



Rassegna Stampa
Roma Bar Show



INTERNATIONAL BAR &
BEVERAGE TRADE SHOW

ROMA BAR SHOW

lancio acquisizione
Fiere di Parma

ANSA.it

A / **TERRA&GUSTO** / Fiere e Eventi

Fiere di Parma entra nel capitale di 'Roma Bar Show'

Sinergia tra Roma, Milano e Parma per mercato Spirits Mixology



↑ Fiere di Parma entra nel capitale di 'Roma Bar Show' - RIPRODUZIONE RISERVATA

Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show, mettendo a segno un nuovo accordo che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits: un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

Fiere di Parma, che si attesta tra i poli fieristici italiani più performanti nel Paese e in Europa, rispetto al periodo pre-covid i ricavi sono aumentati del +11% e l'Ebitda del +17 %), punta a un ulteriore boost di crescita diversificando le sue aree di influenza, anche grazie alla sua "gestione virtuosa", come recentemente sottolineato dalla Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna.

"La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma - e di offrire una piattaforma innovativa al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale.

Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia".

Con questo ingresso Roma Bar Show, già leader nel settore, punta ad affermarsi quale punto di riferimento in un processo di industrializzazione grazie a un grande player fieristico come Fiere di Parma. Ogni anno le aziende food&beverage potranno esporre alle manifestazioni del portafoglio, Cibus o TuttoFood a seconda degli anni quindi RomaBarShow ogni anno, godendo di servizi di visibilità mediatica per un mese intero intercettando tutte le opportunità di business e comunicazione, in fiera e fuori.



AGRIFOOD ECONOMIA

Fiera di Parma entra nel Capitale di Roma Bar Show

Accordo con la manifestazione romana su Spirits e Mixology

NOV 25, 2024 📍 Agroalimentare



Roma, 25 nov. (askanews) – Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show con un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits. Con l'operazione Roma Bar Show, che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci, Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

“La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale – spiega in una nota Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma – e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia”.

“Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità – dichiara Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show – l'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali un

Un mondo, quello della mixology, molto variegato, che comprende prevalentemente spirits ma anche vini frizzanti e prodotti complementari (soda, concentrati, attrezzature, etc.). Il mercato della mixology, on e off trade, in Europa vale 465 mld di euro, in crescita prevista al 2028 del 4%, che porterebbe la cifra vicina ai 580 mld di euro.

In particolare, dal punto di vista dei consumi, Germania, UK, Francia, Spagna e Italia detengono da soli oltre il 50% del mercato complessivo, cui contribuiscono con circa 325 miliardi di euro: ciò rende il nostro continente l'area geografica di riferimento per gli operatori del settore. L'Italia rappresenta il quinto mercato a livello europeo per consumi, con 35,6 mld di euro e una crescita media composta attesa al 2028 del 2,9% (che porterebbe la cifra a 41 mld di euro).

Dal punto di vista della produzione, UK, Francia, Germania, Italia e Spagna contribuiscono per oltre 40 mld di euro, con l'Italia al secondo posto tra i Paesi top Europei per produzione combinata nei segmenti “spirits” e “sparklingwine”.





LPN-Fiere Parma: firmato accordo per ingresso in capitale 'Roma Bar Show'

Roma, 25 nov. (LaPresse) - Fiere di Parma mette a segno un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits: con l'entrata nel capitale di Roma Bar Show. La società fieristica parmense conferma la sua vocazione di polo multi-settore, aperto alle partnership con realtà italiane ed extra-nazionali (si pensi all'alleanza strategica con Koelnmesse di Colonia).

Con l'operazione Roma Bar Show, che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci, Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

Fiere di Parma, che si attesta tra i poli fieristici italiani più performanti nel Paese e in Europa (rispetto al periodo pre-covid i ricavi sono aumentati del +11% e l'EBITDA del +17 %), punta a un ulteriore boost di crescita diversificando le sue aree di influenza, e lo fa anche grazie alla sua "gestione virtuosa", come recentemente sottolineato dalla Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna.

(Segue).

LPN-Fiere Parma: firmato accordo per ingresso in capitale 'Roma Bar Show'-2-

Roma, 25 nov. (LaPresse) - "La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma Antonio Celli, Ceo di Fiere di Parma - e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia".

"Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità - dichiara Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show - l'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente".

