

RASSEGNA STAMPA

SECONDO TRIMESTRE 2026



30 giugno 2026



SPIRITS & COLORI Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.spiritsecolori.it

INDICE



APRILE 2026

- Uscite editoriali - Carta stampata	3
- Testate online	5

MAGGIO 2026

- Uscite editoriali - Carta stampata	12
- Testate online	14



**USCITE EDITORIALI
CARTA STAMPATA**
Aprile 2026



formati 750 ml e mini 200 ml,
ogni occasione di c
informate al br



Spirits & Colori ha festeggiato il decennale e il 2025 chiuso in modo positivo (fatturato +5%) mostrando una serie di novità: Agavesanta, un distillato unico nato dall'innovazione di un gruppo di imprenditori milanesi e dalla maestria di Oscar Quagliarini, il celebre "barista profumiere". Altra eccellenza è Pisco Huamani, prodotto dal 1890 secondo una tradizione che si tramanda da quattro generazioni. Hayman's London 0.0% presenta aromi naturali di ginepro, coriandolo e agrumi, con sentori di agrumi e pepe.



**TESTATE
ONLINE**
Aprile 2026

bargiornale.it

SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE FOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE
BARITALIA BARAWARDS PREMIO INNOVAZIONE EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGI

Home > Spirit > Lady Drink compie 30 anni, ma non li dimostra

Lady Drink compie 30 anni, ma non li dimostra

Rodolfo Guarnieri 9 Aprile 2026

Regina Schrenker, Madrina Lady Drink 2026 con il patron Danilo Bellucci

Valentina Sala, Chiara Perini, Tiziana Sata e Alessia Mittone sono le nuove Lady Drink 2026, evento creato dal patron Danilo Bellucci nel 1996. L'edizione del Trentennale è stata organizzata presso il prestigioso Excelsior Palace Hotel *****, Portofino Coast di Rapallo/Genova.

Sei nata 30 anni fa, ma eri già grande
Sei nata 30 anni fa, ma eri già circondata da Amiche e Amici
Sei nata 30 anni fa, ma io ero già lì, felice di averti visto nascere
e poi visto crescere in tutti questi anni
insieme con tante barmaid e barlady
come Annalia, Iaria, Marina, Vanessa, Daniela...
Mancava solo un riconoscimento ufficiale
per provare tanta gioia per i premi conquistati in Tuo nome.

Lanciata nel 1996 in concomitanza con il salone Eurochocolate di Perugia, la prima edizione di Lady Drink ha subito avuto un grande successo di adesioni e partecipazione di barmaid e barlady, oltre ad aver acceso un riflettore sul ruolo delle **donne protagoniste dietro il banco bar**. Merito di un grande promoter come l'infaticabile e poliedrico Danilo Bellucci che ha saputo vedere lontano fin dall'ora coinvolgendo le migliori aziende del settore beverage e incuriosendo la stampa d'informazione, anche fuori settore.

Animazione del logo Lady Drink 2026

Un'iniziativa che ha contribuito a finire di abbattere l'incomprensibile muro di diffidenza che circondava da sempre l'opera e la preparazione delle donne dietro al banco bar. Non a caso **solo nel 1974** è stato consentito ai barmaid e barlady l'ingresso nel mondo Albes (Associazione italiana barmen e sostenitori). Un riconoscimento già tributato all'inizio del secolo scorso nel mondo anglosassone a una pioniera del settore come **Ada Coleman** (1903-1926) che al banco dell'American Bar dell'Hotel Savoy di Londra miscelava con successo cocktail come il suo Hanky Panky a base di London Dry Gin, Vermouth Rosso e Fernet Branca, entrato molti anni dopo nel 2020 nel Ricettario IBA (International Bartender Association).

La pioniera della miscelazione femminile: Ada Coleman, American Bar Savoy Hotel, Londra 1903-1926

Durante l'edizione del trentennale, Danilo Bellucci ha ricevuto da Caffo Group 1915 un quadro celebrativo realizzato da Lady Art Nicole (Cavazzuti). L'opera è la prima del ciclo **Caffo Pop Tales** dedicato ai protagonisti del settore e fa parte delle iniziative che l'azienda di Limbadi (Vibo Valentia) dedicherà l'anno prossimo al 270 Anni di **Cinzano**, marchio recentemente acquisito dall'ad Sebastiano Nuccio Caffo.

Insieme con il presentatore GianMaria Ciardulli, il patron Danilo Bellucci riceve il quadro celebrativo firmato Lady Art Nicole da Fabrizio Tacchi di Caffo Group 1915 e l'autrice Nicole Cavazzuti

Per l'edizione del Trentennale, Danilo Bellucci ha scelto come **Madrina dell'evento** Regina Schrenker, che da top model di grande fascino è diventata una famosa **fashion designer**, ambasciatrice internazionale del gusto italiano nel campo della moda, teatro e arte. Nell'occasione Regina Schrenker ha ricevuto da Danilo Bellucci il riconoscimento **Scarpetta Rossa** dedicato alle Donne che si sono particolarmente distinte nel proprio settore.

Il patron Danilo Bellucci consegna la Scarpetta Rossa a Regina Schrenker, Madrina Lady Drink 2026

A dare il via ai lavori del concorso il 30 marzo scorso è stata chiamata la barlady valdostana **Annalia Fontanini**, prima ad essere eletta **Lady Drink 1996**.

