

NOVEMBRE 2019

pag. 70

MIXABILITY Roma Bar Show



# La capitale del beverage

**ABBIAMO FREQUENTATO I SEMINARI, GIRATO PER GLI STAND E PARTECIPATO AI LANCI DEI NUOVI PRODOTTI. VI SEGNALIAMO I TRE PRINCIPALI TREND EMERSI DALLA KERMESSE**

di Nicole Cavazzuti

## In pillole I TREND DI ROMA BAR SHOW 2019

**LA PAROLA D'ORDINE È "TERRITORIALITÀ":**

vengono lanciati sul mercato nuovi spirits con ingredienti locali. Un fenomeno che coinvolge l'intero mercato del beverage: dal gin al vermouth, dal rum al whisky, fino agli amari (emblematico il nuovo Amaro Venti - L'amaro Italiano, il primo preparato solo con botaniche raccolte in Italia secondo i metodi liquoristici tradizionali)

Trainati dalla diffusa consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione sana

**GLI HEALTHY DRINK SPOPOLANO.**

Risultato? **I DISTILLATI ANALCOLICI SI MOLTIPLICANO** e iniziano a trovare ampio uso nella mixology.