Con questo ingresso Roma Bar Show - già leader nel settore - ambisce ad affermarsi quale punto di riferimento in un processo di industrializzazione che può accadere solo grazie a un grande player fieristico come Fiere di Parma

sid

Economia **A&F** Osserva Consumi

Fiere di Parma rileva Roma Bar Show

di Marco Froja



La società fieristica emiliana amplia così la propria offerta nel settore food&beverage, che già presidia con Tuttofood Milano e Cibus

25 NOVEMBRE 2024 ALLE 16:36

1 MINUTI DI LETTURA



Fiere di Parma entra nel mercato della **spirit industry**. L'operatore emiliano ha infatti annunciato un accordo per entrare nel capitale di **Roma Bar Show**. L'evento, che si va ad affiancare a **Tuttofood Milano** e **Cibus**, è focalizzato su spiriti, liquori, cocktail, soft drink, complementi e attrezzature da bar. L'edizione del 2024 ha registrato circa 15mila visitatori e ospitato più di 200 aziende e oltre 50 special guest internazionali.

“La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale - afferma **Antonio Cellie**, **ceo di Fiere di Parma** - Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia”.

Il mercato della **mixology**, on e off trade, in Europa vale **465 miliardi di euro**, valore che dovrebbe raggiungere i 580 miliardi nel 2028. In particolare, dal punto di vista dei consumi, **Germania, Uk, Francia, Spagna e Italia detengono da soli oltre il 50% del mercato complessivo**, cui contribuiscono con circa **325 miliardi di euro**: ciò rende il nostro continente l'area geografica di riferimento per gli operatori del settore. L'Italia rappresenta il quinto mercato a livello europeo per consumi, con 35,6 miliardi di euro e una crescita media composta attesa al 2028 del 2,9% (che porterebbe la cifra a 41 miliardi di euro). Dal punto di vista della produzione, Uk, Francia, Germania, Italia e Spagna contribuiscono per oltre 40 miliardi di euro, con l'Italia al secondo posto tra i Paesi top Europei per produzione combinata nei segmenti "spirits" e "sparklingwine".

"Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità - dichiara **Andrea Fofi, ceo di Roma Bar Show** - L'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente".

Il Messaggero

#CONDIVISODAL1878



25 Novembre 2024, 14:06

Fiere di Parma mette a segno un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits: con l'entrata nel capitale di Roma Bar Show. La società fieristica parmense conferma la sua vocazione di polo multi-settore, **aperto alle partnership con realtà italiane ed extra-nazionali** (si pensi all'alleanza strategica con Koelnmesse di Colonia).

Fiere di Parma

Con l'operazione Roma Bar Show, che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci, Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

Fiere di Parma, che si attesta tra i poli fieristici italiani più performanti nel Paese e in Europa (rispetto al periodo pre-covid i ricavi sono aumentati del +11% e l'EBITDA del +17 %), punta a un ulteriore boost di crescita diversificando le sue aree di influenza, e lo fa anche grazie alla sua "gestione virtuosa", come recentemente sottolineato dalla Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna.

«La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma - e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia».

«Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità - dichiara Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show - l'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente».

Con questo ingresso Roma Bar Show - già leader nel settore - ambisce ad affermarsi quale punto di riferimento in un processo di industrializzazione che può accadere solo grazie a un grande player fieristico come Fiere di Parma.

“Ogni anno le aziende food&beverage potranno esporre alle manifestazioni del nostro portafoglio, Cibus o TuttoFood a seconda degli anni quindi RomaBarShow ogni anno, godendo di servizi di matching e visibilità mediatica praticamente per un mese intero intercettando tutte le opportunità di business e comunicazione, in fiera e fuori” spiega Cellie. “Se infatti l’evento ‘verticale’ romano compete direttamente con i suoi omologhi di Berlino e Londra, anche attraverso questa operazione TuttoFood (ed. 2025 e 2026) e Cibus 2027, acquisiscono una rappresentatività distintiva rispetto alle manifestazioni con cui si confrontano ovvero Anuga e Sial”.

