

RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2025



30 settembre 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

Spirits & Colori, leader nella distribuzione di prodotti premium, rafforza la sua strategia di crescita e innovazione con l'arrivo di Filippo Sisti in qualità di Corporate Mixology Specialist. Con oltre 25 anni di esperienza internazionale e una filosofia rivoluzionaria di "cucina liquida", Sisti collaborerà con il Direttore Marketing e Commerciale Gabriele Rondani per sviluppare progetti su formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio. L'azienda, che registra un forte interesse per le novità a catalogo (30% del fatturato), punta così a elevare ulteriormente la mixology italiana, offrendo esperienze multisensoriali e cocktail creativi capaci di stupire anche un pubblico esperto e professionale.

LA MIXOLOGY D'AUTORE DI FILIPPO SISTI ENTRA IN SPIRITS & COLORI: COMPETENZA E VISIONE AL SERVIZIO DEL CANALE HO.RE.CA.

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia



Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria

della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. "La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.



COMUNICATO STAMPA

a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta data inserita a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. "Abbiamo interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di cui siamo molto entusiasti e che darà sostegno ai nostri 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che il nostro team pioniero e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso quanto realizzato finora, grazie a Douglas Cristofoli che continuerà a guidare l'azienda come Area Manager e di Brand Manager, rafforzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Caccopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene." - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmasso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).



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 Chiosso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4450204 - F. +39 051 621375 - press@borderlineagency.com
- M. +39 349 6972546 - m.baroni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Dopo i successi del 2024, coronati da tre premi, Spirits & Colori torna protagonista alla decima edizione di ShowRUM - Italian Rum Festival, e nel decennale della manifestazione fa centro perfetto con 10 premi, grazie a un portafoglio ancora più ricco e internazionale, che spazia da realtà storiche a marchi innovativi e sostenibili: Bush Rum (Caraibi), Kôloa Rum Company (Hawaii), Merse & Co (Londra), Montebello (Guadalupa), Copalli (Belize), Papa's Pilar (USA), Père Labat (Marie-Galante), oltre ai già celebri Worthy Park (Giamaica) e Zafra (Panama). Con questa vittoria, Spirits & Colori conferma la propria missione: portare in Italia distillati autentici e di eccellenza.

DIECI MEDAGLIE A SPIRITS & COLORI A SHOWRUM 2025 - ITALIAN RUM FESTIVAL

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori - azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità - festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di **ShowRUM - Italian Rum Festival**, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupa, simbolo di artigianalità.
- **MONTABELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupa, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTABELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link:

<https://spiritsecolori.it/catalogo/>



COMUNICATO STAMPA

Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 10 emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

- **BUSH RUM**, speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile, a basso costo e gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

- **KÔLOA RUM**, l'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata delle Hawaii, emblema dello "Spirito di Aloha".

- **MERSE & CO**, Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata miscela caraibica nella capitale britannica.

- **COPALLI RUM**, Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

- **PAPA'S PILAR** - Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la **partecipazione di Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival - dichiara **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo - è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".



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 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - T. +39.051.4452024 - T. +39.051.621375 - press@borderlineagency.com
- M. +39.340.977248 - m.baroni@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Luglio 2025

EVENTI



UN ALTRO SUCCESSO PER LA QUINTA EDIZIONE DI ROMA BAR SHOW

La quinta edizione di Roma Bar Show è stata un altro successo. L'appuntamento dell'anno per il settore della miscelazione e dei cocktail bar, che si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli, anche quest'anno ha accolto migliaia tra addetti ai lavori e appassionati.

Le premesse per una buona riuscita della ma-

nifestazione c'erano tutte, a cominciare dall'alleanza con il **Gruppo Fiere di Parma**, che è entrato nel capitale sociale e insieme al gruppo romano ha iniziato a lavorare per posizionare RBS come punto di riferimento europeo della bar industry. Al Palazzo dei Congressi di Roma, sede dell'evento, si sono registrati oltre 17mila ingressi e 180 aziende partecipanti, più di 200 giornalisti, provenienti da tutto il mondo e 50

EVENTI

buyer internazionali. *“Quando abbiamo lanciato il primo Roma Bar Show”, ha detto Andrea Fofi, co-founder e Ceo di RBS, “volevamo riunire l'intera Industry in un unico progetto, rendendo Roma e l'Italia protagoniste al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo. Abbiamo raggiunto il nostro primo obiettivo e abbiamo fatto di più: con l'ingresso di Fiere di Parma adesso vogliamo crescere e diventare il punto di riferimento a livello internazionale, non solo per le aziende di settore e per gli addetti ai lavori, ma per l'intero segmento”.* Sono diversi i marchi che scelgono RBS per proporre le loro novità di prodotto. Tra queste, ne abbiamo incontrati tre: **Bitter Fusetti, Spirits & Colori e Gruppo Montenegro.**

LA NUOVA LIMITED EDITION DI FUSETTI SI ISPIRA AL MESSICO

A parlarci della novità di casa Fusetti è stato lo

stesso **Flavio Angiolillo**, cervello e cuore del marchio nato nel 2020 con la promessa di innovare il mercato del bitter. *“Il bitter è sempre stato relegato al ruolo di ingrediente del Negroni Sbagliato: i consumatori spesso non sanno che, invece, è un prodotto della categoria degli amari e, come tale, può essere anche gustato liscio”,* esordisce Angiolillo commentando la scelta di proporre delle limited edition di Bitter Fusetti proprio per farlo conoscere come drink da dopo pasto. Così, dopo Fusetti Banana e Fusetti Cacao, quest'anno è stata la volta di **Fusetti Mexico**. Il prodotto parte da un fermentato di cactus, con sentori e un finish unici e particolarissimi, che dà vita a una fusione mai sperimentata prima nel mondo del bitter. *“Lasciamo piante e spezie in infusione in un blend composto da distillati di agave e cactus”,* spiega Angiolillo. *“Ne nasce un idroalcolato complesso e intrigante, nel quale la base riconoscibile di Fusetti è arricchita da un bouquet aromatico inedito”.* Fusetti Mexico ridefinisce quindi i confini gustativi dei “classici” messicani: non solo guacamole, tacos o mezcal, ma, da oggi anche cactus. Con i suoi 25% di alcol e una bottiglia da 70cl, Fusetti Mexico è perfetto sia liscio con ghiaccio che in miscelazione. In questo secondo caso, lo si può usare per reinventare i classici della mixology con un tocco esotico. La limited edition comprende solo 9.813 bottiglie, tutte prodotte artigianalmente con infusioni lente di almeno 30 giorni, come da tradizione Fusetti.

QUALITÀ ED ESTETICA IN BOTTIGLIA: FATTORI CHIAVE SECONDO SPIRITS & COLORI

Allo stand di Spirits & Colori abbiamo incontrato il suo Commercial & Marketing Director **Gabriele Rondani**. Quando gli abbiamo chiesto qual è la filosofia di Spirits & Colori, Rondani ha evidenziato la ricerca di etichette serie, di qualità, e attente anche all'estetica della bottiglia. In effetti, nel portafoglio del distributore di Reggio Emilia sono diversi gli esempi di prodotti che parlano anche attraverso la forma in cui sono imbottigliati, da Holywater Gin, a Nixta, a Tequila Rose, a La Cofradia. *“La nostra filosofia è comunque improntata ad avere un portafoglio nel quale i brand non si sovrappongano, né a livello di prezzo né a li-*





EVENTI



vello di story telling e provenienza". Tra le linee portate da Spirits & Colori alla quinta edizione di RBS spiccano alcune novità, a cominciare da **Abasolo El Whisky De Mexico**, un Whisky innovativo 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. Appartiene alla stessa filiera anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle. Altra novità interessante inserita recentemente nel portafoglio e in bella mostra a RBS è il **Rhum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. Sono invece italianissimi altri brand sui quali Spirits & Colori punta da tempo. Tra questi ricordiamo: Opificio Fred di Federico Cremasco, Magiantosa con la sua Vodka Lavica, i Vermouth Naturale Rosso e Naturale Orange e il Bitter Naturale, nati dalla collaborazione tra Simone Sabaini e Giusto Occhipinti.

UN GIN E UN LIMONCELLO PROTAGONISTI ALLO STAND DI MONTENEGRO

Alessandro Soleschi, Cmo Spirits di Gruppo Montenegro, ci ha accompagnato in un breve viaggio tra le novità proposte a RBS dalla casa di marchi storici come Amaro Montenegro e Brandy Vecchia Romagna. *"In occasione di Roma Bar Show lanciamo Limoncello Benvenuti ed Edgar Sopper Premium Dry Gin"*, ha esordito Soleschi, evidenziando come il Gruppo abbia sempre puntato su prodotti autentici, con una storia.

Limoncello Benvenuti è un liquore premium nato dai migliori limoni siciliani, ancora coltivati a mano da piccoli produttori, ed **Edgar Sopper Premium Dry Gin**, versione super premium di Edgar Sopper Gin, anch'esso proveniente dalla Sicilia, in particolare dalla regione dell'Etna. *"Pensiamo che questi prodotti possano rafforzare la nostra presenza sul mercato italiano e non solo: si tratta di prodotti molto apprezzati in particolare negli Stati Uniti"*, ha aggiunto, ricordando come proprio gli Stati Uniti abbiano fatto da volano per l'uso dell'Amaro Montenegro nella miscelazione e, quindi, nei cocktail bar, un trend che è partito oltre oceano e ha poi contagiato anche il nostro Paese.

