NONSOLOCOCKTAILS
· FUTURE DRINKING STRATEGY ·

COMUNICATO STAMPA

Tre giorni di disobbedienza e rivoluzione per Nonsolococktails a Identità Milano 2024

Automazione, AI e sostenibilità insieme alla selezione di ingredienti premium guidano la rivoluzione nel campo della mixology

Milano, 29 febbraio 2024 – Nonsolococktails, la prima agenzia italiana di servizi integrati nel mondo dell'ospitalità con un focus specifico nella mixology, sarà anche quest'anno tra i protagonisti di **Identità Milano 2024**, diciannovesima edizione del congresso internazionale di cucina d'autore più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo, che si terrà all'Allianz MiCo di Milano, **da sabato 9 a lunedì 11 marzo 2024**.

Nonsolococktails accoglierà professionisti e appassionati del bere bene allo stand con un ricco programma di appuntamenti alla scoperta della versatilità dei cocktail, partendo da ingredienti premium e naturali.

"Il messaggio che insieme ai nostri partner vogliamo portare a Identità Golose, è che il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione e tra creatività e qualità degli ingredienti, è la risposta alla necessità di compiere una rivoluzione nella mixology nel rispetto dell'ambiente e delle persone" commenta **Mattia Pastori**, fondatore e Mixology Expert di Nonsolococktails.

Nonsolococktails proporrà un'inedita esperienza di mixology con una degustazione di cocktail per tutta la durata dell'evento e un ricco calendario di eventi condotti da Valeria Carbone, SMM esperta di food&beverage e autrice di "Aperitivi Urbani Viaggio sentimentale tra i locali di Milano" 2022, per esplorare con la giusta punta di irriverenza i trend e le visioni future del settore.

- Sabato 9 sarà dedicata alla tematica **''Tradizione nel bicchiere: un viaggio storico tra aperitivi e distillati''**, con due appuntamenti insieme ai partner *ITALICUS Rosolio di Bergamotto, SAVOIA Americano e Bonaventura Maschio*. Si parlerà delle nuove tecniche per la wellness mixology che ci consentono di realizzare cocktail attraverso una vera e propria selezione ed alchimia di ingredienti di qualità.

- Domenica 10 sarà dedicata a **''AI, automazione e sostenibilità: la nuova brigata del bartender''** insieme ai partner *Cocktail Machine e Drype*. Si parlerà di come le soluzioni automatizzate possano aiutare il barman durante il servizio e di come la mixology possa evolversi verso un'era sostenibile.

NONSOLOCOCKTAILS
· FUTURE DRINKING STRATEGY ·

PROGRAMMA:

SABATO: "Tradizione nel bicchiere: un viaggio storico tra aperitivi e distillati"

12-13: Masterclass con ITALICUS Rosolio di Bergamotto e SAVOIA Americano

14-15: Masterclass con Bonaventura Maschio

DOMENICA: "AI, automazione e sostenibilità: la nuova brigata del bartender"

12-13: Masterclass con Cocktail Machine

14-15: Masterclass con Drype

IMMAGINI DI NONSOLOCOCKTAILS E DEI PARTNER SCARICABILI DALLA CARTELLA STAMPA

Nonsolococktails è la società di consulenza, formazione ed eventi nel mondo dell'ospitalità fondata dal Mixology Expert di fama internazionale **Mattia Pastori**. Nonsolococktails si pone l'obiettivo di offrire ai brand che vogliono affermarsi nel mondo del beverage l'expertise necessaria per assicurarsi una posizione di privilegio nel mercato. I servizi di Nonsolococktails sono destinati ad aziende, agenzie, locali, professionisti e appassionati e offrono un supporto a 360° per essere protagonista nel mondo del beverage, con particolare riferimento alla mixology.

Mattia Pastori - Pavese, classe 1984, Mattia Pastori è bartender di fama internazionale e uno dei punti di riferimento della mixology italiana. Dopo 25 anni di esperienza nel mondo del bar, tra cui diverse esperienze nell'hotellerie di lusso tra cui Park Hyatt, Armani Hotel e Mandarin Oriental, 10 anni nell'ambito consulenziale e 5 nella formazione, Mattia Pastori fonda la prima agenzia italiana di servizi integrati nel mondo del beverage con un focus specifico nella mixology: Nonsolococktails.

Per maggiori informazioni:
www.nonsolococktails.com

Ufficio stampa **ROCK communications**
Manuela Roccato | manuela.roccato@rock.communications.it | +39 335 641 7846
Silvia Cagnoni | silvia.cagnoni@rock-communications.it | +39 339 263 7551