Annalia Fontanini, Lady Drink 1996

Come prestigioso palcoscenico è stato scelto quello di Excelsior Palace Hotel *****, Portofino Coast di Rapallo (Genova) già in passato (2016) teatro dell'evento per interessamento dell'ad e managing director **Aldo Werdin**.

Excelsior Palace Hotel *****, Portofino Coast di Rapallo-Gr

Oltre alle classiche categorie Pre Dinner, After Dinner e Long Drink, l'evento ha visto il **debutto della Zero Alcol** by Tassoni, una categoria che sta incontrando un crescente interesse del mercato. A supportare l'iniziativa hanno contribuito una cinquantina di **aziende/partner** che hanno sponsorizzato le **44 concorrenti in gara**, presentate dal vulcanico top bartender e barmanager **GianMaria Ciardulli** e dalle sempre precisa **Cristina Poi** del network Planet One. Creatività, fantasia, tecnica, stile e capacità di comunicazione sono stati i tratti distintivi delle concorrenti che si sono affrontate con grande impegno e insieme curiosità verso le altre ricette.

Coordinato dal veterano e "gustoso" **Michele Di Carlo**, a far funzionare l'evento ha provveduto un affiatato team di professionisti, a cominciare dalla balady e art director **Michela Bunino**, formato da una decina di collaboratori come i bartender Gianluca e Martina Brizzolesi, Anna Di Sandro, Francesco Conte, Gionata Repetti e Tiziano Zanobini.

L'entusiasta art director Michela Bunino tra i presentatori Cristina Poi e GianMaria Ciardulli

A far parte delle **giurie sorteggiate**, che si sono via via avvicinate durante il concorso, sono stati una ventina di giornalisti e una decina di presidenti di associazioni professionali di settore ospitalità come **Angelo Donnalola** (Albes), **Bernardo Ferro** (Abi), **Valerio Beltrame** (Solidus), **Paolo Bianchi** (Fib), **Roberto Gallo** (Fisar).

1 di 4 >

La gioia delle partecipanti a Lady Drink 2026

1 di 3 >

Le 4 vincitrici Lady Drink 2026 Alessia Mittone (Zero Alcol) by Tassoni, Valentina Sala (Long Drink), Tiziana Sata (Pre Dinner) e Chiara Perini (After Dinner)

Le finaliste sul podio

Categoria Long Drink
Davanti alle proposte di **Marcella Mangiameli "May"** (freelance di eventi e fiere, Palermo) e di **Giulia Moretti** (Excelsio Palace Hotel Portofino Coast, Rapallo) ha prevalso la ricetta

Baciami Ancora
di **Valentina Sala**, Bar D'Angelo, San Giovanni Teatrino/Chieti

Ingredienti
30 ml The Barmaster Gin Bonaventura Maschio
25 ml Rosolio alle Rode Bottega
25 ml Amaretto Casoni
20 ml succo di mezzo lime
7 gocce Natty's Wonder Foam
pizzico di polvere di ibisco
80 ml Tonica SuperFine Tassoni

Preparazione
Ingredienti nello shaker (meno la tonica), versare in tumbler alto e aggiungere la tonica. Guarnire con fiori eduli e lamelle di mandorle.

1 di 6 >

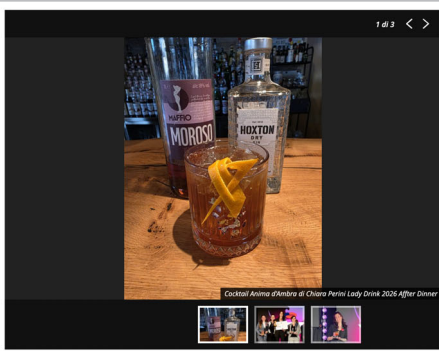
Cocktail Baciami Ancora di Valentina Sala Lady Drink 2026 della categoria Long Drink

Categoria After Dinner
Davanti alle proposte di **Tatiana Curic** (Salnon Guru Cocktail & Tapas Experience, Milano) e di **Dalla Bernucci** (Brillo Lounge & Spirits, Riccione) ha prevalso la ricetta

Anima d'Ambrà
di **Chiara Perini**, Il Ventinove Wine & Cocktail Bar, Padova

Ingredienti
30 ml Hoxton Dry Gin by Cuzzio
20 ml Maffio Moroso Vermouth Rosso by Cuzzio
15 ml Hoxton London Spritz Amaro by Cuzzio
45 ml Cedrata Tassoni
2 gocce Angostura Aromatic Bitters

Preparazione
Mixing glass, versare in tumbler basso, aggiungere Cedrata Tassoni. Guarnire con scorza di pompelmo e fiori edibili.



Cocktail Anima d'Anima di Chiara Perini Lady Drink 2026 After Dinner

Categoria Pre Dinner

Davanti alle proposte di **Valeria Ramos** (Falaria Mountain Spa Resort, Cortina d'Ampezzo/Belluno) e di **Simona Trivellini** (Tastè Caffetteria Cocktail Bar, Biella) ha prevalso la ricetta

Ruby Drup

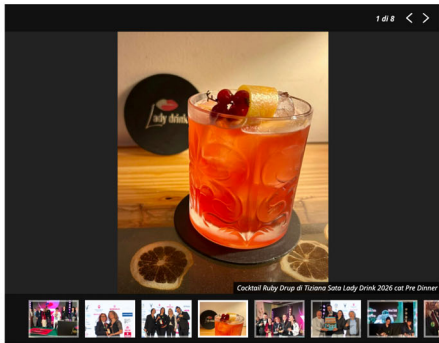
di **Tiziana Sata**, T@G Cocktail Bar, Marsala/Trapani

Ingredienti

30 ml Drup Anima di Olive Lemon
40 ml Campari
1 barspoon di composta di pompelmo rosa home made
top seltz aromatizzato ai frutti rossi home made

Preparazione

Ingredienti nello shaker, double strain, versare in tumbler basso. Guarnire con twist di scorza di pompelmo rosa e ribes rossi, polvere di fiori edibili sul lato del tumbler.



