



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il 26 e 27 maggio al Roma Bar Show 2025 presso il Palazzo dei Congressi (stand A-1, piano terra), Spirits & Colori presenta una selezione raffinata dei migliori spirits del proprio catalogo, tra conferme prestigiose e novità assolute. Tra le anteprime spiccano Abasolo El Whisky De Mexico, whisky innovativo prodotto con mais Cacahuazintle nixtamalizzato a 2.300 metri di altitudine e Nixta Licor de Elote, liquore autentico e profumato che rende omaggio alla tradizione mesoamericana e alla cultura del mais. Spazio anche all'eccellenza caraibica con il rum agricole Père Labat, dalla distilleria più antica di Marie-Galante (Guadalupa), prodotto con metodi artigianali, fermentazioni lente e distillazione in colonne creole di rame.

SPIRITS & COLORI ACCENDE IL ROMA BAR SHOW TRA NOVITÀ D'ECCELLENZA E CONFERME PRESTIGIOSE

Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma**. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena **distillati provenienti da ogni angolo del mondo**, selezionati **per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici**. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.



Tra le **novità assolute** presentate **in anteprima al Roma Bar Show** spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposto a nixtamalizzazione — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario.

Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.





COMUNICATO STAMPA



Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Pèrè Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Pèrè Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da



appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello *chais* aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 - 12 **Carmelo Parisi**, Medousa (Taormina)
- 12 - 13 **Federico Maccione**, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 - 14 **Claudio Lei**, Casa Dante (Roma)
- 14 - 15 **Matteo Paulillo**, Sogni (Milano)
- 15 - 16 **Manrico Stumiolo**, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 - 17 **Cristian Landini**, T-Bar (Roma)
- 17 - 18 **Raisa Kaslin**, Raisa Cafe (Bolsena)
- 18 - 19 **Domenico Barra**, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 - 13 **Domenico Barra**, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 - 14 **Cristian Landini**, T-Bar (Roma)
- 14 - 15 **Veronica Fanti**, Casa Dante (Roma)
- 15 - 16 **Claudio Gerardi**, Salotto Caronte (Roma)
- 16 - 17 **Roberto & Yosebel**, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 - 18 **Ivan Andreozzi**, Mareto (San Gimignano)

SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com