

NONSOLOCOCKTAILS

BY MATTIA PASTORI

Mattia Pastori a Identità Golose per raccontare la nuova era dell'ospitalità e gli ultimi trend nel mondo nella mixology

In un panorama internazionale in grande cambiamento, il Mixology Expert e founder di Nonsolococktails sarà protagonista della XVI edizione di Identità Golose con un ricco palinsesto di talk e masterclass per dialogare sul futuro del settore dei bar e dell'hospitality.

Da sabato 25 a lunedì 27 settembre **Mattia Pastori** sarà protagonista a **Identità Golose** al MiCo (Milano), congresso di fama internazionale giunto quest'anno alla sua XVI edizione, sia in veste di coordinatore dell'area **Identità di Cocktail** che con un palinsesto ricco di incontri, eventi e masterclass presso lo stand della sua azienda **Nonsolococktails**, ideato con l'obiettivo di esplorare nuove opportunità nel mondo dell'ospitalità e sinergie possibili tra food e mixology.

In un panorama internazionale in grande fermento e rivoluzione, anche il congresso più importante dedicato alla ristorazione si concentrerà sull'indagine di scenari possibili e delineare prospettive inedite con un occhio sempre più attento alla miscelazione, che continua a guadagnare spazio sotto i riflettori della manifestazione.

Mattia Pastori quest'anno ospiterà presso il suo stand grandi professionisti di rilievo internazionale, che si alterneranno tra **tavole rotonde sul futuro dell'ospitalità** e **talk** di 45 minuti sui principali **trend della mixology**. Inoltre, sarà protagonista di 2 **masterclass** a fianco di grandi nomi della ristorazione e importanti aziende italiane, per indagare nuovi incontri tra food e cocktail.

Tavole rotonde e mixology talks allo stand di Nonsolococktails

Durante le **tavole rotonde** ospitate allo stand di *Nonsolococktails*, Mattia Pastori si confronterà con colleghi e opinion leader del settore intorno a tematiche di grande attualità. Sabato 25 settembre alle 11:00 il primo appuntamento avrà come ospiti Alessandro Melis (Pandenus) e Anna Prandoni (Linkiesta Gastronomika) che si confronteranno sulla *Nuova era dell'ospitalità*, analizzando i continui cambiamenti in atto che caratterizzeranno questo comparto. Domenica 26 settembre alle 16:30 si parlerà invece di *Sostenibilità, innovazione e recupero* con Laura Betti (Mielizia), Franco Aliberti (Chef), Mariarosaria Bruno (Fine Dining Lovers) e il Gruppo Sanpellegrino, che condivideranno la loro vision per un bar del futuro sempre più green.

Durante i **talk**, grazie alla partecipazione di nomi di spicco del settore, ci sarà invece modo di approfondire i principali trend che caratterizzano la mixology di oggi e che continueranno a influenzare il 2022. L'avvio del palinsesto sarà sabato 25 settembre alle 14:00 con **Andrea Maugeri**, Bar Manager di Emporio Armani Ristorante a Milano, che parlerà della *Rivoluzione dei cocktail low alcol*, una tendenza in crescita che vede sempre più protagonisti in carta mocktail e cocktail a basso contenuto alcolico, presentati attraverso una nuova dimensione e ricercatezza, grazie a ricette creative a base di sciroppi *homemade*, bevande di qualità e ingredienti di stagione. Lunedì 27 settembre alle 11:00, poi, **Luca Angeli**, Bar Manager di Stilla a Milano, approfondirà durante il talk *Amore Amaro*, il topic dell'uso del bitter in miscelazione, che rappresenta una sfida per i bartender e apre nuove frontiere agli amari, facendoli uscire dal corner del consumo *after dinner* per diventare un ingrediente sempre più apprezzato in miscelazione. Sempre lunedì, alle 14:30, ultimo appuntamento con Michele Venturini, bartender e consulente del brand Essentiae, che esplorerà il variegato panorama della *Liquoristica Italiana*, una tradizione nostrana che ha reso famoso il nostro Paese nel mondo.