Cocktail Ruby Drup di Tiziana Sata Lady Drink 2026 con Pre Dinner

Categoria Zero Alcol by Tassoni

Davanti alle proposte di **Marina Milan** (La Bottega di Leo, Pinerolo/Torino), di **Valentina Bianco** (Skyway Monte Bianco Mountain Bar, Courmayeur/Aosta) e di **Ludovica Lano** (Sport Caffè, Aosta) ha prevalso la ricetta

Taxi Driver

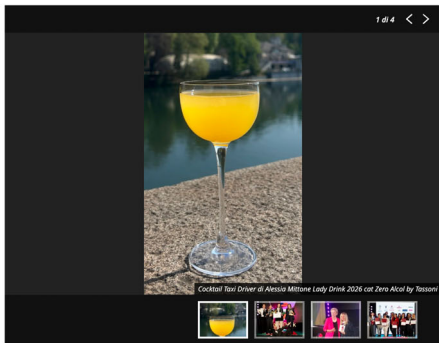
di **Alessia Mittone**, Flora 1925 Cocktails, Wines & Food, Torino

Ingredienti

60 ml Botanico Superfine Gin Zero Tassoni
20 ml Sober Bitter 0.0% by Spirits & Colori
40 ml fast cordiale home made all'arancia, finocchietto selvatico, cardamomo verde.

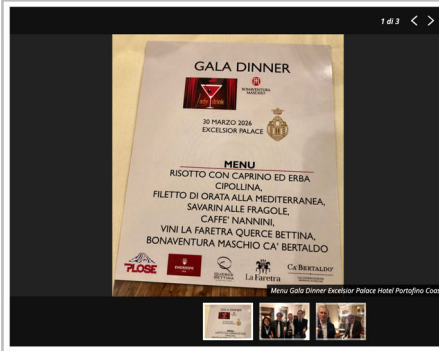
Preparazione

Stir & strain, versare in coppetta, senza guarnizione.



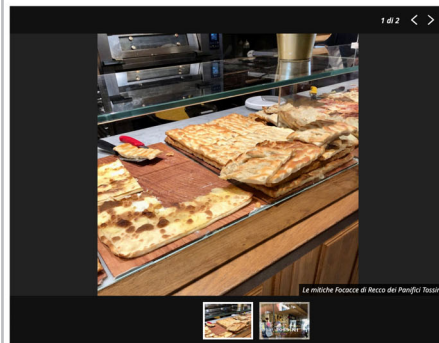
Cocktail Taxi Driver di Alessia Mittone Lady Drink 2026 con Zero Alcol by Tassoni

Alla premiazione è seguito il **Gala Dinner** preceduto da **Aperitivo Cinzano** offerto da Caffo Group 1915, accompagnato da assaggi di tartine e base di caviale **Cru Caviar**.



Menu Gala Dinner Excelsior Palace Hotel Portofino Coast

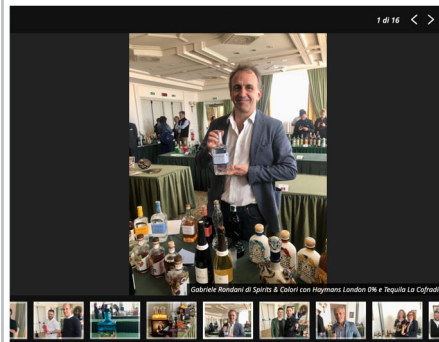
Il mattino seguente, sulla via del ritorno a casa, non poteva mancare una sosta per gustare una calda **Focaccia di Recco** presso uno dei dieci Panifici Tossini della cittadina ligure.



Le mitiche Focacce di Recco dei Panifici Tossini

Principali Aziende Sponsor/Partner e i loro prodotti

- Acetaia Malpighi
- Acqua Plose/Alpex
- Amaro Liborio
- Amaro Niente by Bruno Vanzan
- Bonaventura Maschio/Amaro Pratum Bio
- Bordiga/Vermut di Torino
- Bottega distillati
- Bugatti attrezzature professionali
- Caffo Group 1915/Vecchio Amaro del Capo e Cinzano
- Campari/Aperol
- Casoni/Amaro del Ciclista
- Cedral Tassoni
- Coca-Cola/tonica Kinley
- Cru Caviar
- Cuzzoli spirits
- Dammann Frères
- Drup /Anima di Olive
- Flamigni 1930 pasticceria
- F.lli Branca
- Forst/Ter Lignum Whisky
- Gamondi-Toso/Aperitivo Pink Citrus
- La Faretra Vini e Olio
- La Molina Cioccolato
- Montesco/Sale Maldon
- Moutal The Spirits of China
- No:-Ita Woman Power
- Onesti Group/Alpestre
- Overline Menù
- Pasabache bicchieri
- Portofino Dry Gin
- Red Bull/Organics
- Rossi d'Asiago/Kranebet Botanic Gin
- Spirits & Colori
- Terra Nera/Olea
- Trabo/Isai attrezzature professionali
- Varnelli/Caffè Moka.



