

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2025



30 giugno 2025



SPIRITS & COLORI Srl

Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.spiritsecolori.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

2° trimestre 2025



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 Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Pavullo, Sogni (Milano)
- 15 - 16 Manrico Stumolo, 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 acclata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&Colori Srl - Via del Chiosso, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.348.872546 - mbarboni@borderlineagency.com

T. +39.051.4450204 - T. +39.051.623075 - press@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Si rinnova la linea Ottoz, storica distilleria valdostana fondata nel 1902, grazie a un importante restyling grafico. Il nuovo design unisce eleganza contemporanea e radici alpine, esaltando l'identità dei prodotti e aprendo la tradizione al gusto moderno. Il Genepy Classique, con la sua formula fresca e attuale e il pluripremiato Ebo Lebo Gran Riserva, amaro da 42 erbe coltivate localmente, si distinguono ora anche per la nuova immagine che valorizza contenuti di qualità con uno stile visivo coerente e distintivo. Solo nel catalogo Spirits & Colori.

LA TRADIZIONE ALPINA SI RINNOVA: LA LINEA OTTOZ SI PRESENTA CON UN NUOVO RESTDYLING GRAFICO NEL CATALOGO SPIRITS & COLORI

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: la **linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  **, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione. Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.**



SPIRITS & COLORI    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 qualit   a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi   esigenti con i propri distillati.

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



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il mais da simbolo di miseria e malattia, legata alla pellagra a emblema di riscatto culturale e gastronomico. La pellagra era causata da una dieta basata esclusivamente sul mais non trattato, privo di niacina. In America Centrale, invece, il mais veniva lavorato con la nixtamalizzazione, tecnica che lo rendeva nutriente. Oggi, grazie a un recupero di quella sapienza, il mais vive una nuova vita in liquori d'eccellenza come il Nixta Licor de Elote e il whisky Abasolo, prodotti in Messico con metodi tradizionali e distribuiti in Italia da Spirits & Colori. Questi distillati raccontano una storia di riscoperta e valorizzazione, trasformando un cibo della fame in un ingrediente d'autore.

DALLA PELLAGRA ALLA RINASCITA DEL MAIS: IL RISCATTO DEL GRANOTURCO IN BOTTIGLIA

La nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rende il cereale digeribile e a livello nutrizionale. Con Nixta Licor de Elote e Abasolo Spirits & Colori propone due elisir per brindare alla rinascita di questa dorata in bottiglia

C'era un tempo, non troppo lontano, in cui il **mais** – o **granoturco**, come lo si chiamava affettuosamente in Veneto – era il **simbolo stesso della miseria contadina**. Polenta ogni giorno, a ogni pasto, come unico conforto su tavole spoglie. Un piatto semplice, ma portatore di una tragedia silenziosa: la **pellagra**. Tra Ottocento e primo Novecento, **questa malattia devastò intere comunità del Nord Italia**. Era causata da una dieta povera e monotona, basata quasi esclusivamente sul **mais, che non trattato correttamente non forniva la niacina (vitamina B3) necessaria alla sopravvivenza**. Gli effetti erano devastanti: dermatiti, disturbi neurologici, demenza e, spesso, la morte. Un morbo della fame, nato dalla povertà e dall'ignoranza nutrizionale.

Eppure, altrove, il mais era ed è tutt'altra cosa. In **America Centrale, le civiltà indigene sapevano bene come lavorarlo: la nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rendeva il mais non solo digeribile, ma completo dal punto di vista nutrizionale**. In Europa, quella conoscenza andò smarrita nel viaggio intercontinentale. Così, ciò che doveva essere fonte di vita divenne vettore di malattia.

Oggi, però, il granoturco si prende una **rivincita inaspettata. Dalla povertà al palcoscenico della mixology, il mais rinasce sotto forma di liquore d'autore, distillato con cura e rispetto per le sue origini, distribuito in Italia da Spirits & Colori**, realtà nota per una non comune ricerca di vere eccellenze a livello internazionale.



Il **Nixta Licor de Elote, prodotto in Messico**, è forse il simbolo più autentico di questo riscatto: realizzato con mais nixtamalizzato secondo le antiche tradizioni, è un liquore dolce e aromatico, ricco di storia quanto di profumo. Ogni sorso è una carezza alla memoria, un omaggio alle radici contadine trasformate in arte.

Accanto a lui, il **whisky Abasolo, anch'esso messicano**, si distingue per l'uso di mais ancestrale e per un processo di produzione lento e rispettoso, che mette in bottiglia secoli di cultura. Non è un bourbon qualunque, ma l'elevazione del mais a simbolo.

Assaporare questi spiriti permette di riconoscere una materia prima che ha nutrito generazioni e troppo a lungo colpevolizzata per ignoranza. Dove in passato c'era malattia, oggi c'è riscoperta e il mais è riuscito nell'impresa di riscattarsi senza

rinnegarsi. Forse, se i nostri nonni avessero conosciuto la nixtamalizzazione, avrebbero evitato anni di sofferenze, ma forse oggi possiamo apprezzare ancora di più Nixta e Abasolo. Chissà che un giorno, in qualche osteria del Veneto, non ci si lasci inebriare da "un cocktail alla polenta", tutto da gustare.



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



TESTATE ONLINE

Aprile 2025



HOME CHI SIAMO PRODOTTI ▾ COCKTAIL FOOD LOCALI ▾

DISTILLATI

Un grande ritorno: Tequila!

