A Rimini Cinzano e Caffo insieme, tra talk e masterclass. In attesa del lancio in Italia di Cinzano To Spritz

20260212130637amaro-del-capo-milano-prandoni-655b

Saranno insieme per la prima volta dopo l'acquisizione avvenuta nello scorso mese di novembre. A Beer&Food Attraction Cinzano e Gruppo Caffo 1915 si presentano con un calendario che, nel caso dello storico marchio piemontese, vuole porre l'attenzione sulla miscelazione e sul rilancio del vermouth come bevuta contemporanea, tra talk, degustazioni, Meet the Guest e Bartender Battle. Per Vecchio Amaro del Capo, un'esperienza focalizzata sulle ritualità iconiche di servizio e sulle nuove interpretazioni in chiave cocktail. Non mancheranno poi dettagli più precisi sul prossimo lancio in Italia di Cinzano To Spritz, lo spumante creato per esprimere al meglio l'equilibrio dell'aperitivo per eccellenza, oggi tra i prodotti Cinzano più diffusi a livello internazionale.

«*Quando un marchio come Cinzano entra nel nostro Gruppo, non arriva semplicemente come prodotto, ma come storia da custodire. Il nostro compito non è cambiarla, ma metterla nelle condizioni di continuare a parlare al mondo con coerenza e rispetto. In un mercato che spesso rincorre le mode, continuiamo a credere nel valore del tempo, delle radici e della qualità. Cinzano e Caffo rappresentano tradizione, competenza e una cultura d'impresa che attraversa le generazioni. Crediamo che i grandi marchi italiani debbano restare italiani non solo nel nome, ma nell'identità, rafforzando un patrimonio industriale e culturale da portare, con credibilità, sui mercati internazionali*», dichiara Nuccio Caffo, Amministratore delegato di Gruppo Caffo 1915.

Cinzano, in fiera Luca Picchi e Mauro Mahjoub

Il format Meet the Guest permette un confronto diretto con i protagonisti della mixology, mentre le Bartender Battle trasformano il banco in uno spazio di spettacolo e racconto attraverso sfide generazionali e cocktail originali a base Vermouth Cinzano preparati e serviti al pubblico. A guidare le

attività sono figure di primo piano del bartending italiano e internazionale, come Luca Picchi, tra i massimi protagonisti della miscelazione italiana e riferimento assoluto nello studio del Negroni, di cui ha ricostruito storia e codificazione attraverso decenni di ricerca, libri e attività formativa, e Mauro Mahjoub, conosciuto come il “King of Negroni”, bartender e storico del bar con oltre 35 anni di carriera internazionale, fondatore della Categoria Negroni e protagonista nella rilettura contemporanea del cocktail come linguaggio culturale.

Accanto a loro, nuove voci del bartending contemporaneo: Simone Baggio, bartender e owner di Alchimista e Borsa Bistrot a Castelfranco Veneto (TV), noto per una miscelazione identitaria che unisce tecnica classica, food pairing e utilizzo di ingredienti stagionali, e Marco Pistone, bartender e owner di Mint Julep a Rimini, cocktail bar di riferimento per una mixology contemporanea che valorizza i grandi classici attraverso precisione tecnica e visione moderna. Un confronto tra esperienza e nuove sensibilità che valorizza il prodotto e ne amplia le occasioni di consumo.

La proposta Cinzano si completa con una drink list che unisce cocktail moderni come 70/30 e Vermouth & Tonic, fino ai grandi classici intramontabili quali Americano e Negroni, con l’obiettivo di raccontare il vermouth come base versatile e attuale, capace di parlare a un pubblico internazionale.

Caffo, un'area esperienzale dedicata allo Spritz

Sul fronte Caffo, la fiera diventa l’occasione per ribadire la solidità di una storia familiare lunga oltre un secolo, oggi diventata un gruppo industriale internazionale, con il cuore ben piantato in Calabria. Protagonista assoluto resta Vecchio Amaro del Capo, simbolo di un modo di fare impresa che unisce identità, qualità e capacità di parlare a pubblici diversi. In fiera, il brand si esprime attraverso un’esperienza coinvolgente, fatta di ritualità, servizio iconico ghiacciato a -20° e proposte legate al mondo cocktail come Capo Tonic e Capo Arrabbiato Spritz. Proprio allo Spritz è dedicata un’area esperienziale, in cui sarà possibile scoprire e degustare le diverse proposte realizzate con i prodotti Caffo. Da Lemonier, l’aperitivo mediterraneo a base di limoni di Calabria ed erbe mediterranee, a Clementino, intenso e fruttato, ottenuto dalla lavorazione delle Clementine di Calabria IGP, fino a Bergamino, liquore naturale all’infuso di scorze di bergamotto calabrese.

«*Il programma in stand nasce con l’obiettivo preciso di portare il prodotto al centro del lavoro quotidiano dei professionisti. Non semplice intrattenimento, ma l’occasione per offrire agli operatori contenuti concreti, replicabili e coerenti con l’identità dei brand. La presenza di bartender di grande esperienza, affiancati da nuove voci del bartending contemporaneo, è parte integrante di questo progetto. Il confronto tra approcci diversi arricchisce il racconto del prodotto e ne amplia le possibilità*

di utilizzo. Il vermouth Cinzano viene così declinato come base moderna, leggera e versatile, capace di vivere sia nei grandi classici, sia in nuove occasioni di consumo, mentre Vecchio Amaro del Capo continua a esprimere tutta la sua forza attraverso ritualità riconoscibili e proposte Spritz pensate per valorizzare ingredienti, servizio e semplicità di esecuzione. È da qui che passa la credibilità di un marchio: dal rispetto del prodotto, dalla chiarezza della proposta e dalla capacità di funzionare davvero al banco», conclude Fabrizio Tacchi, Spirits&Amaro Ambassador di Gruppo Caffo 1915.