel fuori casa.

**I TRE FOCUS DI MIXOLOGY ATTRACTION: LA CONFERMA DEL MIXOLOGY CIRCUS**

Mixology Attraction è uno dei pilastri della 11ª edizione di Beer&Food Attraction e porta con sé tre focus complementari, pensati per raccontare la mixology come cultura, prodotto ed esperienza professionale. Un successo testimoniato anche dai numeri: lo spazio dedicato alla miscelazione in fiera registra un incremento del 39% rispetto all’edizione precedente e **un +29% di espositori.**

L’evento di punta è il **Mixology Circus**, già alla 4° edizione, è lo spazio dedicato alla dimensione più viva e contemporanea della miscelazione, dove bartender di fama internazionale diventano protagonisti di masterclass, talk e momenti di confronto sulle nuove tendenze del settore, trasformando la mixology in racconto, spettacolo e formazione, in dialogo diretto con la community dei professionisti.

Qui si troveranno 9 tra i più importanti locali del settore, **sette italiani e due esteri tra Londra e Miami.**

Tre postazioni dedicate, tre giornate di show e un filo conduttore che legherà ogni proposta:

**Hip Urban Bar – lo stile metropolitano e contemporaneo, tra contaminazioni globali e street vibes.**

**Tiki Bar – l’energia esotica e colorata dei tropici, tra rituali e suggestioni escapiste.**

**Luxury Hotel Bar – l’eleganza senza tempo dell’alta ospitalità, con drink sofisticati e service experience.**

I locali si alterneranno di giorno in giorno, dando vita a una narrazione unica in cui ogni postazione diventa teatro di performance, degustazioni e nuove interpretazioni del bere miscelato**.**

* **L’Antiquario**, Napoli. Cocktail bar di ispirazione classica, punto di riferimento della scena partenopea, con una proposta che unisce tecnica, eleganza e racconto del bar come luogo identitario. La figura di riferimento è Alex Frezza.
* **Vesper Bar al Dorchester Hotel**, Londra. Cocktail bar internazionale noto per un approccio rigoroso alla miscelazione contemporanea, basato su equilibrio, precisione e ricerca sui cocktail iconici. La figura di riferimento è Lucia Montanelli, bar manager del **Vesper Bar al Dorchester Hotel** - uno dei bar più prestigiosi al mondo nel contesto dell’hôtellerie di lusso.
* **Rita Tiki’s Room,** Milano. Cocktail bar in stile tiki che propone un’esperienza immersiva ispirata alla cultura polinesiana, con drink tropicali e un forte lavoro sull’atmosfera. Le figure di riferimento sono Alessandro D’Alessio e Edoardo Nono.
* **Grande Hotel Fasano – Ramas Lounge**, Gardone Riviera. Bar inserito nel contesto dell’hôtellerie di lusso, dove la mixology è parte integrante dell’esperienza di ospitalità, con una proposta raffinata e coerente con l’identità del luogo. La figura di riferimento è Rama Redzepi.
* **Volare**, Bologna. Cocktail bar che sviluppa una visione contemporanea del bere miscelato, basata su socialità, semplicità leggibile dei drink e coerenza tra spazio, servizio e proposta. Le figure di riferimento sono Giuseppe Doria e Roberto De Leonardis.
* **Hawaiki,** Igea Marina. Cocktail bar ispirato al mondo tiki e all’immaginario esotico, con una proposta che unisce miscelazione creativa e ritualità del bere tropicale. La figura di riferimento è Samantha Migani.
* **Moebius,** Milano. Spazio polifunzionale che integra cucina, musica e cocktail bar, con una proposta di miscelazione contemporanea legata alla stagionalità e alla ricerca sui sapori. Le figure di riferimento sono Lorenzo Querci e Andrea Giraldo.
* **Kaona Room,** Miami. Cocktail bar internazionale che interpreta la mixology come esperienza culturale e narrativa, con un approccio concettuale alla costruzione del drink. La figura di riferimento è Daniele Dalla Pola.
* **The Bar at Aman Venice,** Venezia. Bar dell’hotel Aman Venice, espressione dell’alta ospitalità internazionale, con una proposta di cocktail su misura e attenzione al servizio e alla qualità dei distillati. La figura di riferimento è Antonio Ferrara.

Per informazioni complete su tutti i locali è possibile consultare il [sito.](https://www.mixologyattraction.com/it/eventi/locali)

**Sponsor Mixology Circus** - Bonollo · Caffo · Distilleria Marzadro · Epta · F.lli Branca Distilleria · Fredd Ice · Montenegro · Nonino · Osborne · Rastal · Tassoni · Velier

**IL MIXOLOGY VILLAGE**

Accanto alla dimensione esperienziale del Mixology Circus si sviluppa il **Mixology Village**, l’area espositiva che riunisce una selezione qualificata delle migliori etichette di distillati, liquori e spirits. Un spazio pensato per valorizzare l’offerta di prodotto in tutte le sue sfaccettature, dando visibilità sia ai brand affermati sia ai **piccoli produttori e alle realtà più innovative**, accanto a proposte premium ed esclusive.

Il Village si propone così come una piattaforma completa per il mercato, capace di favorire l’incontro tra aziende e operatori, stimolare nuove opportunità di business e offrire una panoramica strutturata e rappresentativa delle eccellenze del comparto, rispondendo alle esigenze di un settore in continua evoluzione.