Gabriele Randoni di Spirits & Colori con Haymann London Oils e Requile La Cofradia



Lady Drink compie 30 anni, ma non li dimostra

Valentina Sala, Chiara Perini, Tiziana Sata e Alessia Mittone sono le nuove Lady Drink 2026, evento creato dal patron Danilo Bellucci nel 1996. L'edizione del Trentennale è stata organizzata presso il prestigioso Excelsior Palace Hotel ****L Portofino Coast di Rapallo/Genova.

Sei nata 30 anni fa, ma eri già grande
Sei nata 30 anni fa, ma eri già circondata da Amiche e Amici
Sei nata 30 anni fa, ma io ero già lì, felice di averti visto nascere e poi visto crescere in tutti questi anni insieme con tante barmaid e barlady come Annalia, Ilaria, Marina, Vanessa, Daniela...
Mancava solo un riconoscimento ufficiale per provare tanta gioia per i premi conquistati in Tuo nome.

Lanciata nel 1996 in concomitanza con il salone Eurochocolate di Perugia, la prima edizione di **Lady Drink** ha subito avuto un grande successo di adesioni e partecipazione di barmaid e barlady, oltre ad aver acceso un riflettore sul ruolo delle **donne protagoniste dietro il banco bar**.

Merito di un grande promoter come l'infaticabile e poliedrico **Danilo Bellucci** che ha saputo vedere lontano fin dall'ora coinvolgendo le migliori aziende del settore beverage e incuriosendo la stampa d'informazione, anche fuori settore.

1 di 3



Animazione del logo Lady Drink 2026



condanna Lady Drink 1998 a Salsomaggiore



Il patron Danilo Bellucci inaugura la 30.a edizione di Lady Drink

Un'iniziativa che ha contribuito a finire di abbattere l'incomprensibile **muro di diffidenza** che circondava da sempre l'opera e la preparazione delle donne dietro al banco bar. Non a caso **solo nel 1974** è stato consentito a barmaid e barlady l'ingresso nel mondo **Aibes** (Associazione italiana barmen e sostenitori).

Un riconoscimento già tributo all'inizio del secolo scorso nel mondo anglosassone a una pioniera del settore come **Ada Coleman** (1903-1926) che al banco dell'American Bar dell'Hotel Savoy di Londra miscelava con successo cocktail come il suo Hanky Panky a base di London Dry Gin, Vermouth Rosso e Fernet Branca, entrato molti anni dopo nel 2020 nel Ricettario IBA (International Bartender Association).



La pioniera della miscelazione femminile Ada Coleman, American Bar Savoy Hotel, Londra 1903-1926)

Durante l'edizione del trentennale, Danilo Bellucci ha ricevuto da **Caffo Group 1915** un quadro celebrativo realizzato da **Lady Art Nicole** (Cavazzuti). L'opera è la prima del ciclo **Caffo Pop Tales** dedicato ai protagonisti del settore e fa parte delle iniziative che l'azienda di Limbadi (Vibo Valentia) dedicherà l'anno prossimo ai 270 Anni di **Cinzano**, marchio recentemente acquisito dall'ad Sebastiano Nuccio Caffo.



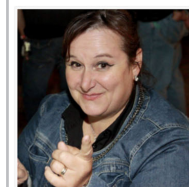
Insieme con il presentatore GianMaria Ciarulli, il patron Danilo Bellucci riceve il quadro celebrativo firmato Lady Art Nicole da Fabrizio Tacchi di Caffo Group 1915 e l'autrice Nicole Cavazzuti

Per l'edizione del Trentennale, Danilo Bellucci ha scelto come **Madrina dell'evento Regina Schrenker**, che da top model di grande fascino è diventata una famosa **fashion designer**, ambasciatrice internazionale del gusto italiano nel campo della moda, teatro e arte. Nell'occasione Regina Schrenker ha ricevuto da Danilo Bellucci il riconoscimento **Scarpetta Rossa** dedicato alle Donne che si sono particolarmente distinte nel proprio settore.



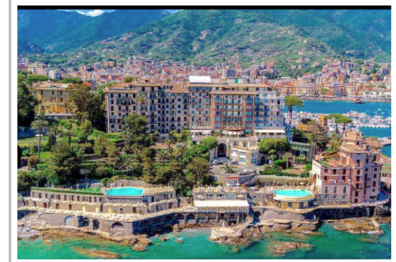
Il patron Danilo Bellucci consegna la Scarpetta Rossa a Regina Schrenker, Madrina Lady Drink 2026

A dare il via ai lavori del concorso il 30 marzo scorso è stata chiamata la barlady valdostana **Annalia Fontanini**, prima ad essere eletta **Lady Drink 1996**.

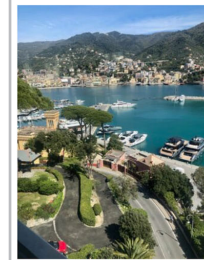


Annalia Fontanini, Lady Drink 1996

Come prestigioso palcoscenico è stato scelto quello di **Excelsior Palace Hotel ****L Portofino Coast** di Rapallo (Genova) già in passato (2016) teatro dell'evento per interessamento dell'ad e managing director **Aldo Werdin**.



Excelsior Palace Hotel ****L Portofino Coast di Rapallo-Ge



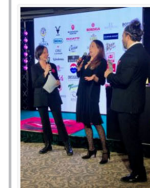
Vista del porto di Rapallo da Excelsior Palace Hotel ****L Portofino Coast

Oltre alle classiche categorie Pre Dinner, After Dinner e Long Drink, l'evento ha visto il **debutto della Zero Alcol** by **Tassoni**, una categoria che sta incontrando un crescente interesse del mercato.