11 APRILE 2025 da REDAZIONE



Il distillato Tequila vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.



Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio Cofradia, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradia un produttore d'eccellenza è la sua capacità di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le loro iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato

sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradia, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo Catrina, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come Gran Cofradia una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si ispira alla tradizione architettonica messicana.

Famosa in Messico è anche la gamma Casa Cofradia con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo: i decanter si ispirano alle tradizionali damajuanas messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.



Un'altra edizione di spicco è la Cofradia Talavera, il cui design richiama le celebri maioliche di Puebla, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradia Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.



Un altro protagonista di questo rinascimento è Tierra Noble, un marchio che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, tra le Altos de Jalisco e i Valles. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso. Il tritico si declina in Blanco, Reposado e Añejo. Tierra Noble Blanco: cristallina e brillante,

tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.



Home > Spirit > Flower Good Gin: non chiamatelo gin alla canapa

Flower Good Gin: non chiamatelo gin alla canapa

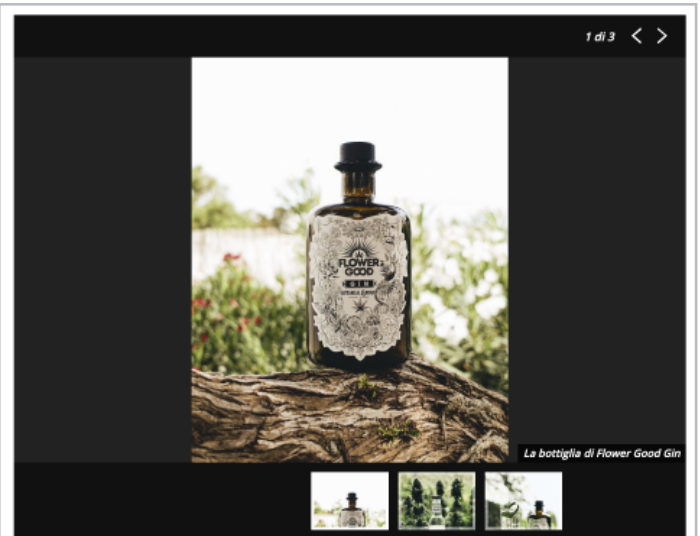
Carlo Carnevale 14 Aprile 2025



Joe Bastianich, Sergio Geraci e Oscar Quagliarini coinvolti nella realizzazione. 40mila bottiglie e appuntamento al prossimo Roma Bar Show

Guai a chiamarlo gin alla canapa: Massimo Fabbri, co-fondatore di Flower Farm, la realtà dietro il nuovissimo **Flower Good Gin**, mette le cose in chiaro subito. Della cannabis (variante *Holy Grail*), questo prodotto appena lanciato e presentato al Ronin di Milano utilizza i terpeni, e gli oli essenziali, combinandoli con cardamomo, liquirizia, coriandolo e ovviamente ginepro. «È un prodotto di alta qualità che spinge sulle parti aromatiche più pregiate della materia prima», spiega Fabbri, proprietario anche delle coltivazioni di canapa da cui origina l'ingrediente, in Puglia.

Ancor meno si consiglia di chiamarlo gin di Joe Bastianich: il figlio d'arte nel mondo della ristorazione e giudice storico del programma Masterchef, infatti, in Flower Good Gin contribuisce con capitale (49%) e volto (per quanto assente alla presentazione ufficiale), ma non ne è il testimonial di pubblicità. Piuttosto, un partner solido, lui che in passato è già stato schierato in difesa dell'utilizzo della cannabis per uso terapeutico, per cui fondamentale nella missione ultima che il gruppo di Fabbri si pone, ovvero portare la pianta «nel mondo dell'enogastronomia, del beauty, del quotidiano».



La bottiglia di Flower Good Gin

Bottiglia da 500 ml, 42° Abv, ricetta firmata dal bartender-profumiere Oscar Quagliarini e un'etichetta disegnata a china da Sergio Geraci, la mano dietro una leggenda come Dylan Dog. Certo che entrare in un mercato come quello del gin, saturo fino alla superficie, è una bella scommessa, quindi come dovrebbe essere chiamato? «È senza dubbio una competizione importante, ma abbiamo trovato una formula divertente e innovativa, e la nostra posizione beneficia di uno storytelling praticamente unico. È un prodotto nuovo, artigianale, aromatico, buono».

Quanto alla miscelazione, la strategia del brand punta al momento a un utilizzo piuttosto essenziale, in Gin Tonic (ovviamente con la tonica del brand) e London Mule, ma all'orizzonte si prevedono ricette più complesse legate al sour. La produzione si assesta sulle 30mila bottiglie, distribuite in esclusiva da Spirits&Colori che aggiunge in portfolio anche la relativa acqua tonica Tonic Flower Good; il prossimo appuntamento rilevante coincide con la presenza in fiera al Roma Bar Show.



TESTATE ONLINE

Maggio 2025



PRODOTTI PER IL CONSUMER

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

Pubblicato da **Redazione** 21/05/2025



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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricolo Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Stumolo, 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)



HOME CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

DISTILLATI, AMARI E LIQUORI

Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

di 22 MAGGIO 2025 da REDAZIONE



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.



Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rum agricole Père Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Stumolo, 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)



HORECA

NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.520 del 22/05/2025

Eventi

Torna Cantine Aperte: l'Italia del vino si racconta

Il 24 e 25 maggio Cantine Aperte apre agli appassionati le porte dei produttori del...



Aziende

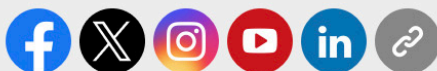
Spirits & Colori al Roma Bar Show con novità d'eccellenza e grandi conferme

Spirits & Colori presenta una selezione dei migliori spirits del proprio catalogo, tra...



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ EVENTI ▾ RUBRICHE ▾ IL NOSTRO NETWORK

Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e grandi conferme

Spirits & Colori presenta una selezione dei migliori spirits del proprio catalogo, tra conferme prestigiose e novità assolute

AZIENDE

Redazione 5 22 Maggio 2025 - 10:01



AZIENDE - 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 **bartendering** 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.



Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: **Spirits & Colori** propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricolo Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante (Guadalupa)**, nei territori d'oltremare francesi. La **distilleria Père 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 Stumolo, 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.

FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

Aziende

Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e conferme prestigiose

By Redazione 5 - 22 Maggio 2025

31 0



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**.



Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: **Spirits & Colori** propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricolo Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante (Guadalupa)**, nei territori d'oltremare francesi. La distilleria **Père 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 Stumolo, 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 Fantl, 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.

Home > Aziende > Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e...

Aziende

Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e conferme prestigiose

By Redazione 5 22/05/2025

25 0



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 **bartendering** 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.



Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: **Spirits & Colori** propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante (Guadalupa)**, nei territori d'oltremare francesi. La distilleria **Père 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 Stumolo, 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.



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

VINITALY DAZI ETNA OLIO

EVENTI E INIZIATIVE

Roma Bar Show, oltre 17 mila presenze: annunciati i vincitori degli "Awards 2025"

di Marco Sciarrini

30 Maggio 2025



Roma Bar Show - La premiazione

Si è appena conclusa con successo la quinta edizione del **Roma Bar Show**, ospitata al Palazzo dei Congressi dell'Eur, con oltre 10.000 metri quadri distribuiti su tre livelli. Riconosciuto come l'unico appuntamento italiano dedicato al mondo del beverage e della miscelazione internazionale, l'evento si rivolge ai professionisti dell'hospitality e ai consumatori consapevoli. Anche quest'anno ha accolto migliaia di addetti ai lavori e appassionati. Grande novità dell'edizione 2025 è l'ingresso del Gruppo Fiere di Parma nel capitale sociale del Roma Bar Show. L'obiettivo? Consolidare la manifestazione come punto di riferimento europeo nella bar industry. "La nostra strategia è chiara – afferma **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma – vogliamo confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale, che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo la nostra presenza nella spirit industry, settore in cui l'Italia è protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy."

Il Roma Bar Show non è solo una fiera, ma una vera e propria piattaforma permanente dove si fondono innovazione, qualità e networking, valorizzando l'incontro tra cibo e mixology. Nato nel 2019, il Roma Bar Show ha raddoppiato i numeri in poche edizioni, conquistando stampa di settore, aziende e pubblico da tutto il mondo. Il format promuove la cultura del bere responsabile attraverso business, formazione ed entertainment. Tra le novità 2025, la collaborazione con Ice-Agenzia e il lancio del primo Buyers Program, per favorire l'interscambio e il business internazionale. Quest'anno oltre 17.000 ingressi, 180 aziende partecipanti, 50 buyer internazionali, 30 ospiti, di cui 10 internazionali, 200 giornalisti accreditati, oltre 20 seminari formativi, tra attivazioni in Auditorium, Academy, Tasting Room e stand, la terza edizione dei RBS Awards e RBS Educational Academy con bar provenienti da tutti i 5 continenti, tra cui alcuni nei top 3 della classifica dei 50 Best Bars.

"Quando abbiamo lanciato il primo Roma Bar Show – racconta **Andrea Fofi**, co-founder e CEO – volevamo riunire l'intera industry in un unico progetto, rendendo Roma e l'Italia protagoniste al pari dei grandi eventi internazionali. Oggi, con l'ingresso di Fiere di Parma, puntiamo a diventare un riferimento globale". I Roma Bar Show Awards sono oggi il premio più importante del settore beverage in Italia. Ecco alcuni dei riconoscimenti assegnati:

- Best Social Media Presence, by Ninja Business School: Depero Club (Rieti), premiato da Urania Frattaroli.
- Best Food Program 2025, by Limoncè: Dry Milano, premiato da Valentina Simonetta (Marketing Director, Stock S.p.A.).
- Premio alla Carriera 2025: Giuliano Morandin (The Dorchester, Londra), premiato da Andrea Fofi.
- Best Italian Hotel Bar 2025, by No.3 London Dry Gin: The Bar at Aman (Venezia), premiato da Micaela Pallini (Presidente e CEO, Pallini SpA).
- Best Caffè & Bar Storici 2025, by Amaro Formidabile: Caffè Gilli (Firenze).
- Best Italian New Cocktail Bar 2025, by Altamura Distilleries: Salmon Guru Milano, premiato da Lorenzo Di Cola.
- Best Italian Bartender 2025, by Amaro Montenegro: Luca Bruni (Depero Club), premiato da Alessandro Soleschi.
- Best Italian Cocktail Bar 2025, by Perrier: Aguardiente (Marina di Ravenna), premiato da Chiara Della Maggiora.