**SPARKLING&MIX**

Grande attenzione è riservata anche al focus **Sparkling&Mix**, che riporta sotto i riflettori spumanti, prosecco e vini frizzanti come protagonisti della cultura del bere miscelato, esplorando il ruolo delle bollicine nella mixology contemporanea e ampliando il dialogo tra i diversi mondi del beverage.

All’interno di Mixology Attraction, questo spazio registra una **crescita particolarmente significativa**, con il raddoppio del numero di espositori rispetto all’anno scorso, a testimonianza del crescente interesse delle cantine verso il mondo della mixology. Un’attenzione che si traduce in offerte sempre più articolate, che spaziano dalle basi per cocktail alle **soluzioni pre-miscelate**, fino a proposte pensate appositamente per il canale professionale e per nuovi modelli di consumo.

**I PRINCIPALI TALK DEL SETTORE**

All’interno di Mixology Attraction non mancheranno i principali talk di settore. I locali protagonisti del Mixology Circus saranno coinvolti in un calendario di masterclass dedicate ai linguaggi contemporanei della miscelazione, al confronto tra visioni, modelli di bar e nuove tendenze del bere miscelato, affiancati da appuntamenti di approfondimento su distillati, consumi e scenari di mercato. Oltre a questi si segnala:

* 15 febbraio 2026 – 16.00 – 17.00 e 16 febbraio 2026 13.45 – 14.45 – Mixology Circus, pad. D5

**L’ABC dell’aperitivo**, Carpano 240 anni di storia: guida alla degustazione del Vermouth a cura di Fratelli Branca Distillerie, raccontato dal global brand ambassador Nicola Olianas

* 16 febbraio 2026 – 14:45-15:45 – Mixology Circus, pad. D5  
  **Beyond the glass:** il nuovo paradigma della mixology tra alcolico e analcolico  
  Masterclass a cura di Tassoni dedicata al trend globale dei drink analcolici e low-alcohol, con un focus su creatività, consumo consapevole e integrazione delle nuove tendenze nelle strategie dell’industry, attraverso le voci di marketing, consulenza e produzione.
* 16 febbraio 2026 – 16.45 – 18.15 – Mixology Circus, pad. D5

**Blue Blazer** porterà sul palco un focus dedicato alle nuove tendenze della mixology a livello europeo, con la partecipazione di ospiti d’eccezione e autorevoli giornalisti internazionali. A seguire, verrà presentata l’edizione 2026 della guida ai migliori cocktail bar d’Italia, con relativa premiazione.

**GLI ESPOSITORI DEL SETTORE SPIRITS IN FIERA**

l settore degli spirits sarà rappresentato in fiera **importanti player italiani e internazionali**, a conferma del ruolo centrale di Mixology Attraction come piattaforma di riferimento per il comparto. Una presenza qualificata e autorevole, pronta a presentare al pubblico di distributori beverage, operatori del settore, cocktail bar e bartender le ultime novità di prodotto, le tendenze emergenti e le soluzioni più innovative per il mercato.

Tra le aziende presenti figurano,:  
**Brown-Forman, Campari, Cedral Tassoni, Coca-Cola Spirits, Diageo, Distilleria Bonaventura Maschio, Distillerie Bonollo Umberto, Fratelli Branca Distillerie, Fratelli Martini Secondo Luigi, Illva Saronno, Mixer, Molinari, Nonino Distillatori, Pallini, Pernod Ricard, Red Bull, Stock, Velier**.

**PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP:   
Head of media relation & corporate communication**: Elisabetta Vitali; **press office manager**: Marco Forcellini, Pierfrancesco Bellini; **press office coordinator**: Luca Paganin; **international press office coordinator**: Silvia Giorgi; **press office specialist**: Nicoletta Evangelisti, Mirko Malgieri; [media@iegexpo.it](mailto:media@iegexpo.it)

**MEDIA AGENCY BEER&FOOD ATTRACTION - BBTECH EXPO:   
Mind the Pop** -Martina Vacca: [martina@mindthepop.it](mailto:martina@mindthepop.it), mob. +39 339 748 5994; Fabrizio Raimondi: [fabrizio@mindthepop.it](mailto:fabrizio@mindthepop.it), mob. +39 335 389 848; Stefano Chiossi: [stefano@mindthepop.it](mailto:stefano@mindthepop.it), mob. + 39 388 739 4358.

Immagine che contiene testo, Carattere, schermata

Il contenuto generato dall'IA potrebbe non essere corretto.

Il presente comunicato stampa contiene elementi previsionali e stime che riflettono le attuali opinioni del management (“forward-looking statements”) specie per quanto riguarda performance gestionali future, realizzazione di investimenti, andamento dei flussi di cassa ed evoluzione della struttura finanziaria. I forward-looking statements hanno per loro natura una componente di rischio e incertezza perché dipendono dal verificarsi di eventi futuri. I risultati effettivi potranno differire anche in misura significativa rispetto a quelli annunciati, in relazione a una pluralità di fattori tra cui, a solo titolo esemplificativo: andamento del mercato della ristorazione fuori casa e dei flussi turistici in Italia, andamento del mercato orafo - gioielliero, andamento del mercato della green economy; evoluzione del prezzo delle materie prime; condizioni macroeconomiche generali; fattori geopolitici ed evoluzioni del quadro normativo. Le informazioni contenute nel presente comunicato, inoltre, non pretendono di essere complete, né sono state verificate da terze parti indipendenti. Le proiezioni, le stime e gli obiettivi qui presentati si basano sulle informazioni a disposizione della Società alla data del presente comunicato.