A supportare l'iniziativa hanno contribuito una cinquantina di **aziende/partner** che hanno sponsorizzato le **44 concorrenti in gara**, presentate dal vulcanico top bartender e barmanager **GianMaria Ciarulli** e dalle sempre precisa **Cristina Poi** del network Planet One.

Creatività, fantasia, tecnica, stile e capacità di comunicazione sono stati i tratti distintivi delle concorrenti che si sono affrontate con grande impegno e insieme curiosità verso le altre ricette.

Coordinato dal veterano e "gustoso" **Michele Di Carlo**, a far funzionare l'evento ha provveduto un affiatato team di professionisti, a cominciare dalla balady e art director **Michela Bunino**, formato da una decina di collaboratori come i bartender Gianluca e Martina Brizzolesi, Anna Di Sandro, Francesco Conte, Gionata Repetti e Tiziano Zanobini.



Lentusaiata art director Michela Bunino tra i presentatori Cristina Poi e GianMaria Ciarulli

A far parte delle **giurie sorteggiate**, che si sono via via avvicinate durante il concorso, sono stati una ventina di giornalisti e una decina di presidenti di associazioni professionali di settore ospitalità come **Angelo Donnalola** (Aibes), **Bernardo Ferro** (Abi), **Valerio Beltrame** (Solidus), **Paolo Bianchi** (Fib), **Roberto Gallo** (Fisar).

1 di 4



La gioia delle partecipanti a Lady Drink 2026



Il coordinatore gustoso Michele Di Carlo con il presentatore GianMaria Ciarulli il patron Danilo Bellucci e la presentatrice Cristina Poi



Il patron Danilo Bellucci tra i presentatori GianMaria Ciardulli e Cristina Poi con Patrizia Beretta di Campari



I presidenti delle varie associazioni professionali

Le finaliste sul podio

1 di 3



Le 4 vincitrici Lady Drink 2026 Alessia Mittone (Zero Alcol by Tassoni) Valentina Sala (Long Drink) Tiziana Sata (Pre Dinner) Chiara Perini (After Dinner)



Un momento della gara Lady Drink 2026



Colorati Pre Dinner al tavolo della giuria

Categoria Long Drink

Davanti alle proposte di **Marcella Mangiameli "May"** (freelance di eventi e fiere, Palermo) e di **Giulia Moretti** (Excelsio Palace Hotel Portofino Coast, Rapallo) ha prevalso la ricetta

Baciami Ancora

di **Valentina Sala**, Bar D'Angelo, San Giovanni Teatrino/Chieti

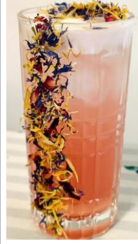
Ingredienti

30 ml The Barmaster Gin Bonaventura Maschio
25 ml Rosolio alle Rode Bottega
25 ml Amaretto Casoni
20 ml succo di mezzo lime
7 gocce Naty's Wonder Foam
pizzico di polvere di ibisco
80 ml Tonic SuperFine Tassoni

Preparazione

Ingredienti nello shaker (meno la tonica), versare in tumbler alto e aggiungere la tonica. Guarnire con fiori eduli e lamelle di mandorle.

1 di 6



Cocktail Baciami Ancora di Valentina Sala Lady Drink 2026 della categoria Long Drink



La food designer Barbara Ricco in primo piano consegna i premi Overline Menu alle finaliste Long Drink. Al centro la vincitrice Valentina Sala tra Marcella Mangiameli May e Giulia Moretti



Le partecipanti della cat Long Drink



Valentina Sala vincitrice Long Drink riceve il premio Montosco Sale Maldon dai presentatori GianMaria Ciardulli e Cristina Poi



Valentina Sala vincitrice Long Drink riceve il premio barspoon Bugatti da Maurizio Di Dio



Valentina Sala con il cocktail Baciami Ancora ha vinto nella categoria Long Drink

Categoria After Dinner

Davanti alle proposte di **Tatiana Curic** (Salnon Guru Cocktail & Tapas Experience, Milano) e di **Dalia Bernucci** (Brillo Lounge & Spirits, Riccione) ha prevalso la ricetta

Anima d'Ambra

di **Chiara Perini**, Il Ventinove Wine & Cocktail Bar, Padova

Ingredienti

30 ml Hoxton Dry Gin by Cuzziol
20 ml Maffio Moroso Vermouth Rosso by Cuzziol
15 ml Hoxton London Spritz Amaro by Cuzziol
45 ml Cedrata Tassoni
2 gocce Angostura Aromatic Bitters

Preparazione

Mixing glass, versare in tumbler basso, aggiungere Cedrata Tassoni. Guarnire con scorza di pompelmo e fiori edibili.