Evento rivolto all’industria internazionale di settore - focalizzato su spiriti, liquori, cocktail, soft drink, complementi e attrezzature da bar -, in brevissimo tempo è diventata una delle principali manifestazioni di settore anche in Europa. Grazie alla straordinaria location di Roma e a un team competente e affiatato, che ha saputo coinvolgere tutti i marchi leader e la community dei Bartender, l’edizione del 2024 ha registrato circa 15mila visitatori e ospitato più di 200 aziende e oltre 50 special guest internazionali. Nel 2025

l'appuntamento nella Capitale è a fine maggio, un format unico che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio tra business, formazione ed entertainment, che comprende anche eventi fuori-salone diffusi nella città, differenziandosi dalle altre fiere del Nord Europa e aumentando l'appeal.

Il mercato della mixology in Europa e il ruolo dell'Italia

Un mondo, quello della mixology, molto variegato, che comprende prevalentemente spirits ma anche vini frizzanti e prodotti complementari (soda, concentrati, attrezzature, etc.). Il mercato della mixology, on e off trade, in Europa vale 465 mld di euro, in crescita prevista al 2028 del 4%, che porterebbe la cifra vicina ai 580 mld di euro. In particolare, dal punto di vista dei consumi, Germania, UK, Francia, Spagna e Italia detengono da soli oltre il 50% del mercato complessivo, cui contribuiscono con circa 325 miliardi di euro: ciò rende il nostro continente l'area geografica di riferimento per gli operatori del settore. L'Italia rappresenta il quinto mercato a livello europeo per consumi, con 35,6 mld di euro e una crescita media composta attesa al 2028 del 2,9% (che porterebbe la cifra a 41 mld di euro). Dal punto di vista della produzione, UK, Francia, Germania, Italia e Spagna contribuiscono per oltre 40 mld di euro, con l'Italia al secondo posto tra i Paesi

Agrisole

Quotidiano del settore agroalimentare

Il Sole
24 ORE

Home

Quesiti

In Borsa

25 Nov
2024

IMPRESE

Beverage: Fiere di Parma entra nel capitale di "Roma Bar Show"

G.d.O.

SEGNALIBRO

FACEBOOK

TWITTER

Con l'operazione il polo fieristico punta a diventare protagonista nel mercato della Spirit Industry. Cellie: una leva per differenziarci rispetto ad Anuga e Sial

Fiere di Parma mette a segno un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits entrando nel capitale di Roma Bar Show. La società fieristica parmense conferma la sua vocazione di polo multi-settore, aperto alle ...

ECONOMIA | POLITICA | ESTERI | NEWS | MEDIATECH | MOTORI | CORPORATE

affariitaliani

il primo quotidiano digitale, dal 1996 - FONDATORE E DIRETTORE ANGELO MARIA PERRINO

[Tendenza](#) [Guerra](#) [Sondaggi](#) [Ascolti TV](#) [Trump](#)

[Home](#) / [Roma](#) / Fiera di Parma "si beve" il Roma Bar Show. Accordo fatto per la leadership nazionale nel settore...

ROMA

Lunedì, 25 novembre 2024

Fiera di Parma "si beve" il Roma Bar Show. Accordo fatto per la leadership nazionale nel settore liquori e spirits



L'assemblea dei soci deve dare il via libera all'ingresso nel capitale di Fiera Parma in Roma Bar Show. Confermato tutto il management

Fiere di Parma mette a segno un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits: con l'entrata nel capitale di Roma Bar Show.

ECONOMIA | POLITICA | ESTERI | NEWS | MEDIATECH | MOTORI | CORPORATE

affariitaliani

Il primo quotidiano digitale, dal 1996 - FONDATORE E DIRETTORE: ANGELO MARIA PERRINO

Tendenza [Guerra](#) [Sondaggi](#) [Ascolti TV](#) [Trump](#)

[Home](#) / [Roma](#) / Fiera di Parma "si beve" il Roma Bar Show. Accordo fatto per la leadership nazionale nel settore...

ROMA

Lunedì, 25 novembre 2024

Fiera di Parma "si beve" il Roma Bar Show. Accordo fatto per la leadership nazionale nel settore liquori e spirits



L'assemblea dei soci deve dare il via libera all'ingresso nel capitale di Fiera Parma in Roma Bar Show. Confermato tutto il management

Fiere di Parma mette a segno un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits: con l'entrata nel capitale di Roma Bar Show.

La società fieristica parmense conferma la sua vocazione di polo multi-settore, aperto alle partnership con realtà italiane ed extra-nazionali.