Durante l'evento si sono distinti anche alcuni assaggi tra i più apprezzati del panorama internazionale:

- Sagrestan Vermouth (Opificio Fred) – elegante, erbaceo, bilanciato, 18% vol.
- Papa's Pilar Dark Rum – Rye Whiskey Cask Finish – blend caraibico-americano intenso e speziato, fino a 24 anni.
- Worthy Park 12 Years – rum giamaicano potente e complesso, 100% pot still, senza zuccheri aggiunti.
- Remus Highest Rye Straight Bourbon (6 anni) – bourbon ad alta percentuale di segale, imbottigliato a 54,5%, speziato e strutturato.



Roma Bar Show - Gli interni del Palazzo delle Esposizioni



ARTICLE MARKETING

Maggio 2025



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Fiere e Sagre, Varie](#) » Blog article: **Spirits & Colori** accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose | Comunicati stampa

Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

22 Maggio 2025 da [Borderline Agency](#)

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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Stumolo, 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 Geminiano)

www.spiritsecolori.it

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 accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

22 Maggio 2025 di BorderlineAgency

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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Stumolo, 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)

www.spiritsecolori.it

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 accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

Pubblicata da: **Borderline**



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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rum agricole Pèrre Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Pèrre 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 Stumio, 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 Geminiano)

www.spiritsecolori.it

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.



informazione.it Comunicati Stampa

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

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.

Bologna, 22/05/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rum agricole Père Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Stumio, 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.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<http://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa
Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici · Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

22 Mag 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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)

www.spiritsecolori.it

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 accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

23/05/25 • Emilia Romagna (Reggio nell'Emilia)

di Matteo Barboni

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.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rum agricole Père Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père 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 Stumolo, 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.

<https://www.spiritsecolori.it>



TESTATE ONLINE

Giugno 2025



Così come non meno intrigante è **Gin 8Z** (alc 42% in vol), un **London dry** dall'intenso **bouquet aromatico di erbe alpine e mediterranee** e dal sapore **secco e piacevolmente agrumato**, realizzato con otto botaniche (ginepro, stella alpina, gènépy, timo, salvia, menta, limone e coriandolo) che si veste di uno **stile pulito e moderno** che lo rende subito distinguibile nella bottigliera di un cocktail bar.

Home > Spirit > Nuovo look per le specialità firmate Ottoz

Nuovo look per le specialità firmate Ottoz

Di **Giuseppe Stabile** - 5 Giugno 2025



Una nuova immagine visiva, che unisce eleganza contemporanea e fedeltà alla propria tradizione, per gli spiriti alpini dello storico marchio valtellinese, distribuiti in esclusiva da **Spirits&Colori**

Etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio: cambio di look per la linea di spiriti **Ottoz**, storica distilleria della Valle d'Aosta, fondata **nel 1902 da Laurent Ottoz**, pioniere del **Génépy**, e acquisita nel 2005 da **Distillerie Saint Roch - Levi**, altra storica realtà della regione.

Il marchio, le cui specialità sono distribuite in esclusiva da **Spirits&Colori**, ha rinnovato la sua immagine visiva, attraverso un **restyling che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici**, per valorizzare l'anima storica della distilleria e per rendere il marchio ancora più riconoscibile e in linea con i gusti di oggi. Ogni bottiglia, dalla distintiva silhouette a base rettangolare alla **veste grafica rinnovata**, diventa così l'espressione di una tradizione che evolve senza rinunciare alla sua autenticità, e capace di parlare con un **linguaggio visivo attuale alle nuove generazioni di bartender e consumatori**. Un lavoro che ha interessato tutte le specialità a marchio Ottoz.

Le specialità di casa Ottoz

Specialità tra le quali spicca il **Génépy Classique** (alc 35% in vol), la **ricetta moderna** del liquore con il quale ha preso il via la storia della distilleria, dove la classica infusione idroalcolica di **Génépy** viene integrata con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile. Un prodotto **pensato anche per la miscelazione contemporanea**, lavorando particolarmente bene in cocktail come **Last Word, Bijou o Greenpoint**, che ora si presenta in una bottiglia dalla **grafica raffinata ed essenziale** che sottolinea la doppia anima del prodotto, autentica e innovativa.

O, ancora, il **Génépy Elixir Centenario** (alc 38% in vol), la versione dedicata agli intenditori che riprende l'**antica ricetta di inizio Novecento**, preparata con **génépy maschio infuso in alcol per un mese**, custodito da un **packaging in stile più classico e autorevole**.

Gamma di specialità che ha la sua punta di diamante in **Ebo Lebo Gran Riserva** (alc 36% in vol), amaro realizzato con **42 botaniche**, tra le quali **génépy** e zafferano coltivati localmente dall'**Azienda Agricola Rosset Terroir**, che si distingue per il ricco profilo aromatico. Un prodotto pluripremiato, vincitore del titolo di **Miglior Amaro al Mondo** ai **World Liqueur Awards 2020**, cui il nuovo pack dal design elegante racconta anche visivamente il legame con il territorio valtellinese.



DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI Q

Market & News 5 Giugno 2025 4 Minuti

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

MIXOLOGY EXPERIENCE

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il GENEPEY Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.



Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui ginepro e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il GENEPEY Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e fieno, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha celebrata. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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 Reggio Emilia
Tel. 0522.506284 Fax 0522.513578
www.spiritsecolori.it



CLASSIFICHE TREND MEDIA GREEN BUSINESS SALUTE TURISMO

Home / 2025 / Giugno / 5 / Un restyling importante per Distillerie Saint Roch e un Genepy Classique che guarda alla mixology

DESIGN

Un restyling importante per Distillerie Saint Roch e un Genepy Classique che guarda alla mixology



La storica linea Ottoz si presenta in una nuova veste grafica, svelata all'interno del catalogo *Spirits & Colori*, con un restyling che coniuga raffinatezza contemporanea e radici valdostane. L'identità visiva ripensata valorizza l'essenza di una delle distillerie simbolo della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e in sintonia con i gusti attuali.

Al centro dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia brilla Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il brand si rinnova nel segno dell'originalit , rilanciando la sua immagine senza perdere il legame con la sua storia centenaria.

La presenza della linea nella selezione *Spirits & Colori* ribadisce la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti autentici e di qualit . Il nuovo design rappresenta un passo deciso in questa direzione: ogni bottiglia – con la sua silhouette riconoscibile e il look rinnovato – diventa manifesto di una tradizione che evolve, senza tradire le proprie origini.

Tra i protagonisti del rilancio spicca il **Génépy Classique**, presentato in una bottiglia essenziale ed elegante. La ricetta, rinnovata per sposare anche il mondo della mixology, integra l'infusione idroalcolica tradizionale con erbe balsamiche per un gusto fresco e versatile. Il packaging racconta questa doppia anima, tra radici e innovazione, suggerendo l'utilizzo in cocktail come *Last Word*, *Bijou* e *Greenpoint*.

Al vertice della gamma si distingue **Ebo Lebo Gran Riserva**, amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020), composto da 42 botaniche – tra cui g n py e zafferano coltivati localmente – e racchiuso in un design elegante che celebra il legame profondo con il territorio.

Non meno iconico il **Génépy Elixir Centenario**, dedicato agli intenditori e custodito in un packaging dal sapore classico che omaggia l'“Ancienne Recette” dei primi del Novecento. Il **Gin Ottoz**, invece, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, adotta un'estetica pulita e moderna, pensata per conquistare anche i cocktail bar pi  contemporanei.

Con questo restyling, la linea Ottoz conferma la sua capacit  di evolversi restando fedele alla propria anima alpina. Un'identit  visiva nuova per un racconto lungo oltre un secolo, dove contenuto e contenitore si fondono per trasmettere, con stile, la passione e la qualit  che hanno reso Ottoz un'icona.

PRODOTTI PER IL CONSUMER

LA TRADIZIONE ALPINA SI RINNOVA: LA LINEA OTTOZ SI PRESENTA CON UN NUOVO RESTYLING GRAFICO NEL CATALOGO SPIRITS & COLORI

Pubblicato da **Redazione** 05/06/2025



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  , proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genépy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genépy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.

PRODOTTI PER IL CONSUMER

Pubblicato da **Redazione** 05/06/2025

Spirits & Colori

WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL Q

Homepage » Spirits » Ottoz: la nuova linea grafica nel catalogo Spirits & Colori

SPIRITS

Ottoz: la nuova linea grafica nel catalogo Spirits & Colori

DI REDAZIONE | 8 GIUGNO 2025



Una nuova veste per raccontare una storia antica: la **linea Ottoz** si rifà il look e si presenta nel **catalogo Spirits & Colori** con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique, ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale, e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.





Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

10/06/2025 ▾ Categoria: Spirits



Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Genépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genépy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui genépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genépy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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.

<https://www.spiritsecolori.it>

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



HORECA

NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.532 del 10/06/2025

Alcolici e Spirits

Spirits & Colori. La linea Ottoz si rifà il look

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio...



Protagonisti

Al Ristorante Del Cambio di Torino il nuovo chef Diego Giglio guida la cucina

Presente in brigata fin dalla riapertura nel 2014, il nuovo chef Diego Giglio guida...



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)

HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ EVENTI ▾ RUBRICHE ▾ IL NOSTRO NETWORK

Spirits & Colori. La linea Ottoz si rifà il look

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand Ottoz parla ai nuovi appassionati di mixology.

ALCOLICI E SPIRITS



Redazione 2

🕒 10 Giu 2025 - 09:20



ALCOLICI E SPIRITS - La linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo **Spirits & Colori** con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di **Spirits & Colori** conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'**elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui génepy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. **Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**



Spirits & Colori. Restyling per la linea Ottoz

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand Ottoz parla ai nuovi appassionati di mixology.

By Redazione 2 - 10 Giugno 2025

👁 124 🗣 0



La linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo **Spirits & Colori** con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  , proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .

La presenza nella selezione di **Spirits & Colori** conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.

Spirits & Colori. La linea Ottoz rinnova il look

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand Ottoz parla ai nuovi appassionati di mixology.

By Redazione 2 10/06/2025

146 0



La **linea Ottoz** si rifà il **look** e si presenta nel **catalogo Spirits & Colori** con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di **Spirits & Colori** conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una **bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale** – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'**elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui génepy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un **packaging classico e autorevole**, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

Home / Sezioni / Enogastronomia / La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Enogastronomia

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori



Redazione Eventi e News

🕒 Giugno 11, 2025 - 04:00

🗨️ 0



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

L'articolo [La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori](#) proviene da [Fooday.it](#).