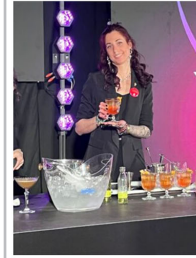
1 di 3



Cocktail Anima d'Ambra di Chiara Perini Lady Drink 2026 After Dinner



Le finaliste della categoria After Dinner ricevono dalla food design Barbara Ricco i premi Overline Menu. Al centro la vincitrice Chiara Perini tra Tatiana Curic e Dalia Bernucci



Chiara Perini con il cocktail Anima d'Ambra cat. After Dinner

Categoria Pre Dinner

Davanti alle proposte di **Valeria Ramos** (Falaria Mountain Spa Resort, Cortina d'Ampezzo/Belluno) e di **Simona Trivellini** (Tastè Caffeetteria Cocktail Bar, Biella) ha prevalso la ricetta

Ruby Drup

di **Tiziana Sata**, T@G Cocktail Bar, Marsala/Trapani

Ingredienti

30 ml Drup Anima di Olive Lemon
40 ml Campari
1 barspoon di composta di pompelmo rosa home made
top seltz aromatizzato ai frutti rossi home made

Preparazione

Ingredienti nello shaker, double strain, versare in tumbler basso. Guarnire con twist di scorza di pompelmo rosa e ribes rossi, polvere di fiori edibili sul lato del tumbler.

1 di 8



Cocktail Ruby Drup di Tiziana Sata Lady Drink 2026 cat Pre Dinner



La food designer Barbara Ricco di Overline Menu (a destra) ha premiato le finaliste Pre Dinner Valeria Ramos, Simona Trivellini e la vincitrice Tiziana Sata



Tiziana Sata vincitrice Pre Dinner riceve il premio Bonaventura Maschio da Mauro Solera BM e Michele Di Carlo



Tiziana Sata cat Pre Dinner all'opera



Simona Trivellini cat Pre Dinner rifinisce con lo spray al tavolo della giuria il suo cocktail Lady Bordiga



Alcune partecipanti della cat Pre Dinner



Simona Trivellini seconda classificata Pre Dinner riceve il premio Bordiga da Manuela Mattalia



Sara Polidori cat Pre Dinner riceve il Premio Campari da Patrizia Beretta

Categoria Zero Alcol by Tassoni

Davanti alle proposte di Marina Milan (La Bottega di Leo, Pinerolo/Torino), di **Valentina Bianco** (Skyway Monte Bianco Mountain Bar, Courmayeur/Aosta) e di **Ludovica Lano** (Sport Caffè, Aosta) ha prevalso la ricetta

Taxi Driver

di **Alessia Mittone**, Flora 1925 Cocktails, Wines & Food, Torino

Ingredienti

- 60 ml Botanico Superfine Gin Zero Tassoni
- 20 ml Sober Bitter 0.0% by Spirits & Colori
- 40 ml fast cordiale home made all'arancia, finocchietto selvatico, cardamomo verde.

Preparazione

Stir & strain, versare in coppetta, senza guarnizione.

1 di 4



Cocktail Taxi Driver di Alessia Mittone Lady Drink 2026 cat Zero Alcol by Tassoni



Marco Chezza mixt manager Tassoni ai piedi delle finaliste categoria Zero Alcol by Tassoni. Al centro la vincitrice Alessia Mittone tra Ludovica Lano e Valentina Bianco



La Madrina Lady Drink 2026 Regina Schrenker, insieme con la barlady veterana Marina Milan 2^a classificata cat Zero Alcol by Tassoni



Le partecipanti della categoria Zero alcol by Tassoni

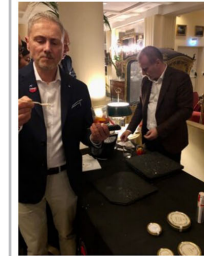
Alla premiazione è seguito il **Gala Dinner** preceduto da **Aperitivo Cinzano** offerto da Caffo Group 1915, accompagnato da assaggi di tartine a base di caviale Cru Caviar.



Menu Gala Dinner Excelsior Palace Hotel Portofino Coast



Aperitivo Cinzano by Caffo 1915 con Anna Di Sandro, Francesco Conte, Fabrizio Tacchi e Tiziano Zanolini



Fabrizio Tacchi degusta le tartine al caviale preparate da Luigi Mondini di Cru Caviar

Il mattino seguente, sulla via del ritorno a casa, non poteva mancare una sosta per gustare una calda **Focaccia di Recco** presso uno dei dieci **Panifici Tossini** della cittadina ligure.

1 di 2



Le mitiche Focacce di Recco dei Panifici Tossini



Il negozio di via Assereto della catena di dieci Panifici Tossini



Principali Aziende Sponsor/Partner e i loro prodotti

- Acetala Malpighi
- Acqua Plose/Alpex
- Amaro Liborio
- Amaro Niente by Bruno Vanzan
- Bonaventura Maschio/Amaro Pratum Bio
- Bordiga/Vermut di Torino
- Bottega distillati
- Bugatti attrezzature professionali
- Caffo Group 1915/Vecchio Amaro del Capo e Cinzano
- Campari/Aperol
- Casoni/Amaro del Ciclista
- Cedral Tassoni
- Coca-Cola/tonica Kinley
- Cru Caviar
- Cuzziol spirits
- Dammann Frères
- Drup /Anima di Olive
- Flamigni 1930 pasticceria
- F.lli Branca
- Forst/Ter Lignum Whisky
- Gamondi-Toso/Aperitivo Pink Citrus
- La Faretra Vini e Olio
- La Molina Cioccolato
- Montosco/Sale Maldon
- Moutai The Spirits of China
- No-I-ita Woman Power
- Onesti Group/Alpestre
- Overline Menù
- Pasabache bicchieri
- Portofino Dry Gin
- Red Bull/Organics
- Rossi d'Asiago/Kranebet Botanic Gin
- Spirits & Colori
- Terra Nera/Olea
- Trabo/Isi attrezzature professionali
- Varnelli/Caffè Moka.