Con l'operazione Roma Bar Show, che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci, Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

Chi è Fiera di Parma

Fiere di Parma, che si attesta tra i poli fieristici italiani più performanti nel Paese e in Europa (rispetto al periodo pre-covid i ricavi sono aumentati del +11% e l'EBITDA del +17%), punta a un ulteriore boost di crescita diversificando le sue aree di influenza, e lo fa anche grazie alla sua "gestione virtuosa", come recentemente sottolineato dalla Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna.

"La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma - e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia".

Andrea Fofi: "Roma è un punto di riferimento per gli operatori"

"Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità - dichiara Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show - l'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente".

Roma Bar Show quanto vale

Evento rivolto all'industria internazionale di settore - focalizzato su spiriti, liquori, cocktail, soft drink, complementi e attrezzature da bar -, in brevissimo tempo è diventata una delle principali manifestazioni di settore anche in Europa. Grazie alla straordinaria location di Roma e a un team competente e affiatato, che ha saputo coinvolgere tutti i marchi leader e la community dei Bartender, l'edizione del 2024 ha registrato circa 15mila visitatori e ospitato più di 200 aziende e oltre 50 special guest internazionali. Nel 2025 l'appuntamento nella Capitale è a fine maggio, un format unico che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio tra business, formazione ed entertainment, che comprende anche eventi fuori-salone diffusi nella città, differenziandosi dalle altre fiere del Nord Europa e aumentando l'appeal.

ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



martedì, 21 gennaio 2025



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ▾

Cronaca

Italia-Mondo

Economia

Sport

Cultura e Spettacoli

Foto

Video

Prima pagina

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Immobiliare

Fiere di Parma entra nel capitale di 'Roma Bar Show'

25 novembre 2024



- Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show, mettendo a segno un nuovo accordo che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits: un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.



ItaliaOggi

26 novembre 2024 · 🌐



Fiere di Parma punta a entrare come protagonista nel mercato della spirit industry. Questo l'obiettivo dell'operazione (che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci) che vede il player fieristico entrare nel capitale di Roma Bar Show, la manifestazione romana punto di riferimento...



ITALIAOGGI.IT

Fiere di Parma, intesa con Roma Bar Show - ItaliaOggi.it

Fiere di Parma punta a entrare come protagonista nel mercato della spirit industry. Questo l'ob...



Mi piace



Commenta



Invia



Condividi

PAMBIANCOnews wine & food

HOME NEWS ▾ SUMMIT ▾ APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO MAGAZINE HUB



Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show

by Redazione — 25 Novembre 2024

A luglio scorso Fiere di Parma aveva anticipato di voler espandersi attraverso acquisizioni 'mirate' di altri saloni e/o enti che organizzano eventi fieristici. E in questi giorni ha fatto la sua prima mossa entrando nel capitale di Roma Bar Show. Interpellate da Pambianco Wine&Food le società non hanno rilasciato commenti sulla quota di partecipazione.

L'ingresso di Fiere di Parma "è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale", ha dichiarato **Andrea Fofi**, CEO di Roma Bar Show. "Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni".

Con questa mossa il polo fieristico italiano reggiano, che si appresta ad archiviare l'esercizio 2023-2024 con oltre 80 milioni di euro di fatturato e un mol di 27 milioni, si espande nel segmento beverage. Tra gli obiettivi futuri, il CEO aveva dichiarato ad *Affari&Finanza* di voler riportare la fiera **Cibus** a cadenza annuale, anticipando l'evento a marzo o aprile (quest'anno la fiera ha avuto luogo il 7-10 maggio), riducendone la durata, e spostando **Tuttofood** in autunno dal 2028. Oltre a questi, le altre fiere che ruotano a satellite nella galassia Fiere di Parma sono **Cibus Tec**, **Mercanteinfiera** e **Salone del Camper**, che si affiancano agli altri format **Mia Milano** e **Cibus Forum**.



Home » Spirit » Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show

Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show

Di **Alessandra Tibollo** - 26 Novembre 2024



Per il ceo di Rbs, Andrea Fofi, l'accordo «consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali grandi protagonisti del settore»

Era già nell'aria e adesso l'annuncio è arrivato ufficialmente: [Fiere di Parma](#) entra nel capitale di [Roma Bar Show](#). Con questo accordo strategico, la società fieristica parmense si conferma leader nel mondo del food&beverage, che già la vede protagonista delle due principali fiere dell'agroalimentare: **Tuttofood Milano** e **Cibus**.