(Luca Tesser)



SPIRITO DI VINO

Data: 01.08.2025 Pag.: 6,7



Percezioni liquide



8. LIQUORISTICA NOSTRANA

Ottoz è la prima azienda di liquori ufficiale di tutta la Valle d'Aosta. La data riferibile a questo importante marchio liquoristico del territorio è il 1902, epoca in cui ognuno distillava artigianalmente per sé o al massimo per qualche amico. Poco meno di un secolo dopo la Ottoz viene acquisita da Distillerie Saint Roch Levi. Vent'anni dopo, arriviamo finalmente all'attualità, Ottoz rivede la propria veste grafica, ispirata alla cultura alpina ma proiettata verso la mixology più contemporanea. Una scelta che consolida Ottoz come linea premium anche da un punto di vista di sostenibilità. Una scelta testimoniata dal fatto che il marchio valdostano utilizza per il proprio fabbisogno energetico un impianto fotovoltaico interno, una distillazione ad alta efficienza con recupero energetico e materie prime coltivate in proprio o provenienti da filiera comunque locale. Una dimostrazione di tutto questo si ha con l'amaro Ebo Lebo Gran Riserva. Un elisir complesso, anche perché ottenuto da ben 42 botaniche, tra cui g  n  py e zafferano, coltivate in Valle d'Aosta in collaborazione con Terroir Rosset. L'amaro Ebo Lebo in bocca entra con una piacevole sensazione amaro-verde, che via via lascia spazio, nel finale, a un esotico sapore di zafferano. Ottoz, spiritecolori.it



9. WHISKY DA FORMULA 1

Due news in una, ma che spingono a tavoletta sul gas visto che entrambe hanno a che vedere con la Formula 1. Partendo dalla prima: Glenmorangie è il Whisky ufficiale della Formula 1. La partnership è stata rivelata al pubblico da Harrison Ford, esatto, proprio l'attore che di recente è stato il protagonista della campagna di Glenmorangie chiamata One upon a time in Scotland. La seconda invece è una notizia di prodotto, con la bottiglia che Glenfiddich ha dedicato alla prima vittoria nell'automobilismo da parte di Aston Martin. Il marchio alato trionf   per la prima volta, come replicato sul flacone di questo Whisky ricavato da una botte ex Sherry, proprio nel 1959 a Le Mans. All'interno della bottiglia di questa special release s'agita dunque un liquido di grande caratura, che vi guider   alla scoperta di richiami cuoiati e affumicati, completati da sterzate morbide, accelerate vertiginose e lenti richiami di frutta secca. Glenmorangie, moethennessy.it; Glenfiddich, velier.it



10. ELEMENTALE

No, non abbiamo sbagliato a digitare e non abbiamo voluto fare il verso scrivendolo come lo pronunciarebbe un cinese alla classica affermazione che Holmes rivolge al suo compagno di indagini Watson. Elementale si riferisce a una Vodka, Meili, fortemente determinata dagli elementi: aria, terra, fuoco e acqua. Facendo riferimento a questo ultimo elemento, bisogna ricordare come l'acqua utilizzata nel processo produttivo di questa Vodka sia ricavata da una fonte incontaminata che si trova nel Montana. L'acqua    anche fondamentale per uno dei due creatori di questa Vodka: Jason Momoa, modello e attore hawaiano, che ha impersonato al cinema l'eroe dei fumetti Aquaman. Il flacone che ospita questa Vodka    interamente ottenuto da vetro riciclato. Il sapore del contenuto? Equilibrato, con alternanze di miele, sapori tostati e una chiusura secca lievemente amara. Meili Vodka, compagniadecarabbi.com

dei fumetti Aquaman. Il flacone che ospita questa Vodka    interamente ottenuto da vetro riciclato. Il sapore del contenuto? Equilibrato, con alternanze di miele, sapori tostati e una chiusura secca lievemente amara. Meili Vodka, compagniadecarabbi.com

11. UNA VODKA IN COGNAC

Dor    il cognome di questa distilleria che prende vita nella regione del Cognac nella seconda met   dell'800. Dall'arte distillatoria della Maison nasce una Vodka veramente unica, prodotta con acqua di sorgente demineralizzata e grani selezionati provenienti dal territorio, sempre nella regione del Cognac, che si chiama Grande Champagne. Oltre a queste premesse, davvero importanti per il risultato finale, la ricetta che d   vita a questa Vodka prevede ben cinque distillazioni. I profumi di Vodka Ora sono delicati ma complessi, in particolar modo sul registro floreale. Il sorso    invece dominato da tonalit   fruttate rosse e da un finale pulito e lunghissimo. A.E Dor, mergalli.com





TESTATE ONLINE

Luglio 2025



HORECA NEWS

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

Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

Holywater Gin e AGAVESANTA: due distillati, un immaginario sacro-pop. Il trittico di Yeates e Quagliarini è appena iniziato

BAR, MIXOLOGY E COCKTAIL

Nicole Cavazzuti 2 Lug 2025 - 11:30



BAR, MIXOLOGY E COCKTAIL - Nel regno ambiguo dei segni, anche il packaging diventa linguaggio. Così, quando **Sidney Yeates** mostrò la sua bottiglia a **Oscar Quagliarini** - bartender, naso e semiologo del gusto - quest'ultimo non esitò un secondo: accettò la sfida.

Nasce così, all'inizio del 2025, **Holywater Gin**: un distillato che non ha nulla a che vedere con la popstar americana, ma tutto con l'immaginario delle statuette mariane vendute nei santuari. Non è solo un gin, ma un'icona liquida, racchiusa in un contenitore che sembra più una miniatura sacra che una bottiglia. Cesellata con cura e strategia, è pensata per scuotere: fedeli o scettici, bartender o amanti del bere miscelato, nessuno resta indifferente.

AGAVESANTA: il secondo capitolo del trittico

La vera novità è **AGAVESANTA**, il secondo spirito di un trittico spirituale e sensoriale. Un distillato di agave rosso fuoco, ispirato a due Madonne nere - Loreto e Guadalupe - e a due eventi traumatici del 1921: un incendio e un attentato. Abbiamo assaggiato entrambi al **Roma Bar Show**, dove abbiamo anche incontrato i due creatori del progetto. Ecco cosa ci hanno raccontato.



L'intervista

Come nasce il progetto?

Sidney: Tutto parte da un incontro. Mostro a Oscar una bottiglia e gli chiedo: "Cosa ne pensi?" E lui risponde: "Ci siamo. Facciamo."

Oscar, cosa ti ha convinto a unirti?

Oscar: Ho creduto subito nel progetto, anche per il mio legame con l'iconografia religiosa. La prima formula è stata Holywater Gin. Poi, visto che Sidney non si ferma mai, abbiamo creato anche AGAVESANTA.

Parlaci di AGAVESANTA.

Oscar: La bottiglia è nera. Dentro c'è un distillato di agave infuso all'hibiscus, che gli dona il rosso vivo e richiama le fiamme. Abbiamo aggiunto anche estratto naturale di legno di cedro, lo stesso usato per scolpire la Madonna di Loreto. È un omaggio a due Madonne metice e a due eventi drammatici avvenuti nel 1921.

E Holywater Gin?

Oscar: È un compound gin trasparente, con botaniche ispirate al terroir di Lourdes.

Quanti lotti avete prodotto?

Sidney: Pochissimi. Ma al Roma Bar Show abbiamo chiuso un accordo con Spirits & Colori per la distribuzione.

Il progetto è un trittico. A quando il terzo spirito?

Sidney: È già in cantiere.

Oscar: Sarà rosa... ma non vi svelo altro. Stay tuned!

Quanto conta il colore in un cocktail?

Oscar: Tantissimo. È fondamentale.

Quali drink consigliate con AGAVESANTA?

Oscar: per esempio, un Mexican Mule rosso dove al posto del tequila, usiamo AGAVESANTA: con ginger beer e lime sprigiona freschezza e colore. Oppure un Paloma Spicy con soda al pompelmo rosa: il distillato si accende e diventa vibrante.

La strategia di comunicazione

Come lo promuovete?

Sidney: I social oggi sono fondamentali - ahimè. Io non li uso e non li amo, ma ormai il direttore commerciale è chi sa gestire Instagram e TikTok.

TikTok non è troppo giovane per un distillato così?

Oscar: Non più. L'età media si è alzata. È un canale maturo.

Avete ricevuto critiche?

Sidney: Sì, alcune. Ma nel 2025 anche parlare di etica è una presa di posizione.

Oscar: Non usiamo nomi blasfemi. Non è provocazione: è un'operazione culturale e sociale.

Cosa intendete per sociale?

Sidney: Una parte degli introiti sarà devoluta in beneficenza. Lo abbiamo promesso e lo faremo.

In conclusione: non sarà miracoloso, ma è sicuramente iconico!

