

AGAVE EXPERIENCE 2015

Un successo atteso quanto inaspettato. La terza edizione del primo evento internazionale dedicato esclusivamente al mondo dell'agave ha confermato come appuntamenti di questo genere siano un forte impulso ad un mercato costantemente bisognoso di importanti occasioni di confronto. Un valore aggiunto per conoscere da vicino tequila e mezcal.

Oltre 1400 partecipanti, di cui il 90% addetti al settore trade. Questi numeri parlano chiaro: l'evento esclusivamente dedicato al mondo agave si conferma come una delle attività più importanti per permettere ad alcuni prodotti di farsi conoscere al grande pubblico senza perdere la propria identità, ma plasmandosi ad un mercato sempre in fermento e rispondendo alle continue necessità di operatori che sempre più cercano occasioni di incontro, aggiornamento e formazione oltre che il contatto diretto con le aziende produttrici, importatrici e distributrici. E per prodotti come tequila e mezcal, protagonisti di una riscoperta nata sulla scia di seconde gioventù di spirits più noti e a torto considerati più nobili, l'occasione è stata ancor più importante.

Durante Agave Experience, infatti, i famosi distillati messicani sono stati gli assoluti protagonisti tra degustazioni, seminari e mixology: un vero e proprio viaggio alla scoperta delle più interessanti sfumature fatte di differenti materie prime, metodi di produzione, storie e culture in grado di regalare una fotografia completa di un territorio attraverso i suoi distillati.

Il collaudato format che caratterizza tutti gli eventi firmati da Bartender.it, unito alle novità della terza edizione di Agave Experience, ha rappresentato un forte impulso alla riscoperta di tequila e mezcal, prodotti non più legati ad un modello di consumo tipico degli anni Ottanta e Novanta, ma più aderente ad un mercato che oggi non necessita più di soli prodotti.

La grande sala espositiva ha permesso un percorso tra 25 tavoli di degustazione in rappresentanza di 35 brand e oltre 90 referenze, alternato da quattro seminari tenuti da alcuni dei massimi esperti del mondo agave. Stefano Francavilla e Andrea Patelli hanno parlato di tequila e mezcal dal punto di vista produttivo con approfondimenti su materia prima, origini e provenienze. Il duo romano Roberto Artusio e Cristian Bugiada con il loro progetto 'La Punta', invece, hanno accompagnato i presenti nel loro ultimo viaggio in Messico mentre Claes Puebla Smith di Aliassmith Europe, Guillermo Erickson Sauza, titolare di Fortaleza e Cirilo Oropeza, maestro tequilero di Espolon hanno portato un'importante testimonianza del mondo agave. A chiudere la coppia londinese Agostino Perrone e Gabriela Moncada ha unito la cultura messicana, fatta di folklore e ritualità, alla miscelazione moderna.

Alle 19 nel cuore della Pelota si è magicamente aperto un tipico locale messicano con classici drink della tradizione e la musica dei mariachi grazie al supporto di Tequila EL Jimador.

Ad anticipare l'evento è stata Agave Week, una settimana di promozione dell'evento che ha visto coinvolti una cinquantina di locali in tutta Italia accomunati dal sapore di agave.

Agave Experience, l'appuntamento che ha fatto la differenza.

Agave Experience è un evento organizzato da Bartender.it.

Appuntamento alla prossima edizione.

chi è Bartender.it

Bartender.it è l'innovativa risposta Made in Italy all'evoluzione internazionale del mondo del beverage. **Bartender.it** è un network di bartender e aziende rappresentato da un'intensa e fitta rete di contatti professionali che condividono informazioni. **Bartender.it** si occupa anche di consulenze alle aziende del mondo del beverage e ai singoli brand: consulenze che vanno dalle tecniche alle commerciali fino a nuove strategie di marketing per un nuovo approccio al mercato sviluppando impatto, immagine, comunicazione e contenuti. **Bartender.it** si fa strumento indispensabile per un innovativo posizionamento nel mercato italiano e internazionale. **Bartender.it** organizza Aperitivi&Co experience, Agave experience, The Gin day, The Whisky Day e The Rum day.

per maggiori informazioni
events@bartender.it