1 di 16



Gabriele Rondani di Spirits & Colori con Haymans London 0% e Tequila La Cofradia



Il top mixologist Bruno Vanzan ha presentato Amaro Niente, la sua nuova proposta alle erbe per la miscelazione



Maurizio Di Dio di Bugatti ha presentato la nuova pinza bar spoon



Simona Trivellini al tavolo Bordiga con Manuela Mattalia e Occitan London Dry Gin



Tavolo Terra Nera con Olea, Liquore alle foglie di ulivo Fabrizio Montesano, Anna, Luca Garbelli e il barmanager Carmine Lamorte



Daria Volnarovska al tavolo Bottega con Distilled Dry Gin Bacir



Coppa Cocktail Pasabache



Giulia Wagner al tavolo Acqua Plose con la ricca gamma di bibite e bevande alla frutta Alpex



La food designer Barbara Ricco con i premi Overline Menù



Matteo Scaffi al tavolo Moutai, gamma di distillati cinesi di vari cereali



Mauro Solera al tavolo Bonaventura Maschio con Ron de Guatemala Botran 8 yo



Ioanyev ha presentato la ricca gamma Alpestre con la novità Certosa al tavolo Onesti Group



Salvatore Russo al tavolo Drup con la gamma di liquori Anima di Olive



Silvio Pugi e Alessandro Toso al tavolo Gamondi-Toso con Aperitivo Pink citrus e il nuovo Stillium Italian Whisky Single Cask



Non poteva mancare il tavolo di Portofino dry Gin



Tavolo Amaro Liborio Analcolico con dispenser



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Maggio 2026

SPIRITS & COLORI

DIECI ANNI DI TALENT SCOUTING TRA I DISTILLATI DEL MONDO

Nata nel 2016 come divisione di Vino & Design - azienda fondata dall'imprenditore olandese Dick ten Voorde - Spirits & Colori ha costruito in un decennio **un catalogo di circa 400 etichette selezionate tra piccoli produttori di tutto il mondo**. Con sede a Reggio Emilia, il distributore si rivolge esclusivamente al canale professionale: cocktail bar, hotel, ristoranti ed enoteche che cercano referenze capaci di distinguersi dalla proposta standard. Il 2025 si è chiuso con una crescita di fatturato del +5%, dato che il **direttore commerciale e marketing Gabriele Rondani** attribuisce alla coerenza nella selezione e alla forza dello storytelling dei brand rappresentati. Beer & Food Attraction 2026 è stata l'occasione per festeggiare i dieci anni dell'azienda e presentare al mercato italiano un gruppo di nuove referenze, tutte coerenti con la filosofia della casa: prodotti con radici autentiche, identità visiva forte, storie da raccontare al bancone.

La novità di maggior impatto è **AGAVESANTA**, distillato Made in Italy sviluppato da un gruppo di imprenditori milanesi con la creatività di **Oscar Quagliarini**, noto come il "barista profumiere". Il prodotto mescola un'anima di agave 100% con olio essenziale di cedro e infusione di fiori di ibisco, che gli conferisce un colore rosso intenso e note agrodolci. Il riferimento



iconografico è la **Madonna di Loreto** - la cui statua, ricostruita in legno di cedro dopo l'incendio del 1921, ha mantenuto nel tempo il suo volto scuro come memoria della devozione popolare - trasformato in un racconto di brand di rara densità simbolica.

Allo stand ha trovato spazio anche **Pisco Huamani**, distillato peruviano prodotto dal 1890 e tramandato per quattro generazioni. Il nome, in lingua quechua, significa "dio Inca, protettore del popolo e dei raccolti". Dopo gli espropri degli anni Settanta, la famiglia ha ricostruito la tenuta e ripreso la produzione negli stessi alambicchi in rame originali, in piccoli lotti. In degustazione il Puro Quebranta e l'Acholado.

Sul fronte no-alcol debutta in Italia **Hayman's London 0.0%**, prima refe-

renza completamente analcolica della storica distilleria londinese fondata nel 1863 da James Burrough. Il prodotto conserva aromi di ginepro, coriandolo e agrumi con un profilo fresco e speziato, pensato per la miscelazione: in abbinamento con acqua tonica e una fetta di pompelmo o lime propone un'alternativa al Gin Tonic che funziona anche per chi non vuole alcol.

Completano la gamma presentata **Tequila Cofradia** con bottiglie in ceramica dipinta a mano; **Nixta**, liquore a bassa gradazione, e la linea **Sober Spirits**, distillati dealcolati e ridistillati pensati per dare corpo ai cocktail restando nel perimetro zero alcol.



DIETRO IL BANCONE, LA SVOLTA



**TESTATE
ONLINE**
Maggio 2026




bargiornale.it f @ in v

SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE FOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE
BARITALIA BARAWARDS PREMIO INNOVAZIONE EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGI

Home > Spirit > Agavesanta accende i cocktail con spirit & spiritualità

Agavesanta accende i cocktail con spirit & spiritualità

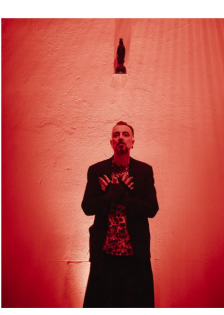
Rodolfo Guarnieri 6 Maggio 2026



Agavesanta by HOLYWATERGIN

Agavesanta nasce come un originale cocktail di spirit & spiritualità, a base di un distillato di agave aromatizzato, presentato in una bottiglia artistica che vuole essere un omaggio alla statua della Madonna di Loreto.