FoodyBev.com

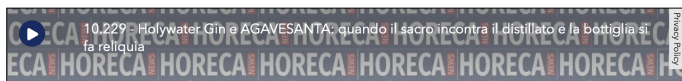
HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

MIXOLOGY E SPIRITS

Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

By **Nicole Cavazzuti** - 2 Luglio 2025

57 0



Nel regno ambiguo dei segni, anche il packaging diventa linguaggio. Così, quando **Sidney Yeates** mostrò la sua bottiglia a **Oscar Quagliarini** – bartender, naso e semiologo del gusto – quest'ultimo non esitò un secondo: accettò la sfida. Nasce così, all'inizio del 2025, **Holywater Gin**: un distillato che non ha nulla a che vedere con la popstar americana, ma tutto con l'immaginario delle statuette mariane vendute nei santuari. Non è solo un gin, ma un'icona liquida, racchiusa in un contenitore che sembra più una miniatura sacra che una bottiglia. Cesellata con cura e strategia, è pensata per scuotere: fedeli o scettici, bartender o amanti del bere miscelato, nessuno resta indifferente.

AGAVESANTA: il secondo capitolo del trittico

La vera novità è AGAVESANTA, il secondo spirito di un trittico spirituale e sensoriale. Un distillato di agave rosso fuoco, ispirato a due Madonne nere – Loreto e Guadalupe – e a due eventi traumatici del 1921: un incendio e un attentato. Abbiamo assaggiato entrambi al **Roma Bar Show**, dove abbiamo anche incontrato i due creatori del progetto. Ecco cosa ci hanno raccontato.



L'intervista

Come nasce il progetto?

Sidney: Tutto parte da un incontro. Mostro a Oscar una bottiglia e gli chiedo: "Cosa ne pensi?" E lui risponde: "Ci siamo. Facciamo."

Oscar, cosa ti ha convinto a unirti?

Oscar: Ho creduto subito nel progetto, anche per il mio legame con l'iconografia religiosa. La prima formula è stata Holywater Gin. Poi, visto che Sidney non si ferma mai, abbiamo creato anche AGAVESANTA.

Parlaci di AGAVESANTA.

Oscar: La bottiglia è nera. Dentro c'è un distillato di agave infuso all'hibiscus, che gli dona il rosso vivo e richiama le fiamme. Abbiamo aggiunto anche estratto naturale di legno di cedro, lo stesso usato per scolpire la Madonna di Loreto. È un omaggio a due Madonne meticce e a due eventi drammatici avvenuti nel 1921.

E Holywater Gin?

Oscar: È un compound gin trasparente, con botaniche ispirate al terroir di Lourdes.

Quanti lotti avete prodotto?

Sidney: Pochissimi. Ma al Roma Bar Show abbiamo chiuso un accordo con Spirits & Colori per la distribuzione.

Il progetto è un trittico. A quando il terzo spirito?

Sidney: È già in cantiere.

Oscar: Sarà rosa... ma non vi svelo altro. Stay tuned!

Quanto conta il colore in un cocktail?

Oscar: Tantissimo. È fondamentale.

Quali drink consigliate con AGAVESANTA?

Oscar: per esempio, un Mexican Mule rosso dove al posto del tequila, usiamo AGAVESANTA: con ginger beer e lime sprigiona freschezza e colore. Oppure un Paloma Spicy con soda al pompelmo rosa: il distillato si accende e diventa vibrante.

La strategia di comunicazione

Come lo promuovete?

Sidney: I social oggi sono fondamentali – ahimè. Io non li uso e non li amo, ma ormai il direttore commerciale è chi sa gestire Instagram e TikTok.

TikTok non è troppo giovane per un distillato così?

Oscar: Non più. L'età media si è alzata. È un canale maturo.

Avete ricevuto critiche?

Sidney: Sì, alcune. Ma nel 2025 anche parlare di etica è una presa di posizione.

Oscar: Non usiamo nomi blasfemi. Non è provocazione: è un'operazione culturale e sociale.

Cosa intendete per sociale?

Sidney: Una parte degli introiti sarà devoluta in beneficenza. Lo abbiamo promesso e lo faremo.

In conclusione: non sarà miracoloso, ma è sicuramente iconico!



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ SPIRITS ▾ PROTAGONISTI ▾ RUBRICHE ▾

Home > Spirits > Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la...

Spirits

Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

By **Nicole Cavazzuti** 02/07/2025 32 0



10.229 - Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

Nel regno ambiguo dei segni, anche il packaging diventa linguaggio. Così, quando **Sidney Yeates** mostrò la sua bottiglia a **Oscar Quagliarini** – bartender, naso e semiologo del gusto – quest’ultimo non esitò un secondo: accettò la sfida.

Nasce così, all’inizio del 2025, **Holywater Gin**: un distillato che non ha nulla a che vedere con la popstar americana, ma tutto con l’immaginario delle statuette mariane vendute nei santuari. Non è solo un gin, ma un’icona liquida, racchiusa in un contenitore che sembra più una miniatura sacra che una bottiglia. Cesellata con cura e strategia, è pensata per scuotere: fedeli o scettici, bartender o amanti del bere miscelato, nessuno resta indifferente.

AGAVESANTA: il secondo capitolo del trittico

La vera novità è AGAVESANTA, il secondo spirito di un trittico spirituale e sensoriale. Un distillato di agave rosso fuoco, ispirato a due Madonne nere – Loreto e Guadalupe – e a due eventi traumatici del 1921: un incendio e un attentato. Abbiamo assaggiato entrambi al **Roma Bar Show**, dove abbiamo anche incontrato i due creatori del progetto. Ecco cosa ci hanno raccontato.



L'intervista

Come nasce il progetto?

Sidney: Tutto parte da un incontro. Mostro a Oscar una bottiglia e gli chiedo: "Cosa ne pensi?" E lui risponde: "Ci siamo. Facciamo."

Oscar, cosa ti ha convinto a unirti?

Oscar: Ho creduto subito nel progetto, anche per il mio legame con l'iconografia religiosa. La prima formula è stata Holywater Gin. Poi, visto che Sidney non si ferma mai, abbiamo creato anche AGAVESANTA.

Parlaci di AGAVESANTA.

Oscar: La bottiglia è nera. Dentro c'è un distillato di agave infuso all'hibiscus, che gli dona il rosso vivo e richiama le fiamme. Abbiamo aggiunto anche estratto naturale di legno di cedro, lo stesso usato per scolpire la Madonna di Loreto. È un omaggio a due Madonne meticce e a due eventi drammatici avvenuti nel 1921.

E Holywater Gin?

Oscar: È un compound gin trasparente, con botaniche ispirate al terroir di Lourdes.

Quanti lotti avete prodotto?

Sidney: Pochissimi. Ma al Roma Bar Show abbiamo chiuso un accordo con Spirits & Colori per la distribuzione.

Il progetto è un trittico. A quando il terzo spirito?

Sidney: È già in cantiere.

Oscar: Sarà rosa... ma non vi svelo altro. Stay tuned!

Quanto conta il colore in un cocktail?

Oscar: Tantissimo. È fondamentale.

Quali drink consigliate con AGAVESANTA?

Oscar: per esempio, un Mexican Mule rosso dove al posto del tequila, usiamo AGAVESANTA: con ginger beer e lime sprigiona freschezza e colore. Oppure un Paloma Spicy con soda al pompelmo rosa: il distillato si accende e diventa vibrante.

La strategia di comunicazione

Come lo promuovete?

Sidney: I social oggi sono fondamentali – ahimè. Io non li uso e non li amo, ma ormai il direttore commerciale è chi sa gestire Instagram e TikTok.

TikTok non è troppo giovane per un distillato così?

Oscar: Non più. L'età media si è alzata. È un canale maturo.

Avete ricevuto critiche?

Sidney: Sì, alcune. Ma nel 2025 anche parlare di etica è una presa di posizione.

Oscar: Non usiamo nomi blasfemi. Non è provocazione: è un'operazione culturale e sociale.

Cosa intendete per sociale?

Sidney: Una parte degli introiti sarà devoluta in beneficenza. Lo abbiamo promesso e lo faremo.

In conclusione: non sarà miracoloso, ma è sicuramente iconico!

ILGIN.it Enciclopedia Ricette Gin Bar Articoli eBook GinSho

Recensioni

Gin District Accademia: l'eleganza barricata che racconta Milano

Vanessa Piromallo 4 luglio 2025

Vi presentiamo Gin District Accademia, un tributo alla città di Milano, che si ispira all'eleganza e alla cultura del quartiere Accademia

Gin Accademia nasce come un tributo raffinato alla città di Milano, ispirandosi all'eleganza e alla cultura del quartiere Accademia. È la quarta etichetta del progetto Gin District, un'avventura sensoriale che ha l'obiettivo di raccontare i quartieri milanesi attraverso il linguaggio del gin. Dopo Brera, Montenapoleone e Isola, il 2024 segna l'arrivo di una nuova espressione artistica in bottiglia: Accademia.

Questo gin rappresenta una svolta nel percorso creativo del marchio, grazie a un processo di affinamento in botti di rovere francese che dona al distillato una struttura profonda e complessa. L'affinamento dura tre mesi e avviene in botti vergini, una scelta che conferisce al gin una morbidezza inaspettata e una rotondità vellutata.



Alla base del distillato troviamo un equilibrio preciso di botaniche e spezie. Il ginepro, naturalmente, è protagonista, ma qui è accompagnato da note di vaniglia che ammorbidiscono il profilo, da spezie calde come cannella e pepe nero, e da sorprendenti accenti esotici di incenso, mirra e aloe. Un tocco agrumato, vivace e deciso, è garantito dalla presenza di arancia amara, limone e tamarindo, che donano freschezza e contrastano le note più resinose e legnose del distillato.