NONSOLOCOCKTAILS

BY MATTIA PASTORI

Food & Mixology: Masterclass con Mattia Pastori per nuove frontiere d'incontro

Mattia Pastori interverrà in due masterclass dal titolo:

Cocktail di fama internazionale, con un tocco italiano

Sabato 25 settembre, alle 15:50, Sala Gialla.

Una masterclass in collaborazione con Bonaventura Maschio, storica distilleria veneta, durante la quale Mattia Pastori mixerà icone della miscelazione italiana e internazionale, regalandone nuove sfumature e interpretazioni grazie all'uso dei distillati made in Italy del brand come *Prime Uve*, pregiato distillato d'uva, *The Barmaster Gin*, il gin italiano perfetto per sperimentare in mixology, e *The Gentleman*, brandy dai sentori delicati e profumati.

Ritorno al miele: dall'alveare a ingrediente per la cucina e la mixology

Domenica 26 settembre, alle ore 11:00, Sala Gialla.

Mattia Pastori insieme allo chef Franco Aliberti, per Mielizia e Conapi.

Una masterclass realizzata in collaborazione con Mielizia che celebra il miele, un ingrediente simbolo di sostenibilità e con una lunga tradizione alle spalle, attraverso 3 cocktail signature ideati da Mattia Pastori e 2 finger food realizzati dallo chef Franco Aliberti. La prima ricetta sarà una reinterpretazione dello storico idromele in chiave fruttata, il secondo cocktail un twist sul Daiquiri che mixa rum, gorgonzola erborinato, lime e uno sciroppo di miele di acacia, e per concludere un Americano inedito, reso unico grazie all'aggiunta di miele di castagno e polline.

Programma stand Nonsolococktails: tavole rotonde e mixology talks

Tavole Rotonde

La nuova era dell'ospitalità

Sabato 25 settembre

Dalle ore 11:00 alle 12:00

con Alessandro Melis (Pandenus), Anna Prandoni (Linkiesta Gastronomika), Mattia Pastori.

Sostenibilità, innovazione, recupero: il bar del futuro è green

Domenica 26 settembre

Dalle ore 16:30 alle 17:30

con Laura Betti (Mielizia), Franco Aliberti (Chef), Mariarosaria Bruno (Fine Dining Lovers), Gruppo Sanpellegrino, Mattia Pastori.

Mixology Talks

La rivoluzione dei cocktail low alcol

Sabato 25 settembre

Dalle ore 14:00 alle 15:00

con Andrea Maugeri (Bar Manager di Emporio Armani Ristorante a Milano), Mattia Pastori.

Amore Amaro: il bitter in miscelazione è un trend inarrestabile?

Lunedì 27 settembre

dalle ore 11:00 alle 12:00

con Luca Angeli (Bar Manager di Stilla a Milano), Mattia Pastori.

NONSOLOCOCKTAILS

BY MATTIA PASTORI

La liquoristica italiana

Lunedì 27 settembre

Dalle 14:30 alle 15:30

con Michele Venturini (Bartender e Consulente del brand Essentiae), Mattia Pastori.

Programma Masterclass con Mattia Pastori - Sala Gialla di Identità Golose

Cocktail di fama internazionale, con un tocco italiano

Sabato 25 settembre

dalle 15:50

con Mattia Pastori per Bonaventura Maschio.

Ritorno al miele: dall'alveare a ingrediente per la cucina e la mixology

Domenica 26 settembre

Dalle ore 11:00

con Mattia Pastori e lo chef Franco Aliberti, per Mielizia e Conapi.

Contatti Ufficio Stampa

FREEL - Agenzia di Comunicazione

Cristina Scateni

cristina.scateni@freel.it

Eliana Grassini

eliana.grassini@freel.it