[Leggi di più →](#)

INTERNATIONAL
PRESS
LIFE

La linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

da Carla Cavicchini | 15 Giugno 2025

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.



Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità**, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepe Classique** - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche - tra cui génepy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepe Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un **packaging classico e autorevole**, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

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.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

MIXOLOGY

Home » Dal dramma alla rinascita: il mais si riscatta...



Dal dramma alla rinascita: il mais si riscatta in bottiglia

📅 25/06/2025 12:30 📍 Redazione Agenfood 📁 MIXOLOGY

(Agen Food) – Roma, 25 giu. – C'era un tempo, non troppo lontano, in cui il **mais** – o **granoturco**, come lo si chiamava affettuosamente in Veneto – **era il simbolo stesso della miseria contadina**. Polenta ogni giorno, a ogni pasto, come unico conforto su tavole spoglie.

Un piatto semplice, ma portatore di una tragedia silenziosa: **la pellagra**. Tra Ottocento e primo Novecento, **questa malattia devastò intere comunità del Nord Italia**. Era causata da una dieta povera e monotona, basata quasi esclusivamente sul **mais, che non trattato correttamente non forniva la niacina (vitamina B3) necessaria alla sopravvivenza**. Gli effetti erano devastanti: dermatiti, disturbi neurologici, demenza e, spesso, la morte. Un morbo della fame, nato dalla povertà e dall'ignoranza nutrizionale.

Eppure, altrove, il mais era ed è tutt'altra cosa. **In America Centrale, le civiltà indigene sapevano bene come lavorarlo: la nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rendeva il mais non solo digeribile, ma completo dal punto di vista nutrizionale**. In Europa, quella conoscenza andò smarrita nel viaggio intercontinentale. Così, ciò che doveva essere fonte di vita divenne vettore di malattia.

Oggi, però, il granoturco si prende una **rivincita inaspettata**. **Dalla povertà al palcoscenico della mixology, il mais rinasce sotto forma di liquore d'autore, distillato con cura e rispetto per le sue origini, distribuito in Italia da Spirits & Colori**, realtà nota per una non comune ricerca di vere eccellenze a livello internazionale.

Il **Nixta Licor de Elote, prodotto in Messico**, è forse il simbolo più autentico di questo riscatto: realizzato con mais nixtamalizzato secondo le antiche tradizioni, è un liquore dolce e aromatico, ricco di storia quanto di profumo. Ogni sorso è una carezza alla memoria, un omaggio alle radici contadine trasformate in arte.

Accanto a lui, il **whisky Abasolo, anch'esso messicano**, si distingue per l'uso di mais ancestrale e per un processo di produzione lento e rispettoso, che mette in bottiglia secoli di cultura. Non è un bourbon qualunque, ma l'elevazione del mais a simbolo.

Assaporare questi spiriti permette di riconoscere una materia prima che ha nutrito generazioni e troppo a lungo colpevolizzata per ignoranza. Dove in passato c'era malattia, oggi c'è riscoperta e il mais è riuscito nell'impresa di riscattarsi senza rinnegarsi. Forse, se i nostri nonni avessero conosciuto la nixtamalizzazione, avrebbero evitato anni di sofferenze, ma forse oggi possiamo apprezzare ancora di più Nixta e Abasolo. Chissà che un giorno, in qualche osteria del Veneto, non ci si lasci inebriare da "un cocktail alla polenta", tutto da gustare.



FOOD

Il mais dalla tragedia della pellagra al riscatto nei liquori messicani oggi in Italia

Il mais, simbolo di fame e pellagra nel nord Italia, si riscatta oggi grazie ai liquori messicani nixtamalizzati che uniscono tradizione culturale e innovazione nel mercato italiano.

by [Sofia Greco](#) 25 Giugno 2025



L'articolo racconta la storia del mais in Italia, dalla sua associazione con la malattia della pellagra al nord, dovuta a una cattiva preparazione, fino al suo riscatto culturale grazie ai liquori messicani a base di mais che oggi conquistano il mercato italiano. - Gaeta.it

Il **mais** ha segnato pagine difficili della storia italiana, specialmente al **nord**, dove per decenni è stato sinonimo di fame e sofferenza. Quella stessa pianta, però, ha attraversato l'**Atlantico** e si è trasformata in un simbolo di cultura e sapori diversi. Oggi alcune aziende italiane portano i **liquori messicani a base di mais**, testimoni di antiche tradizioni e di un riscatto nutrizionale e culturale. Passiamo in rassegna questa evoluzione che unisce passato e presente senza dimenticare gli errori del passato.

Il mais e la pellagra: una malattia nata dalla povertà della dieta contadina del nord Italia

Tra la fine dell'**Ottocento** e i primi anni del **Novecento** la **pellagra** colpì soprattutto le campagne del **nord Italia**. Questa malattia grave e spesso mortale prendeva origine da una carenza di niacina, o vitamina **B3**, dovuta a una dieta monotona e poverissima che si basava quasi esclusivamente sul consumo del **mais**. In **Veneto** e nelle altre regioni agricole del nord, la polenta era il piatto principale a ogni pasto, giorno dopo giorno, senza variazioni o integrazioni nutrizionali.