Fiere di Parma, che si attesta tra i poli fieristici italiani più performanti nel Paese e in Europa (rispetto al periodo pre-covid i ricavi sono aumentati del +11% e l'Ebitda del +17%), punta a un ulteriore boost di crescita diversificando le sue aree di influenza. Con l'operazione Roma Bar Show, che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci, **Fiere di Parma si propone, quindi, di entrare come protagonista nel mercato della spirit industry**, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro. Verso questo settore, già a ottobre la società fieristica parmense aveva manifestato il suo forte interesse annunciando che [dal prossimo anno Mixology Experience sarà nei padiglioni del Tuttofood](#).

«La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale a un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma - e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale». Soddisfatto il ceo di Roma Bar Show, Andrea Fofi, che parla di una «trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. **La presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali grandi protagonisti del settore da qui ai prossimi anni.** Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente». I numeri di Roma Bar Show parlano di una manifestazione che nel 2024 ha ospitato più di 200 aziende, con oltre 50 special guest internazionali, e un'affluenza da circa 15mila visitatori. Fofi aggiunge qualche anticipazione, confermando la location del Palazzo dei Congressi all'Eur per l'edizione di maggio 2025 di Roma Bar Show, per la quale annuncia «una grande attenzione sull'incoming di buyer internazionali e qualche novità per le categorie degli awards».

APPUNTAMENTI

25 Novembre 2024

Spirit industry: Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show



Fiere di Parma punta sulla spirit industry ed entra nel capitale di **Roma Bar Show**. Confermando la sua vocazione di polo multi-settore - si legge in una nota stampa - Fiere di Parma punta a un **ulteriore boost di crescita** diversificando le sue aree di influenza e abbracciando l'arte del bere e miscelare liquori e spirits, un settore che, a livello globale, **nel 2024** ha raggiunto un valore stimato di circa **1.800 miliardi di euro**, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

*«La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare **nuova linfa vitale a un settore da cui ci si attende una solida crescita** soprattutto off trade e a livello internazionale e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale - spiega **Antonio Cellie**, ceo di Fiere di Parma -. Se l'evento 'verticale' romano **compete direttamente con i suoi omologhi di Berlino e Londra**, attraverso questa operazione anche TuttoFood (ed. 2025 e 2026) e Cibus 2027, acquisiscono una rappresentatività distintiva rispetto alle manifestazioni con cui si confrontano ovvero Anuga e Sial».*

Dal canto suo **Roma Bar Show**, con questo accordo strategico, **mira ad affermarsi come punto di riferimento in un processo di industrializzazione**. *«L'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale - aggiunge **Andrea Fofi**, ceo di Roma Bar Show -. Siamo certi che la presenza di un player come Fiere di Parma ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma come **unici protagonisti del settore** da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente».*

IL MERCATO DELLA MIXOLOGY IN EUROPA E IL RUOLO DELL'ITALIA

Il **mercato della mixology**, on e off trade, **in Europa vale 465 miliardi di euro**, in crescita prevista al 2028 del 4%, che porterebbe la cifra vicina ai 580 mld di euro. In particolare, dal punto di vista dei consumi, **Germania, Regno Unito, Francia, Spagna e Italia detengono da soli oltre il 50% del mercato complessivo**, cui contribuiscono con circa 325 miliardi di euro: ciò rende il nostro continente l'area geografica di riferimento per gli operatori del settore.

L'Italia rappresenta il quinto mercato a livello europeo per consumi, con 35,6 miliardi di euro e una crescita media composta attesa al 2028 del 2,9% (che porterebbe la cifra a 41 miliardi di euro). Dal punto di vista della produzione, Regno Unito, Francia, Germania, Italia e Spagna contribuiscono per oltre 40 miliardi di euro, con **l'Italia al secondo posto tra i Paesi top Europei per produzione combinata nei segmenti "spirits" e "sparklingwine"**.



AZIENDE EVENTI

BEVANDE ANALCOLICHE

SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

VARIE

Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show

25/11/2024 - 1729 LETTURE

f Share on Facebook

X Share on X



SHARE Fiere di Parma ha annunciato un accordo di grande rilevanza: l'ingresso nel capitale di Roma Bar Show, evento di riferimento in Italia per il mondo degli Spirits & Mixology. L'operazione, che attende l'approvazione dell'assemblea dei soci, rappresenta un passo strategico per rafforzare la presenza di Fiere di Parma in un mercato globale di enorme valore. Nel 2024, il settore degli Spirits ha raggiunto un valore stimato di **1.800 miliardi di euro**, con una previsione di crescita annuale del 6% fino al 2028, quando si prevede il superamento dei **2.400 miliardi di euro**.