Il risultato è un gin elegante, strutturato e avvolgente, pensato per chi ama degustare distillati importanti anche in purezza, ma che sa esprimersi magnificamente anche in cocktail evoluti, dai twist sul Negroni fino ai Martini più intensi.

Gin Accademia non è un prodotto per tutti. È realizzato artigianalmente in Italia e proposto in tiratura limitata: solo 500 bottiglie all'anno, ciascuna confezionata con cura in un astuccio esclusivo. La bottiglia stessa è un oggetto da collezione, ispirata al mondo della profumeria di lusso: serigrafie lucide, superficie "mano-pesca", tappo in legno massello tornito e lucidato. Tutti dettagli che parlano la lingua del design e dell'artigianato italiano.



La distribuzione è affidata a Spirits & Colori, che colloca Gin Accademia in selezionati cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel di fascia alta. Inoltre, Gin District sta portando il suo messaggio oltre i confini nazionali, partecipando a eventi internazionali come il BCB di Berlino e l'Athens Bar Show, con l'ambizione di far conoscere la mappa liquida di Milano anche in Asia e America.

Il prezzo si aggira tra i 98 e i 103 euro, riflettendo la qualità e l'esclusività del prodotto. È acquistabile sia sul sito ufficiale del brand che in rivendite selezionate.

In definitiva, Gin Accademia è molto più di un distillato: è un'esperienza sensoriale, un omaggio raffinato a Milano e un esempio di come l'arte della distillazione possa diventare narrazione territoriale.

INTERNATIONAL
PRESS
LIFE

Nixta Licor de Elote e il whisky Abasolo

da Carla Cavicchini | 5 Luglio 2025

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.



HOME CHI SIAMO PRODOTTI ▾ COCKTAIL FOOD LOCALI ▾

FOOD

Dalla pellagra alla rinascita del mais: il riscatto del granoturco in bottiglia

// 29 LUGLIO 2025 da REDAZIONE



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.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Agosto 2025



PRODOTTI

La tequila torna protagonista nella mixology

Secondo l'IWSR, il segmento della tequila crescerà con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027, mentre il mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più contenuti. Non più solo un ingrediente per cocktail o un distillato da shot veloci, la tequila si afferma come protagonista nei drink d'auto-re e, soprattutto, come bevanda conviviale nella sua versione Reposado, grazie alla crescente ricerca di prodotti di alta qualità.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è Cofradía, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e maioliche, capace di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le iconiche bottiglie in ceramica e vetro soffiato non sono solo contenitori, ma opere d'arte che raccontano il patrimonio culturale del Messico. Ne sono un esempio: Catrina, un omaggio alla figura

Tequila makes a comeback in mixology

According to the IWSR, the tequila segment is expected to grow at a compound annual rate (CAGR) of 7 percent between 2025 and 2027, while Mezcal will reach 10 percent, starting with smaller numbers. No longer relegated to a simple ingredient or distillate for quick shots, tequila is establishing itself as a protagonist in signature drinks, but especially as a convivial drink in its reposado version, thanks to the growing focus on high-quality products.

One of the most interesting names in this renaissance is Cofradía, a family-owned company with more than 50 years of experience in tequila and majolica production, with the ability to combine Mexican tradition with local craftsmanship. The iconic ceramic and blown glass bottles are true works of art, witnesses to Mexico's rich cultural heritage. Examples include Catrina, a tribute to the famous figure of Día de los Muertos; the Torre de Picos better known as Gran Cofradía, a ceramic bottle fired and hand-painted by local artisans; the Casa Cofradía range with the three classic references Blanco, Reposado and Añejo; the Cofradía Talavera, whose design recalls the famous majolica tiles of Puebla; and the Cofradía Iguanas, which celebrates one of Mexico's iconic animals.

The Tierra Noble brand, which is distinguished by the expert blending of agaves from different regions between the Altos de Jalisco and the Valles, comes in Blanco, Reposado, and Añejo. Tierra Noble Blanco, crystal clear and bright, is a tequila that brings out the fresh and herbaceous notes of agave, with hints of mint and anise. Double distillation in stainless steel preserves its purity and freshness. Tierra Noble Reposado, characterized by golden hues and a rich body,



del Día de los Muertos; la Torre de Picos, meglio nota come Gran Cofradía, una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali; la gamma Casa Cofradía, con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo; la Cofradía Talavera, il cui design richiama le maioliche di Puebla; la Cofradía Iguanas, che celebra uno degli animali simbolo del Messico.

Il marchio Tierra Noble, che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni tra le Altos de Jalisco e

i Valles, si declina nelle varianti Blanco, Reposado e Añejo. Tierra Noble Blanco, cristallina e brillante, esalta le note fresche ed erbee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva purezza e freschezza. Tierra Noble Reposado, caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offre 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,

PRODOTTI

offers an aromatic bouquet of wood, ripe fruit and vanilla. Aging for 12 months in American white oak barrels gives an elegant and harmonious structure. Tierra Noble Añejo is the most complex and intense version in the range, with old gold tones, an enveloping taste and notes of wood, dried fruit, vanilla and chocolate. Aging in American and French white oak barrels for 18-24 months lends depth to the product.

la versione più complessa e intensa della gamma, si distingue per i 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 profondità e carattere al prodotto.

Novità per il 2025

Il percorso evolutivo di Tassoni, avviato nel 2023, continua con innovazioni pensate per soddisfare le esigenze della mixology classica e dei cocktail premium. Alla linea mixology già esistente, composta da Tonica Agrumi Mediterranei, Tonica Superfine, Soda La Classica, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto Bio, Sambuco Bio e dai due spirit, il Gin Superfine e il Bitter del Lago, si aggiungono due nuove referenze: Limonata La Biologica e Pompelmo Soda La Biologica.

La Limonata La Biologica è un'armonia di sapori mediterranei, dal gusto deciso ed equilibrato, con una leggera acidità. Il suo colore giallo chiaro è intensificato dalla presenza di polpa naturale, ottenuta dal succo di limoni femmineo Bio raccolti alle pendici dell'Etna. Il succo è miscelato con oli essenziali e spezie, come zenzero e cardamomo. La sua frizzantezza la rende adatta per essere mixata con *premium spirit*, come vodka o gin, o semplicemente degustata come rinfrescante *soft drink*.

Il Pompelmo Soda La Biologica è caratterizzato da un elegante



Innovations for 2025

Tassoni's evolutionary path, started in 2023, continues with innovations that also meet the needs of classic mixology and premium cocktails. To the already existing mixology line composed of Tonica Agrumi Mediterranei, Tonica Superfine, Soda La Classica, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto Bio, Sambuco Bio and the two spirits, Gin Superfine and Bitter del Lago, are added Limonata La Biologica and Grapefruit Soda La Biologica.

The former is a harmony with a strong and balanced Mediterranean flavour, slightly acidic, characterised by a light yellow colour, intensified by the presence of natural pulp from the juice of organic femmine lemons harvested on the slopes of Etna. The juice of the lemons is blended with essential oils and spices, such as ginger and cardamom, and the fizz makes this lemonade suitable for mixing with premium spirits, such as vodka or gin, or to enjoy as a refreshing soft drink.



Tassoni Grapefruit Soda La Biologica, an elegant and refreshing bouquet of Sicilian organic pink grapefruit, suitable for enhancing dark spirits and premium drinks, is characterised by a naturally pink colour and releases a floral aroma, with a characteristic intensely refreshing bitter and salty note, and a balanced taste. The sweetness comes exclusively from organic agave syrup, a tribute to tequila and the Paloma cocktail, which is made from tequila and pink grapefruit.

e rinfrescante bouquet di pompelmo rosa Bio siciliano. Il suo colore naturalmente rosato e il suo aroma floreale, con una nota amara e un accenno salino intensamente rinfrescante, lo rendono adatto per esaltare *dark spirit* e

premium drink. Il gusto equilibrato è ottenuto grazie alla dolcezza naturale dello sciroppo d'agave biologico, un omaggio alla tequila e al cocktail Paloma, che ha proprio il pompelmo rosa tra i suoi ingredienti principali.



TESTATE ONLINE

Agosto 2025

nove
da Firenze
eventi • fatti • opinioni

Giovedì, 07 Agosto 2025 - 12:04

CRONACA ECONOMIA SPORT CULTURA LIFESTYLE RUBRICHE

La tavola toscana

Italian Chef Charity Night al TSH Belfiore

Il 9 settembre a Firenze torna l'evento di solidarietà

n Redazione Nove da Firenze
05 Agosto 2025 23:01



Cambia la location, ma non lo spirito: da ormai nove anni la *Italian Chef Charity Night* è tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati di Firenze, e quest'anno l'appuntamento di solidarietà che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana si terrà martedì 9 settembre 2025, sul rooftop del **The Social Hub Belfiore**, con vista sulla città. Si tratta di una serata con degustazioni di *piatti signature* realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche.

Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin - **Vito Mollica** (Atto di Vito Mollica), **Francesco Nunziata** (Castello di Fighine), **Giovanni Luca Di Pirro** (La Torre - COMO Castello del Nero), **Ariel Hagen** (Saporium), **Iside De Cesare** (La Parolina), **Marco Cahssai** (Atman), **Alessandro Rossi** (Gabbiano 3.0) e **Antonello Sardi** (Serrae Villa Fiesole) - oltre a veterani come **Filippo Saporito** (La Leggenda dei Frati), **Edoardo Tilli** (Podere Belvedere), **Andrea Candito** (Golden View), **Marcella Schillaci** (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), **Fabio Nistri** (Degustaria Italiana) **Simone Caponnetto** (Locale) e **Andrea Campani** (Borro Tuscan Bistro). Come *new entry* nel parterre degli chef, invece, debutta **Stefano Ballarino** (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).



Ma alla serata – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di Cinzia Otri (Gelateria della Passera) e Stefano Dondoli (Gelateria Dondoli) nonché la **pizzeria ristorante Zanfa Bros di Gianfranco e Marco Zanfardino**, la **pizzeria 'A Puteca di Paolo Ciullo e Lo Spela di Tommaso Mazzei**. I dolci sono affidati a **Paolo Rufo** (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a **Gabriele Rocchi e alla Scuola Tessieri di Ponsacco**. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di **Ruffino**, i distillati di **Spirits & Colori** (*Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin*), l'acqua Fonte de' Medici e molto altro ancora.

Tra le novità di quest'anno, una speciale lotteria con 11 premi "a tema", dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del **Social Hub** a cene (al **Borro Tuscan Bistro**, al **ristorante Paoli 1827** o alla **pizzeria 'A Puteca**), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati **Iginio Massari e Filippo Saporito**, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati *Noalya*.

Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da **Charlie Mixology** – il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi – e controllare la dicitura dietro l'etichetta. Quest'anno i fondi andranno ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14 mila vite.

L'evento - che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della *"Italian Chef Charity Night 2018"* è andato a supportare le iniziative del **Centro Antiviolenza Artemisia**, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale **Careggi di Firenze**.

Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati. L'evento si avvale del prezioso contributo della **coltelleria Ambrogio Sanelli**, dell'**azienda Nardini1950** per la fornitura dei piatti, dell'acqua Fonte de' Medici, della **concessionaria automobilistica TM Wagen e della Casa della Divisa**, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'**Istituto alberghiero A. Saffi di Firenze**.

FOTO GALLERY



FIRENZE TODAY

Notizie Cosa fare in città Zone Dossier ≡ Q

EVENTI / CIBO E VINO

Pioggia di stelle per la Italian Chef Charity Night 2025



DOVE

The Social Hub Belfiore

Viale Belfiore

PREZZO

Prezzo non disponibile

QUANDO

Dal 09/09/2025 al 09/09/2025

Orario non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web ilforchettiere.it



Redazione

06 agosto 2025 14:01

Cambia la location, ma non lo spirito: da ormai nove anni la Italian Chef Charity Night è tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati di Firenze, e quest'anno l'appuntamento di solidarietà che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana si terrà martedì 9 settembre 2025, sul rooftop del The Social Hub Belfiore, con vista sulla città. Si tratta di una serata con degustazioni di piatti signature realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche.

Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin - Vito Mollica (Atto di Vito Mollica), Francesco Nunziata (Castello di Fighine), Giovanni Luca Di Pirro (La Torre - COMO Castello del Nero), Ariel Hagen (Saporium), Iside De Cesare (La Parolina), Marco Cahssai (Atman), Alessandro Rossi (Gabbiano 3.0) e Antonello Sardi (Serrae Villa Fiesole) - oltre a veterani come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Edoardo Tilli (Podere Belvedere), Andrea Candito (Golden View), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), Fabio Nistri (Degusteria Italiana) Simone Caponnetto (Locale) e Andrea Campani (Borro Tuscan Bistro). Come new entry nel parterre degli chef, invece, debutta Stefano Ballarino (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).



Ma alla serata – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di Cinzia Otri (Gelateria della Passera) e Stefano Dondoli (Gelateria Dondoli) nonché la pizzeria ristorante Zanfa Bros di Gianfranco e Marco Zanfardino, la pizzeria 'A Puteca di Paolo Ciullo e Lo Spela di Tommaso Mazzei.

I dolci sono affidati a Paolo Rufo (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a Gabriele Rocchi e alla Scuola Tessieri di Ponsacco. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di Spirits & Colori (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua Fonte de' Medici e molto altro ancora.

Tra le novità di quest'anno, una speciale lotteria con 11 premi "a tema", dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del The Social Hub a cene (al Borro Tuscan Bistro, al ristorante Paoli 1827 o alla pizzeria 'A Puteca), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati Iginio Massari e Filippo Saporito, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati Noalya. Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da Charlie Mixology – il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi – e controllare la dicitura dietro l'etichetta.

Quest'anno i fondi andranno ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14mila vite. L'evento - che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 sono state sostenute le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.

L'evento si avvale del prezioso contributo della coltelleria Ambrogio Sanelli, dell'azienda Nardini1950 per la fornitura dei piatti, dell'acqua Fonte de' Medici, della concessionaria automobilistica TM Wagen e della Casa della Divisa, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero A. Saffi di Firenze.





[Home](#) [News](#) [Editoriali](#) [Arte, cultura e spettacolo](#) [Esteri](#) [Rubriche](#) [Agenda Cittadina](#)

[Home](#) » [Notizie](#) » [News](#) » [Toscana](#) » [Chef Stellati a Firenze per la Charity Night](#)

[Direttore Vincenzo Di Dino](#) [Chi siamo](#) [Memetes](#) [Binance](#) [Bscscan](#)

Chef Stellati a Firenze per la Charity Night

3 min read / 26 Agosto 2025 / [Toscana](#) / di [Robot News](#)



Torna a Firenze l'atteso appuntamento con la Italian Chef Charity Night, giunta alla sua nona edizione. L'evento benefico, che vedrà protagonisti sedici chef toscani, si terrà il 9 settembre 2025 presso il rooftop del The Social Hub Belfiore. L'obiettivo è raccogliere fondi a sostegno di importanti cause benefiche.

Stelle della Cucina Toscana per la Solidarietà

Numerosi chef stellati Michelin parteciperanno all'evento, offrendo degustazioni dei loro piatti più iconici. Tra i nomi di spicco figurano **Vito Mollica**, Francesco Nunziata, Giovanni Luca Di Pirro, Ariel Hagen e Iside De Cesare. L'elenco include anche Marco Cahssai, Alessandro Rossi e Antonello Sardi, a conferma dell'alto livello culinario della serata.

Accanto a loro, veterani della scena gastronomica toscana come Filippo Saporito, Edoardo Tili, Andrea Candito e Marcella Schillaci, assieme a Fabio Nistri, Simone Caponnetto e Andrea Campani, arricchiranno l'offerta culinaria. Una new entry di quest'anno è Stefano Ballarino. La serata promette un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Ma l'evento non si limita ai soli chef stellati. Saranno presenti anche:

- Cinzia Otri e Stefano Dondoli, maestri del gelato artigianale.
- Zanfa Bros, Paolo Ciullo e Lo Spela, con le loro proposte di pizzeria.
- Paolo Rufo, Gabriele Rocchi e la Scuola Tessieri, per i dolci.

Inoltre, i partecipanti potranno degustare le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di Spirits & Colori, e l'acqua Fonte de' Medici.

Una Lotteria Speciale per una Nobile Causa

Quest'anno, l'Italian Chef Charity Night introduce una **lotteria** con premi esclusivi. Saranno messi in palio soggiorni in suite con vista su Ponte Vecchio, cene in ristoranti rinomati, aperitivi, torte firmate e persino un test drive su auto Suzuki. I partecipanti potranno acquistare cocktail in lattina creati da Charlie Mixology, il cui ricavato sarà devoluto alla raccolta fondi.

I fondi raccolti durante l'evento saranno destinati ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti. Questa associazione, che ha salvato migliaia di vite in 31 anni di attività, ha subito un furto che ha compromesso la sua operatività. L'iniziativa mira a supportare la loro importante missione.

L'evento rappresenta un'occasione unica per coniugare alta cucina e solidarietà, sostenendo una causa di grande valore per la comunità.

La manifestazione gode del patrocinio del Comune di Firenze.

Il Significato Benefico dell'Evento

La Italian Chef Charity Night ha una lunga storia di **impegno sociale**. Nata come "Amatriciana Day" per raccogliere fondi per le vittime del terremoto, ha poi assunto il nome attuale, sostenendo diverse cause nel corso degli anni. Nel 2018, i fondi sono stati destinati al Centro Antiviolenza Artemisia, mentre nel 2019 è stato acquistato un macchinario per l'ospedale Careggi di Firenze.

Negli anni successivi, l'evento ha supportato i ragazzi disabili di Livorno, i progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" e le popolazioni colpite dalla guerra, attraverso il World Food Program dell'ONU. Nel 2023 i fondi sono andati all'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 ai Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.

L'evento si avvale del contributo di importanti partner, tra cui Ambrogio Sanelli, Nardini1950, Fonte de' Medici, TM Wagen e Casa della Divisa. Un ruolo fondamentale è svolto anche dai ragazzi e dai docenti dell'Istituto alberghiero **A. Saffi** di Firenze. La loro **collaborazione** è essenziale per la riuscita dell'iniziativa.