Il distillato di origine messicana Agavesanta fa parte del gruppo **Holywatergin** (holywaterfin.com), realtà imprenditoriale milanese nata dalla visione imprenditoriale di **Sidney Yeates** e dall'estro creativo del mixologist **Oscar Quagliarini**, con l'obiettivo di sviluppare prodotti distintivi capaci di coniugare storytelling, identità e innovazione nel mondo degli spirit.




Il mixologist Oscar Quagliarini con Agavesanta

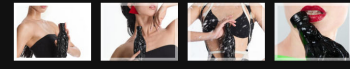
A comporre **Agavesanta** concorrono un distillato 100% di agave messicana di colore rosso sangue, arricchito con infuso di ibisco (per dare colore e sapore, ispirato alla composizione della tradizionale Aqua de Jamaica) con oli essenziali del cedro del Libano, affinato in Italia dalla Distilleria Quaglia. La forma della bottiglia da 50 cl vuole ricordare e omaggiare la statua in legno di cedro del Libano della Madonna di Loreto.

Al pari dello spirit gemello **HolyWaterGin** (dry gin aromatizzato con fiore di iris, estratto di pino, incenso e acqua distillata di mare, 42,5% alc), Agavesanta è distribuita da **Spirits & Colori** di Reggio Emilia.

1 di 4 < >



Agavesanta by HOLYWATERGIN 0351 courtesy BorderLineAgency



Palcoscenico della sua presentazione milanese è stato il locale **Altrove** (zona Lambrate) in collaborazione con il **gruppo Carnale**, con una serata all'insegna **dj set** del duo Demetra & Bianca, **mostra d'arte fotografica** firmata da Giampaolo Sgura e **degustazioni** di Agavesanta in **purezza** (in provetta) e in **cocktail** come Santa Mule (Agavesanta, succo di lime, top Ginger Beer Baladin) e Like A Virgin (Agavesanta, succo di lime, top Soda al Pompelmo Rosa Baladin).

1 di 5 < >


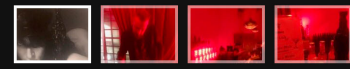


Foto courtesy by Giampaolo Sgura per Agavesanta





HORECA NEWS SCOPRI COME **LO FACCIAMO**


TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE E DINTORNI RISTORAZIONE OSPITALITÀ DISTRIBUZIONE DISPENSA HORECA EVENTI RUBRICA

Rivista Il Fuoricasa - Leggi il numero 11

Il numero 11 de Il Fuoricasa racconta tendenze, prodotti, mixology e innovazione nel mondo Horeca

RIVISTA IL FUORICASA

Redazione 20 Maggio 2026 - 13:30




IT ^

Nel nuovo numero della rivista **Il Fuoricasa** spazio ai temi che stanno attraversando il mondo Horeca: dalla trasformazione della pizza contemporanea alla ricerca sul caffè di terroir, fino alle riflessioni sul futuro della cucina italiana e del comparto vino.

Ampio spazio anche alle innovazioni di prodotto e di servizio dedicate al canale Horeca, con approfondimenti su sostenibilità, organizzazione della cucina, nuove tecnologie e mixology. Completano il numero interviste, reportage e uno speciale dedicato alle aziende protagoniste alle fiere di settore.

IL FUORICASA 11



SOMMARIO

- Raffaele Bonetta**
Tecnica, processo e ricerca nella nuova grammatica della pizza
- Molino Dallagiovanna**
Blackery: oggi l'arte bianca si tinge di nero
- Fratelli Bonacchi**
Il caffè di terroir diventa un sistema che può cambiare il locale che lo sceglie
- La cucina italiana è in crisi d'identità?**
Il simposio APCI 2026 ribalta la domanda
- Vinitaly 2026**
Meno folla, più selezione e una direzione ancora da costruire
- Pacchetto Vino**
Governare l'equilibrio in un sistema a risorse limitate
- Menu flessibili, cucina efficiente**
Il valore strategico del surgelato ittico firmato Panapesca
- De Angelis Food**
Stupisce nei piatti pronti senza glutine anche fuori casa
- Ospitalità**
Nuovi modelli tra sostenibilità ed esperienza
- Giovanna De Micco e Made in Italy Bio**
Eccellenze biologiche per il canale Horeca
- Bubble AI**
Quanti soldi stai lasciando sul tavolo?
- Sipfruit**
L'innovazione che ridefinisce il servizio smoothie nel canale Horeca
- MIXOLOGY AREA**
- Patrick Pistolesi**
Il mio primo amore è il cliente al bancone
- Arrack**
Il distillato dimenticato che torna nella miscelazione
- Orient Express**
La ricetta di Luca Tessier
- Hong Kong tra i bar e la città**
- SPECIALE - IN FIERA IL FUTURO DEL FUORICASA**
- Birra Peroni
Tuborg
Bella
Warsteiner
Paulaner
Tassoni
Sodomore
Montelvini
Velier
Gruppo Caffo
DOuMIX
Fratelli Branca Distillerie
Frantoio Ciccolella
Tinny
Fox Italia
Swinkels Italia
32 Via dei Birrai
Heinz
Acqua Maniva
Rational
Barilla
Tecnoinox
Spirits & Colori



BORDERLINE Srl

| Via Parisio, 16
| 40137 Bologna (IT)
| T. +39.051.4450204
| borderline@borderlineagency.com
| www.borderlineagency.com
| C.F. e P.I.: 03215951207