Un modello di successo per l'internazionalizzazione

L'ingresso in Roma Bar Show si colloca nel contesto di una strategia di espansione più ampia, che punta a diversificare le aree di influenza della società parmense. **Fiere di Parma** è già un riferimento nel panorama fieristico grazie a eventi come **Cibus** e **Tuttofood Milano**, che coprono l'intera filiera agroalimentare. La partnership con il Roma Bar Show consolida ulteriormente la posizione di Fiere di Parma come piattaforma multi-settoriale di rilievo internazionale, grazie anche alla collaborazione strategica con Koelnmesse di Colonia.

Una gestione virtuosa riconosciuta a livello istituzionale

Il successo di Fiere di Parma è testimoniato dai risultati economici. Rispetto al periodo pre-pandemia, i ricavi hanno registrato un incremento del +11%, mentre l'EBITDA è cresciuto del +17%. La **Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna** ha recentemente definito "virtuosa" la gestione dell'ente fieristico, confermando la sua capacità di generare valore e attrarre investimenti.

Andrea Fofi, amministratore delegato di Roma Bar Show, ha affermato:

*"L'ingresso di Fiere di Parma è il risultato di una lunga trattativa e rappresenta un salto di qualità per affermare **Roma Bar Show** come il principale evento mondiale nel settore. Grazie a questo accordo, la città di Roma e il nostro progetto si posizioneranno come protagonisti unici del panorama spirits."*

Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma, ha aggiunto:

“La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia”.

Nato per valorizzare la cultura del bere e promuovere il business, il **Roma Bar Show** ha attirato nell'edizione 2024 circa **15.000 visitatori**, con oltre **200 aziende** espositrici e **50 special guest internazionali**. L'evento non è solo una fiera, ma un format che unisce **business, formazione e intrattenimento** con un forte richiamo internazionale. L'edizione del 2025, in programma a maggio, prevede una serie di eventi “fuori salone” diffusi nella capitale, differenziandosi dai principali concorrenti del Nord Europa come Berlino e Londra.

Un settore che guarda al futuro

Grazie all'ingresso in Roma Bar Show, **Fiere di Parma** non solo rafforza la sua posizione nel settore fieristico ma contribuisce alla promozione di un mercato, quello della mixology, sempre più centrale nella cultura contemporanea e nel business globale.

HORECA NEWS

Fiere di Parma punta sugli spirits: accordo con il Roma Bar Show

Fiere di Parma entra nel Roma Bar Show, espandendosi nella Spirit Industry da 1.800 miliardi di dollari, e consolida il ruolo in fiere come Cibus e Tuttofood.

MERCATO



Redazione 2

25 Nov 2024 - 13:59



MERCATO - Il 2024 segna un'importante svolta per **Fiere di Parma**, che guarda con decisione al mercato globale della Spirit Industry, settore in forte ascesa con un valore stimato di 1.800 miliardi di dollari e previsioni di crescita del 6% annuo fino al 2028. La società, già protagonista nell'ambito delle fiere agroalimentari, ha recentemente siglato un accordo strategico per acquisire una quota di capitale del **Roma Bar Show**, consolidando il proprio ruolo nel panorama delle bevande alcoliche.

Roma Bar Show: un riferimento per il settore spirits

Il **Roma Bar Show** è da tempo il punto di incontro privilegiato per professionisti e operatori del settore, un luogo dove tradizione e innovazione si fondono in un ricco programma di degustazioni, masterclass ed esposizioni. Questo evento si distingue per la capacità di rappresentare un marketplace dinamico e un terreno fertile per la creazione di nuove opportunità di business, confermandosi un riferimento unico per la comunità italiana e internazionale dei liquori e degli spirits.

Grazie a questa partnership, **Fiere di Parma** amplia la propria influenza in un mercato dalle prospettive straordinarie, portando avanti una strategia di crescita che coniuga innovazione e apertura a collaborazioni sia italiane che internazionali.