ME CRONACA ISTITUZIONI **SOCIALE** SPORT AMBIENTE WINELOVERS CULTURA ECONOMIA



Home - Sociale - Solidarietà, le stelle della cucina a Firenze per l'evento Italian Chef Charity Night

Solidarietà, le stelle della cucina a Firenze per l'evento Italian Chef Charity Night

Cambio di location per la 9ª edizione dell'atteso appuntamento di solidarietà: martedì 9 settembre sul rooftop del The Social Hub Belfiore ben 16 chef, e non solo, per aiutare i volontari del Nucleo Operativo della Protezione Civile

TN Redazione • 26 Agosto 2025

3 minuti di lettura



The Social Hub Belfiore, ph. Luca Managlia

Cambia la location, ma non lo spirito: da ormai nove anni la Italian Chef Charity Night è tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati di Firenze, e quest'anno l'appuntamento di solidarietà che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana si terrà martedì 9 settembre 2025, sul rooftop del The Social Hub Belfiore, con vista sulla città. Si tratta di una serata con degustazioni di piatti *signature* realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e

toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche. Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin – Vito Mollica (Atto di Vito Mollica), Francesco Nunziata (Castello di Fighine), Giovanni Luca Di Pirro (La Torre – COMO Castello del Nero), Ariel Hagen (Saporium), Iside De Cesare (La Parolina), Marco Cahssai (Atman), Alessandro Rossi (Gabbiano 3.0) e Antonello Sardi (Serrae Villa Fiesole) – oltre a veterani come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Edoardo Tili (Podere Belvedere), Andrea Candito (Golden View), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), Fabio Nistri (Degusteria Italiana) Simone Caponnetto (Locale) e Andrea Campani (Borro Tuscan Bistro). Come new entry nel parterre degli chef, invece, debutta Stefano Ballarino (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).

Ma alla serata – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di Cinzia Otri (Gelateria della Passera) e Stefano Dondoli (Gelateria Dondoli) nonché la pizzeria ristorante Zanfa Bros di Gianfranco e Marco Zanfardino, la pizzeria 'A Puteca di Paolo Ciullo e Lo Spela di Tommaso Mazzei. I dolci sono affidati a Paolo Rufo (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a Gabriele Rocchi e alla Scuola Tessieri di Ponsacco. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di Spirits & Colori (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua Fonte de' Medici e molto altro ancora.

Tra le novità di quest'anno, una speciale lotteria con 11 premi "a tema", dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del The Social Hub a cene (al Borro Tuscan Bistro, al ristorante Paoli 1827 o alla pizzeria 'A Puteca), aperitivi al Locale, torte e panettoni *griffati* Iginio Massari e Filippo Saporito, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati Noalya. Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da Charlie Mixology – il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi – e controllare la dicitura dietro l'etichetta.

Quest'anno i fondi andranno ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14mila vite. L'evento – che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.



La consegna dell'assegno, ph. Luca Managlia

L'evento si avvale del prezioso contributo della coltelleria Ambrogio Sanelli, dell'azienda Nardini1950 per la fornitura dei piatti, dell'acqua Fonte de' Medici, della concessionaria automobilistica TM Wagen e della Casa della Divisa, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero A. Saffi di Firenze.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

MIXOLOGY

Home » La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in...



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori

📅 27/08/2025 17:30 📍 Redazione Agenfood 📄 MIXOLOGY, NL

(Agen Food) – Roma, 27 ago – **Spirits & Colori** alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda**.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con **oltre 25 anni di esperienza** maturata tra **New York, Londra, Parigi** e altre capitali del gusto, **Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box"** e per la filosofia della **"cucina liquida"**, un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito **strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare**. Un percorso di ricerca **totale** su materie prime, lavorazioni e consistenze **che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale**.

Dopo una lunga carriera all'estero, **Sisti ha conquistato la scena italiana** collaborando con **Carlo Cracco** al progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, imponendosi **come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità**. Con questo nuovo incarico in **Spirits & Colori**, **Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene." – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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.



bargiornale.it

SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE FOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI IL T

Home > Spirit > Filippo Sisti entra nel team di Spirits&Colori

Filippo Sisti entra nel team di Spirits&Colori

Di **Giuseppe Stabile** - 27 Agosto 2025



Personaggio di punta del panorama della miscelazione internazionale, Sisti dal prossimo primo settembre sarà il corporate mixology specialist dell'azienda di Reggio Emilia, specializzata nell'importazione e distribuzione di spirit per il fuori casa

Nuovo ingresso nella squadra di **Spirits&Colori**. Dal primo settembre a far parte del team dell'azienda di Reggio Emilia, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di spirit per il fuori casa, ci sarà **Filippo Sisti**, con il ruolo di **corporate mixology specialist**.

Classe 1983, tra le stelle del panorama della miscelazione internazionale, consulente per cocktail bar e chef stellati, Sisti vanta **oltre 25 anni di esperienza** nel settore, maturata tra **New York, Londra, Parigi e Milano**, città quest'ultima dove ha collaborato con lo chef **Carlo Cracco** al progetto di successo **Carlo e Camilla in Segheria** e dove nel 2018 aveva aperto **Talea**, un cocktail bar sperimentale in zona Navigli. Impostosi come bartender di riferimento per **una miscelazione innovativa e di alta qualità**, il suo marchio di fabbrica si chiama **"cucina liquida"**, ovvero l'insieme di strumenti e tecniche utilizzati nel mondo della cucina, applicati e adattati al lavoro quotidiano dietro al bancone. Non una semplice questione di tecniche, ma un abito mentale **fatto di ricerca a 360°**: su materie prime, prodotti, lavorazioni e consistenze che permettano di creare cocktail capaci di regalare **un'esperienza nuova e multisensoriale**.

Formazione, cultura del bere e valorizzazione del portafoglio

Creatività e conoscenze che ora, nel nuovo incarico in Spirits&Colori, metterà a disposizione per sviluppare **progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**.

«La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione – ha commentato Sisti in una nota che annuncia il suo ingresso nell'azienda -. Spirits&Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper **offrire un qualcosa che non c'era** è un modo per stupire e **regalare esperienze uniche** che è anche il mio obiettivo di **promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale**».

Spingere sull'innovazione

Nel suo ruolo di corporate mixology specialist, Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing dell'azienda. Azienda che sta registrando un deciso interesse per le **novità introdotte a catalogo lo scorso anno**, che rappresentano già il **30% del fatturato**. «Abbiamo riscontrato un forte **interesse per l'innovazione**, non solo di **nuove referenze**, ma anche di **nuovi brand** e della loro **declinazione in una mixology sempre più evoluta** e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale – ha commentato Rondani nella stessa nota -. La collaborazione con Filippo è quindi un'**ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento** cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora».



HORECA

NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE NUMERO 1.568 del 28/08/2025

Macchine da Caffè

Steam Maestro: la rivoluzione automatica per la montatura del latte

Il nuovo sistema automatico per la montatura del latte Steam Maestro di Dalla Corte è la...



Protagonisti

Spirits & Colori: Filippo Sisti nuovo Corporate Mixology Specialist

Filippo Sisti, mixologist di fama mondiale, entra nel team di Spirits & Colori in qualità di...



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 NETWO

Spirits & Colori punta sull'innovazione: Filippo Sisti nuovo Corporate Mixology Specialist

Filippo Sisti, mixologist di fama mondiale, entra nel team di Spirits & Colori in qualità di Corporate Mixology Specialist

PROTAGONISTI

Redazione 28 Agosto 2025 - 15:24



PROTAGONISTI - Spirits & Colori, distributore di referenze pregiate internazionali, **alza l'asticella dell'innovazione** non solo attraverso il continuo arricchimento del proprio portfolio, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e l'ingresso di una punta di diamante di grande valore.

Dal 1° settembre entra a far parte del team **Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist** dell'azienda.

Un professionista di calibro internazionale

Mixologist riconosciuto a livello mondiale e consulente per cocktail bar e chef stellati, Sisti vanta **oltre 25 anni di esperienza** maturata nelle principali capitali gastronomiche come New York, Londra e Parigi. La sua reputazione si fonda su un **approccio "out of the box"** e sulla **filosofia della "cucina liquida"**, metodologia innovativa che applica strumenti e tecniche dell'alta cucina alla creazione di cocktail che somigliano a portate. Il suo percorso di ricerca coinvolge materie prime, processi di lavorazione e texture, trasformando ogni bevanda in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.



Dopo una lunga permanenza all'estero, Sisti si è fatto conoscere sulla scena italiana attraverso la collaborazione con **Carlo Cracco** nel progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, affermandosi come riferimento per una miscelazione all'avanguardia e di livello superiore. Nel suo nuovo ruolo presso Spirits & Colori, Filippo Sisti **contribuirà con la propria creatività e competenza internazionale allo sviluppo di iniziative dedicate alla formazione, alla cultura del bere e alla valorizzazione del portfolio aziendale**.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale", dichiara Sisti.

Struttura organizzativa e strategia aziendale

Filippo Sisti opererà sotto la direzione di **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Questa decisione riflette i risultati positivi ottenuti dalle novità introdotte nel catalogo 2024, che attualmente rappresentano il **30% del fatturato complessivo**.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene.", spiega Rondani, sottolineando il contributo degli altri colleghi che hanno arricchito il catalogo, tra cui l'area manager **Giulia Salmaso e Stefano Spano** (Marketing Controller).