Il problema non stava tanto nel **mais**, che avrebbe potuto essere un alimento completo, bensì nel suo trattamento. A quel tempo si consumava il mais senza praticare la **nixtamalizzazione**, una tecnica di preparazione tipica di alcune popolazioni d'**America centrale** che permette di rendere il mais digeribile e di liberare la niacina. La mancanza di questo processo tradizionale provocava effetti terribili sugli abitanti: lesioni cutanee, disturbi neurologici e demenza progressiva. Non a caso la pellagra veniva definita "**morbo della fame**", perché rappresentava una conseguenza diretta della povertà e delle scelte alimentari dettate dalla mancanza di risorse e di conoscenze.

Molte famiglie vissero anni di sofferenze silenziose, senza sapere che un semplice cambiamento nella preparazione del mais avrebbe potuto salvare vite. Le comunità agricole, isolate e spesso ignoranti in termini di scienza nutrizionale, continuarono a consumare quel cibo come unica fonte di sostentamento. La pellagra segnò un capitolo cupo della storia alimentare italiana, ancora oggi ricordato come esempio di come l'uomo possa soffrire per scelte forzate dettate da condizioni economiche difficili.

La nixtamalizzazione e le sue radici

In **America centrale**, il **mais** è da millenni il centro delle diete indigene. Le popolazioni **Maya**, **Aztecche** e **Inca** svilupparono una tecnica chiamata **nixtamalizzazione** che consiste nel cuocere i chicchi di mais con acqua e calce. Questo procedimento permette di rimuovere la cuticola esterna e liberare la niacina, ma anche di rendere i chicchi più digeribili e con un profilo nutrizionale molto più alto.

La nixtamalizzazione non solo preserva la qualità del mais, ma ne esalta anche i sapori e lo rende alla base di ricette fondamentali come le **tortillas** e le **tamales**. Questo metodo fu tramandato per generazioni, diventando un vero e proprio patrimonio culturale e alimentare, che ha permesso a queste civiltà di prosperare su una dieta ricca e bilanciata.

Diversamente dall'**Europa**, dove il mais venne importato nel **sedicesimo secolo** dopo la scoperta dell'**America**, la conoscenza di questa tecnica andò perduta con il tempo. In **Italia** e in altri paesi europei il mais venne coltivato e consumato senza adattarne i metodi di lavorazione alle conoscenze indigene. Così quel che poteva essere un alimento prezioso divenne responsabile di malattie.

La storia del mais dimostra come l'alimentazione non dipenda solo dal cibo in sé, ma dalla capacità di manipolarlo e prepararlo correttamente. I popoli indigeni del centro America ci insegnano, senza retorica, che il sapere tradizionale poteva fare la differenza tra salute e malattia.

Il riscatto del mais: i liquori messicani che raccontano una storia di cultura e artigianalità in Italia

Oggi il **mais** vive una nuova fase della sua storia, specie nel mondo delle **bevande artigianali**. Due prodotti messicani stanno conquistando i palati italiani grazie a una produzione che unisce rispetto delle tradizioni e qualità: **Nixta licor de elote** e il **whisky Abasolo**.

Nixta licor de elote nasce da mais nixtamalizzato secondo metodi ancestrali. Questa pratica permette di conservare il profumo dolce del granturco e donare al liquore aromaticità intensa e una dolcezza naturale che si distingue nel confronto con altri distillati. Ogni bottiglia racconta *un legame con la terra e la cultura contadina messicana*, oggi apprezzata anche fuori dai confini locali.

Spirits & colori, distributore italiano, ha scelto di portarlo sul mercato con una selezione rigorosa per rappresentare l'autenticità messicana.

Il **whisky Abasolo**, invece, si differenzia dai bourbon comuni per l'uso del mais ancestrale e per una lavorazione lenta e accurata. L'attenzione alla scelta del mais e alle tecniche di fermentazione consente a questo distillato di conservare le tradizioni culturali messicane in ogni sorso. Il risultato è un whisky dagli aromi particolari, che richiama la storia di un popolo legato al mais.

L'apprezzamento del mais in Italia oggi

L'arrivo di questi prodotti in **Italia** permette di apprezzare il mais in una forma nuova, liberandolo dai pregiudizi legati alla sua storia europea. Questi liquori riprendono ciò che il passato ha perso e lo trasformano in un'esperienza sensoriale e culturale. Nei bar e nelle osterie di alcune città italiane si iniziano a proporre drink che parlano di questo passato e del presente, confermando che un prodotto può rinnovarsi senza dimenticare le sue radici profonde.

#WINEMAG

GUIDA WINEMAG EDITORIALI VINI AL SUPERMERCATO SPIRITS



Nuova grafica e posizionamento per Ottoz

/ Spirits / 29 Giugno 2025 / di Redazione WineMag.it

Il rilancio dello storico brand della Valle d'Aosta

Le Distillerie St.Roch Levi Ottoz presentano ufficialmente il rilancio della linea Ottoz. Il progetto, parte di una visione più ampia, valorizza le tre anime storiche dell'azienda – Levi, St. Roch e Ottoz – ognuna con una propria identità di marca, posizionamento commerciale e vocazione tecnica. Un'operazione che unisce restyling grafico, posizionamento strategico e innovazione sostenibile.