Team Spirits&Colori

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione

27/08/2025 - 4593 LETTURE



Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo *Corporate Mixology Specialist* dell'azienda.

L'approccio rivoluzionario della "cucina liquida"

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.



Filippo Sisti

Dall'esperienza internazionale alla scena italiana

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo *Carlo e Camilla in Segheria*, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

La visione dell'azienda

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.



Squadra Spirits & Colori



“Abbiamo riscontrato un forte interesse per l’innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un’ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai nostri 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un’accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società.

Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene.” – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l’area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

+Info: spiritsecolori.it/



HOME NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ SPIRITS ▾ PROTAGONISTI ▾ RUBRICHE ▾

Home > Protagonisti > Bartender > Filippo Sisti entra nel team di Spirits & Colori come Corporate Mixology...

Bartender

Filippo Sisti entra nel team di Spirits & Colori come Corporate Mixology Specialist

By Redazione 28/08/2025

109 0



Il mondo della distribuzione di spirits di alta gamma si arricchisce di una collaborazione destinata a segnare nuovi standard nell'industria della mixology italiana. **Spirits & Colori** accelera il proprio percorso di innovazione attraverso l'ingresso di una figura di eccellenza assoluta: **dal 1° settembre, Filippo Sisti** assume il ruolo di **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda, portando con sé un bagaglio di competenze internazionali di altissimo livello.

Un profilo di eccellenza mondiale

Filippo Sisti rappresenta un nome di assoluto rilievo nel panorama della mixology internazionale. Consulente per cocktail bar e chef stellati, vanta **oltre 25 anni di esperienza** maturata nelle capitali del gusto più influenti: **New York, Londra, Parigi** e altre metropoli che definiscono i trend globali del settore.

Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Questo approccio rappresenta un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

L'affermazione sulla scena italiana

Dopo una carriera internazionale di prestigio, **Sisti ha conquistato la scena italiana** attraverso la collaborazione con **Carlo Cracco** nel progetto di grande successo "**Carlo e Camilla in Segheria**". Questa partnership lo ha consacrato come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità, stabilendo nuovi parametri per l'eccellenza del mondo della miscelazione italiano.

La missione in Spirits & Colori

Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare **progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" dichiara Sisti.

Struttura organizzativa e strategia aziendale

Filippo Sisti riporterà direttamente a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Questa scelta organizzativa è il risultato della straordinaria risposta di mercato alle novità inserite nel catalogo dal 2024, che attualmente rappresentano il **30% dell'attuale fatturato aziendale**.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia" spiega **Rondani**.

Un team di eccellenze consolidate

L'arrivo di Sisti si inserisce in un contesto già ricco di professionalità consolidate. **Rondani** evidenzia come questa sia un'accelerazione di un progetto già avviato con successo: *"Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società"*.

Il **Direttore Commerciale e Marketing** sottolinea l'approccio collaborativo che caratterizzerà questa nuova fase: *"Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene"*. Rondani ricorda anche gli altri colleghi che hanno contribuito alle innovazioni catalogo, come l'area manager **Giulia Salmaso** e **Stefano Spano** nel ruolo di **Marketing Controller**.

Prospettive di sviluppo

L'inserimento di **Filippo Sisti** nel team **Spirits & Colori** rappresenta una mossa strategica che punta a consolidare la posizione dell'azienda come riferimento nell'innovazione mixologica italiana. La combinazione tra l'esperienza internazionale di Sisti e il portfolio di "perle rare" dell'azienda promette di generare progetti formativi e culturali capaci di elevare ulteriormente gli standard del settore.

Questa collaborazione si configura come un investimento nella cultura del bere consapevole e nell'evoluzione della mixology contemporanea, con l'obiettivo di offrire al mercato italiano e alla rete di 140 agenti su tutto il territorio nazionale strumenti sempre più sofisticati per interpretare le tendenze emergenti del settore spirits.



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Home Chi siamo Magazine News ed Eventi Ricette Video Contatti

Home » La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

UNCATEGORIZED

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

BY REDAZIONE BARTALES — 29 AGOSTO 2025 — NESSUN COMMENTO — 3 MINS READ



Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Leggi Anche



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

BY REDAZIONE BARTALES — 29 AGOSTO 2025

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di...

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.



Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene." - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmasso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

Home > STARBENE / GUSTO > Torna la 9ª edizione di 'Italian Chef Charity Night 2025' a favore...

STARBENE / GUSTO

Torna la 9ª edizione di 'Italian Chef Charity Night 2025' a favore dei volontari del Nucleo Operativo della Protezione Civile

Di admin - 29 Agosto 2025 63 0



Il 9 settembre prossimo avrà luogo la 9ª edizione di **Italian Chef Charity Night**, la consueta cena benefica che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana. Quest'anno la serata, tra le più amate e seguite da pubblico fiorentino, e non solo, si terrà sul **rooftop di The Social Hub Belfiore** e il ricavato sosterrà i i volontari del **Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti**, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14mila vite.



Come da tradizione, nel corso della serata di **Italian Chef Charity Night** si potranno degustare i piatti signature realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche. Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin – **Vito Mollica** (Atto di Vito Mollica), **Francesco Nunziata** (Castello di Fighine), **Giovanni Luca Di Pirro** (La Torre – COMO Castello del Nero), **Ariel Hagen** (Saporium), **Iside De Cesare** (La Parolina), **Marco Cahssai** (Atman), **Alessandro Rossi** (Gabbiano 3.0) e **Antonello Sardi** (Serrae Villa Fiesole) – oltre a veterani come **Filippo Saporito** (La Leggenda dei Frati), **Edoardo Tilli** (Podere Belvedere), **Andrea Candito** (Golden View), **Marcella Schillaci** (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), **Fabio Nistri** (Degustaria Italiana) **Simone Caponnetto** (Locale) e **Andrea Campani** (Borro Tuscan Bistro). Come new entry nel parterre degli chef, invece, debutta **Stefano Ballarino** (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).

Ma alla **Italian Chef Charity Night** – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di **Cinzia Otri** (Gelateria della Passera) e **Stefano Dondoli** (Gelateria Dondoli) nonché la pizzeria ristorante **Zanfa Bros** di Gianfranco e Marco Zanfardino, la pizzeria **'A Puteca** di Paolo Ciullo e **Lo Spela** di Tommaso Mazzei. I dolci sono affidati a **Paolo Rufo** (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a **Gabriele Rocchi** e alla **Scuola Tessieri** di Ponsacco. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di **Pane, Amore e Fantasia**, i tartufi di **San Pietro a Pettine**, gli spumanti di **Valdo**, i vini di **Ruffino**, i distillati di **Spirits & Colori** (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua **Fonte de' Medici**, il caffè di **Espresso Giada** e molto altro ancora.



Tra le novità di quest'anno, una speciale **lotteria con 11 premi "a tema"**, dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del The Social Hub a cene (al Borro Tuscan Bistro, al ristorante Paoli 1827 o alla pizzeria 'A Puteca), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati Iginio Massari e Filippo Saporito, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati Noalya. Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da Charlie Mixology – il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi – e controllare la dicitura dietro l'etichetta. Altra novità: sarà presente un banchino di **Lactosolution 15000**, integratore alimentare in compresse specifico per la digestione del lattosio. Le persone intolleranti possono quindi gustare i piatti contenenti lattosio senza manifestare i sintomi classici dell'intolleranza.

L'evento – che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.



Italian Chef Charity Night si avvale del prezioso contributo della coltelleria **Ambrogio Sanelli**, dell'azienda **Nardini1950** per la fornitura dei piatti, dell'acqua **Fonte de' Medici**, della concessionaria automobilistica **TM Wagen** e della **Casa della Divisa**, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero **A. Saffi** di Firenze.



DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI Q

Market & News · 30 Agosto 2025 · 5 Minuti

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits&Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà **Corporate Mixology Specialist** per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di **Reggio Emilia**.

Spirits&Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore.

Dal 1° settembre entra a far parte del team **Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per **cocktail bar** e **chef stellati**, con

oltre 25 anni di esperienza maturata tra **New York, Londra, Parigi** e altre capitali del gusto, **Sisti** è celebre per il suo approccio **"out of the box"** e per la filosofia della **"cucina liquida"**, un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare **cocktail** che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca

totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'**esperienza multisensoriale**.

Dopo una lunga carriera all'estero, **Sisti** ha conquistato la scena italiana collaborando con **Carlo Cracco** al progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in **Spirits&Colori**, **Filippo Sisti** metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how

internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, **cultura del bere** e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits&Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il **30%** dell'attuale fatturato.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Caccopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene." — spiega **Rondani** ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità a catalogo come l'area manager **Giulia Salmasso**, oltre che **Stefano Spano** (Marketing Controller).



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 (RE)
Tel. 0522.506284 Fax 0522.513578
www.spiritsecolori.it





USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Settembre 2025

Data: 01.10.2025 Pag.: 6,7
Size: 2232 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Percezioni liquide



8. DISTILLATI INDIVIDUALI DA BOTTI SINGOLARI

La famiglia Gordon, una delle più importanti tra quelle che hanno fatto la storia del Whisky scozzese, ha custodito una riserva privata di distillati lungamente invecchiati, destinati alle occasioni speciali. Ogni imbottigliamento è la testimonianza di una stagione e di un savoir-faire irripetibile. Il concetto dietro o per meglio dire dentro ogni sorso di queste perle della distillazione, è illustrato dalle parole di Jonathan Gibson, direttore marketing di House of Hazelwood: «Per questa serie non seguiamo la consuetudine di imbottigliare Whisky di una determinata età o di uno stile specifico in una data prestabilita. Questa è una collezione di Whisky individuali, che rappresentano botti uniche, esperimenti condotti nel corso degli anni e combinazioni che potrebbero non ripetersi mai più. Al centro di tutto ciò vi è la filosofia secondo cui il distillato è pronto quando è pronto». Dal progetto sono state ricavate due linee: la Legacy Collection e la Charles Gordon Collection. La seconda delle due è la selezione più esclusiva. Ogni etichetta nasce dall'imbottigliamento di una singola botte, come nel caso del Whisky vintage 1964, in cui è racchiusa la prima produzione della distilleria di Grain Whisky distillate nel '64. House of Hazelwood, veller.it

9. L'ANIMA PURA DEL CARIBE

Nella Cuba di inizio '900 nasce una distilleria grazie a una compagnia americana. Dal 1927 il marchio passa da una società a stelle e strisce a una compagnia locale affermandosi come una delle proprietà più dinamiche e in crescita del suo territorio. A oggi sull'isola caraibica sono nove i maestri roneri ancora attivi. Il loro savoir-faire è riconosciuto dall'Unesco quale patrimonio immateriale dell'Umanità. La distilleria Santa Cruz si trova nella provincia di Mayabeque. Qui sono prodotte tre referenze (Carta Blanca, Carta Oro e Añejo) in grado di soddisfare diversi momenti di consumo: dal cocktail alla meditazione. L'Añejo nasce dopo cinque anni di un affinamento che ne cesella il sapore ricco e stratificato, in cui emergono note di legno, di cacao e cannella. [Meregalli Spirits, meregalli.com](http://MeregalliSpirits.com)



10. AMARO, OVVERO MEDICALE E OFFICINALE

Officinale significa spesso anche artigianale. Il dottor Andrea Nicola da Aosta utilizza processi artigianali produttivi, peraltro ecosostenibili, per creare il proprio amaro di montagna, ottenuto da erbe officinali e spontanee come, per esempio, timo, tintura di genziana e camomilla. La base alcolica di questo elisir è composta da alcol e Gin. Il profumo di Ophymus è balsamico e selvatico, grazie alle doti del timo. In bocca la balsamicità del ginepro e del timo sono rese più complesse dalle note amaroche della genziana e da quelle delicate della camomilla. [Farmacia Dottor Nicola, dottornicola.it](http://FarmaciaDottorNicola.com)



11. QUELLO SCOTCH WHISKY DELL'800 ANTICONFORMISTA ANCORA OGGI

George Willsher fu un distillatore scozzese noto per il suo carattere innovativo e anticonformista: nel 1864 decise di creare un Whisky audace e distintivo, grazie a un blend dominato da un'alta percentuale di malto. Naque così Black Bull, un blended Scotch Whisky realizzato seguendo una ricetta che prevede una grande percentuale di malti delle Highlands e dello Speyside maturati in botti di Sherry e Bourbon, miscelati con Whisky di cereali. Black Bull 12 è ottenuto da un mix per il 50% di malto e per il rimanente 50% da Whisky di cereali. All'assaggio ricorda il cioccolato al latte, la caramella mou alla melassa, le pere, le mele verdi e tanta vaniglia dolce. [Black Bull, spiritsecolori.it](http://BlackBull,spiritsecolori.it)





ARTICLE MARKETING

Settembre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Varie, Vino](#) » Blog article: La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca. | Comunicati stampa

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

3 Settembre 2025 da [Borderline Agency](#)

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda**.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con **oltre 25 anni di esperienza** maturata tra **New York, Londra, Parigi** e altre capitali del gusto, **Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box"** e per **la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.**

Dopo una lunga carriera all'estero, **Sisti ha conquistato la scena italiana** collaborando con **Carlo Cracco** al progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, imponendosi **come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità**. Con questo nuovo incarico **in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**. *"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale"* afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. *"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene."* – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmasso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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.



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

3 Settembre 2025 di BorderlineAgency

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda**.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con **oltre 25 anni di esperienza** maturata tra **New York, Londra, Parigi** e altre capitali del gusto, **Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box"** e per **la filosofia della "cucina liquida"**, un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. **Un percorso di ricerca totale** su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, **Sisti ha conquistato la scena italiana** collaborando con **Carlo Cracco** al progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico **in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**. *"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale"* afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. *"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene."* – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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.

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Pubblicata da: [Borderline](#)



Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate

Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. "La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. "Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene." – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmasso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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.news

Comunicati Stampa

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

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 03/09/2025 ([informazione.news - comunicati stampa - varie](#))

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. "La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. "Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene." - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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

[Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](#)





JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione per l'HoReCa >

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in **Spirits & Colori: competenza e visione per l'HoReCa**

3 Set 2025 | Comunicati generici

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda**.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con **oltre 25 anni di esperienza** maturata tra **New York, Londra, Parigi** e altre capitali del gusto, **Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box"** e per la filosofia della **"cucina liquida"**, un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, **Sisti ha conquistato la scena italiana** collaborando con **Carlo Cracco** al progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in **Spirits & Colori**, **Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**. *"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale"* afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. *"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di solleticare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene."* – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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](#) » [Eventi, Varie](#) » Blog article: Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival | Comunicati stampa

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

28 Settembre 2025 da [Borderline Agency](#)

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di **ShowRUM – Italian Rum Festival**, **domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025** presso lo **Spazio DUMBO di Bologna**.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupa.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupa, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kōloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la **partecipazione di Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

*"ShowRUM non è solo un festival – dichiara **Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori**, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".*

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.



Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

28 Settembre 2025 di BorderlineAgency

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di **ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025** presso lo **Spazio DUMBO di Bologna**.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupa.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupa, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kōloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la **partecipazione di Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

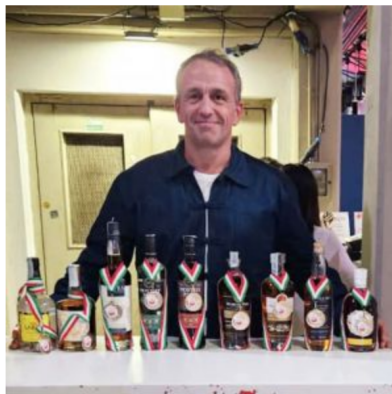
*"ShowRUM non è solo un festival – dichiara **Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori**, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".*

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.

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 - Italian Rum Festival

Pubblicata da: [Borderline](#)



A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupa.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupa,

simbolo di artigianalità.

- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>
Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kōloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival – dichiara Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

[www.spiritsecolori.it](https://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.



Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Bologna, 29/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- PÈRE LABAT Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupa.
- MONTEBELLO Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupa, simbolo di artigianalità.
- ZAFRA Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- WORTHY PARK, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE FATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- SMITH & CROSS Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- LABOURDONNAIS Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- MONTEBELLO Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

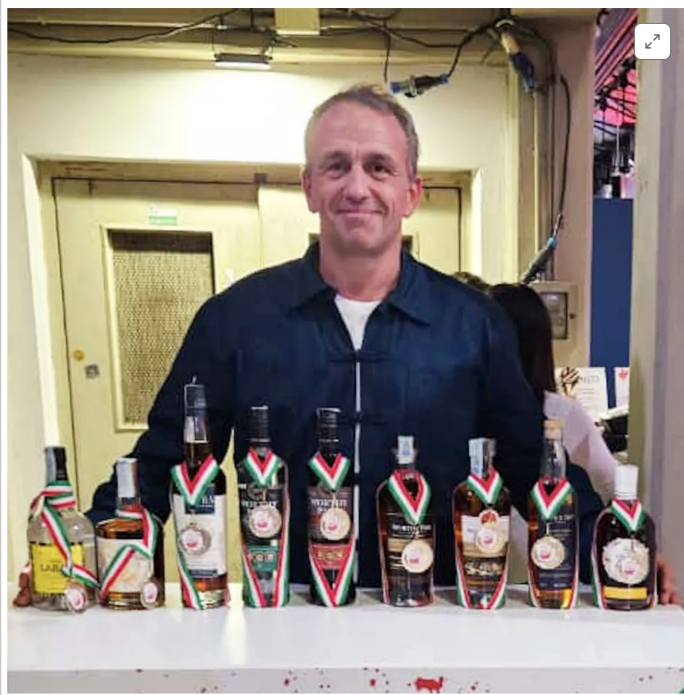
Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link:
<https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kōloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.



Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival – dichiara Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

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

<https://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](#)



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 - Italian Rum Festival >

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 - Italian Rum Festival

28 Set 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori - azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità - festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di **ShowRUM - Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025** presso lo **Spazio DUMBO di Bologna**.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupa.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupa, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link:
<https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum - Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

K?loa Rum Company - L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merseur & Co - La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane - Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar - Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la **partecipazione di Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

*"ShowRUM non è solo un festival - dichiara **Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori**, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo - è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".*

[www.spiritsecolori.it](https://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.