IL RILANCIO OTTOZ: RESTYLING, SOSTENIBILITÀ E FILIERA

Il 2025 segna un passaggio chiave. Ottoz si presenta con una nuova veste grafica coordinata, ispirata alla cultura alpina ma proiettata verso la mixology contemporanea. Le etichette sono essenziali, leggibili, con codici colore identificativi e valorizzazione dell'origine locale. L'obiettivo è consolidare Ottoz come linea premium, in dialogo costante con bartender, sommelier e consumatori esperti. Tutta la produzione è sostenuta da pratiche eco-responsabili:

- 95% del fabbisogno energetico da impianto fotovoltaico interno 5% acquistato (sempre energia rinnovabile)
- Impianto di distillazione ad alta efficienza, con sistemi di recupero energia
- Materie prime botaniche in parte coltivate in proprio o in filiera corta locale

LA GAMMA OTTOZ: TRA STORIA E VERSATILITÀ

La nuova linea, inclusa nel catalogo Spirits & Colori 2025, comprende:

- **Genepe Classique** – Infusione tradizionale di génépy arricchito da altre botaniche quali la menta. Gusto erbaceo equilibrato, ideale sia liscio sia in cocktail.
- **Ebo Lebo Gran Riserva** – Amaro complesso da 42 botaniche, con Génépy e zafferano coltivati in Valle d'Aosta in collaborazione con Rosset Terroir.
- **Gin Ottoz** – Ottenuto da otto botaniche, di cui sei alpine e due mediterranee: ginepro, stella alpina, génépy, menta, timo, salvia, limone e coriandolo. Fresco e balsamico, pensato per la miscelazione high-end.
- **Genepe Elixir Centenario** – Omaggio al savoir-faire d'epoca. Botaniche selezionate in quota di pianta di génépy maschio, affinamento naturale.
- **Alpine liqueur** – Ispirato a una ricetta storica degli anni '70 della famiglia Ottoz, questo liquore combina cannella, chiodi di garofano, menta, camomilla, valeriana e tè verde.



UN'ARCHITETTURA DI MARCA RADICATA E COERENTE

Con l'acquisizione di Ottoz, ormai 20 anni fa, si è chiuso un cerchio nella tradizione della distillazione della Valle d'Aosta. Un vero e proprio amore per un mondo che rappresenta la storia della Valle e che è intrinseco nella vita di Nicola Rosset, che in quel mondo muove letteralmente i primi passi accanto ai suoi genitori che li hanno avuto le loro radici.

«Mia madre è stata probabilmente la prima donna della regione ad avere una patente C – racconta Nicola Rosset – perché dovendo aiutare mio nonno, aveva necessità di portare avanti i trasporti della distilleria di famiglia. L'attaccamento a questo valore ha caratterizzato la mia vita. Per cui è stato naturale anche acquisire lo storico marchio Ottoz quando, nel 2005, la famiglia scelse di cederlo. Non potevo permettere che fosse disperso anche in virtù della grande amicizia che lega le nostre due famiglie».



ARTICLE MARKETING

Giugno 2025



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie](#) » Blog article: *La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori* | Comunicati stampa

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 da Borderline Agency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  , proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .**

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.**

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea.** Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio.** Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.**

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori    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 qualit   a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi   esigenti con i propri distillati.

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 di BorderlineAgency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e

le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  **, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora **in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale** – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta **in un packaging classico e autorevole**, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori    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 qualit   a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi   esigenti con i propri distillati.

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Pubblicata da: [Borderline](#)



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit , proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla

sua autenticit .

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma   la nuova identit  visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria. Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui g n py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)   il simbolo di una qualit  che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit  viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi  di un secolo.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori   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 qualit  a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi  esigenti con i propri distillati.



informazione.it Comunicati Stampa

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Reggio Emilia, 09/06/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.



Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génepy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori >

La linea Ottoz si presenta con un nuovo **restyling grafico** nel catalogo **Spirits & Colori**

9 Giu 2025 | Comunicati generici · Prodotti

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità**, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui génepy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un **packaging classico e autorevole**, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

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.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie](#) » Blog article: *La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori* | Comunicati stampa

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 da Borderline Agency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  , proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .**

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.**

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea.** Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio.** Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.**

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori    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 qualit   a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi   esigenti con i propri distillati.

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 di BorderlineAgency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e

le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit  **, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticit  .

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma    la nuova identit   visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora **in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale** – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui g  n  py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)    il simbolo di una qualit   che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta **in un packaging classico e autorevole**, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit   viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi   di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori    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 qualit   a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi   esigenti con i propri distillati.

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Pubblicata da: [Borderline](#)



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilit , proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla

sua autenticit .

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma   la nuova identit  visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria. Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui g n py e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020)   il simbolo di una qualit  che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredit  viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga pi  di un secolo.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori   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 qualit  a livello mondiale, capaci di stupire i palati pi  esigenti con i propri distillati.



informazione.it Comunicati Stampa

[Prima pagina](#) [Elenco](#) [Nuovo account](#) [Inserimento](#) [Pannello di controllo](#) [Modifica password](#)

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Reggio Emilia, 09/06/2025 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.



Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génepy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità



Comunicati generici

La linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

La linea Ottoz si presenta con un nuovo **restyling grafico** nel catalogo **Spirits & Colori**

9 Giu 2025 | Comunicati generici · Prodotti

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una **nuova veste** per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. **L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica** di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génepy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità**, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche – tra cui génepy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un **packaging classico e autorevole**, evocando la “Ancienne Recette” di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con **un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

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.