Fiere di Parma: un hub per il settore agroalimentare

L'attenzione di **Fiere di Parma** al mondo spirits si integra con un portafoglio di manifestazioni già consolidato e rinomato. Tra queste spiccano **Tuttofood Milano**, evento di riferimento per il food & beverage, e **Cibus**, uno dei più importanti saloni internazionali dedicati all'agroalimentare. Entrambe le fiere rappresentano appuntamenti imperdibili per gli operatori del settore, con migliaia di espositori e visitatori provenienti da ogni parte del mondo.

"La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma - e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia".

"Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità - dichiara Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show - l'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente".

Tuttofood, Cibus e oltre: l'evoluzione di Fiere di Parma

Cibus si è affermato come la vetrina per eccellenza dell'eccellenza gastronomica italiana, mentre **Tuttofood Milano** continua ad attrarre l'attenzione del mercato internazionale grazie alla sua capacità di intercettare le tendenze emergenti. L'aggiunta del Roma Bar Show alla rete di eventi collegati a **Fiere di Parma** apre nuove prospettive, offrendo un'importante occasione per rafforzare il legame tra cibo e beverage, due settori sempre più interconnessi.

Con questo ingresso **Roma Bar Show** - già leader nel settore - ambisce ad affermarsi quale punto di riferimento in un processo di industrializzazione che può accadere solo grazie a un grande player fieristico come **Fiere di Parma**.

Il mercato della mixology in Europa e il ruolo dell'Italia

Un mondo, quello della mixology, molto variegato, che comprende prevalentemente spirits ma anche vini frizzanti e prodotti complementari (soda, concentrati, attrezzature, etc.). Il mercato della mixology, on e off trade, in Europa vale 465 mld di euro, in crescita prevista al 2028 del 4%, che porterebbe la cifra vicina ai 580 mld di euro. In particolare, dal punto di vista dei consumi, Germania, UK, Francia, Spagna e Italia detengono da soli oltre il 50% del mercato complessivo, cui contribuiscono con circa 325 miliardi di euro: ciò rende il nostro continente l'area geografica di riferimento per gli operatori del settore. L'Italia rappresenta il quinto mercato a livello europeo per consumi, con 35,6 mld di euro e una crescita media composta attesa al 2028 del 2,9% (che porterebbe la cifra a 41 mld di euro). Dal punto di vista della produzione, UK, Francia, Germania, Italia e Spagna contribuiscono per oltre 40 mld di euro, con l'Italia al secondo posto tra i Paesi top Europei per produzione combinata nei segmenti "spirits" e "sparklingwine".

***Fiere di Parma SpA:** un quartiere fieristico di quattrocentomila metri quadrati al centro dei poli della grande attività produttiva del Nord e del Centro Italia ed un ente che unisce a competenze fieristiche idee imprenditoriali da cui sono nate manifestazioni di rilevanza internazionale tra cui spiccano quelle per i settori: alimentare (eventi leader come Cibus, che da 20 anni sostiene e valorizza l'industria alimentare italiana nel mondo, e TuttoFood Milano, riferimento per la Food Community internazionale); food processing and packaging (Cibus Tec); meccanico (Automotoretrò); antiquariale (Mercante in Fiera); arte (Ma Photo Fair); veicoli ricreazionali, turismo e outdoor (Il Salone del Camper); tecnologie per i laboratori e l'analisi (LABOTEC).*

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Italia a Tavola

FOOD&BEVERAGE

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

Fiere di Parma investe nella mixology con l'ingresso nel capitale di Roma Bar Show

Roma Bar Show, punto di riferimento nella mixology e negli spirits, accoglie Fiere di Parma nel proprio capitale. L'obiettivo è guidare la crescita di un mercato globale da 1.800 miliardi di euro (e in continua espansione)

25 novembre 2024 | 17:07



Fiere di Parma segna un altro passo strategico verso l'espansione del proprio raggio d'azione con l'ingresso nel capitale del Roma Bar Show, la manifestazione romana che rappresenta il punto di riferimento per il comparto degli spirits e della mixology in Italia. Grazie a questa operazione, che attende l'approvazione dell'assemblea dei soci, la società fieristica parmense si propone di consolidare la propria leadership nel mercato agroalimentare e di accrescere la propria influenza in un settore che, a livello globale, vale 1.800 miliardi di euro e che promette di superare i 2.400 miliardi entro il 2028.



Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show

Con questa mossa, Fiere di Parma intende integrare l'arte del bere e miscelare all'interno delle sue piattaforme espositive, in particolare attraverso le fiere [Cibus](#) e [Tuttofood](#). Questa mossa rappresenta un ulteriore tassello nella strategia di diversificazione e internazionalizzazione della società, già distintasi per la sua gestione "virtuosa" riconosciuta dalla Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna. Secondo **Antonio Cellie**, ceo di Fiere di Parma, questa operazione avrà un impatto decisivo nel rafforzare la posizione italiana nel mercato della mixology: «La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale a un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale. Offriremo una piattaforma innovativa, globale e versatile, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia».

Fiere di Parma, un'alleanza strategica per il futuro del Roma Bar Show

Il **Roma Bar Show** punta così a consolidarsi come appuntamento leader non solo in Italia ma anche a **livello mondiale**. L'entusiasmo è evidente nelle parole di **Andrea Fofi**, ceo della manifestazione: «Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e il marketplace privilegiato per fare business di qualità. L'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione; la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni». **La partnership sottolinea un approccio imprenditoriale volto alla promozione e alla diffusione della cultura del bere miscelato attraverso un modello che combina business e interazione tra gli operatori del settore.** «Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente» ha aggiunto Fofi.

Un ecosistema integrato tra Cibus, Tuttofood e Roma Bar Show

Il legame tra le fiere agroalimentari di Fiere di Parma e il Roma Bar Show apre nuove prospettive per il comparto. Come ha spiegato Cellie, **ogni anno le aziende food&beverage avranno la possibilità di esporre nei principali eventi fieristici italiani, tra cui Cibus, Tuttofood e Roma Bar Show, beneficiando di un'intera "stagione fieristica"** che garantirà visibilità e matching con i principali player del settore: «Ogni anno le aziende food&beverage potranno esporre alle manifestazioni del nostro portafoglio, Cibus o Tuttofood a seconda degli anni, quindi Roma Bar Show ogni anno, godendo di servizi di matching e visibilità mediatica praticamente per un mese intero, intercettando tutte le opportunità di business e comunicazione, in fiera e fuori». Una strategia che renderà le manifestazioni italiane competitive con gli eventi di riferimento a livello europeo, come Anuga, Sial e i principali show verticali di Berlino e Londra.

Il mercato della mixology in Europa: una crescita inarrestabile

Per l'occasione, ricordiamo che **il comparto della mixology è in forte crescita in Europa**, con un valore stimato di 465 miliardi di euro e previsioni di incremento del 4% annuo fino al 2028. Il mercato europeo, guidato da Germania, Regno Unito, Francia, Spagna e Italia, rappresenta oltre la metà del consumo globale, con un contributo complessivo di 325 miliardi di euro. **L'Italia, in particolare, si posiziona al quinto posto per consumi**, con un mercato da 35,6 miliardi di euro e una crescita prevista del 2,9% annuo, che lo porterà a toccare i 41 miliardi nel 2028. Anche dal punto di vista della **produzione**, il Paese occupa una posizione di rilievo: è il **secondo produttore europeo nei segmenti degli spirits e dei vini frizzanti**, confermando il suo ruolo di protagonista nel panorama globale.



AGRONEWS | FILIERA CORTA | CUCINO IO | LIBRI DA GUSTARE |

AGRONEWS



Fiere di Parma entra nel capitale di Roma Bar Show

Fiere di Parma mette a segno un nuovo accordo strategico che farà delle sue due fiere dell'agroalimentare, Tuttofood Milano e Cibus, le piattaforme di riferimento anche per l'arte del bere e miscelare liquori e spirits con l'entrata nel capitale di **Roma Bar Show**. La società fieristica parmense conferma la sua vocazione di polo multi-settore, aperto alle partnership con realtà italiane ed extra-nazionali (si pensi all'alleanza strategica con Koelnmesse di Colonia).

Con l'operazione Roma Bar Show, **che dovrà essere approvata dall'assemblea dei soci**, Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

Fiere di Parma, che si attesta tra i poli fieristici italiani più performanti nel Paese e in Europa (rispetto al periodo pre-covid i ricavi sono aumentati del +11% e l'EBITDA del +17%), punta a un ulteriore boost di crescita diversificando le sue aree di influenza, e lo fa anche grazie alla sua "gestione virtuosa", come recentemente sottolineato dalla Corte dei Conti dell'Emilia-Romagna.

*«La sinergia tra Roma, Milano e Parma consentirà di portare nuova linfa vitale ad un settore da cui ci si attende una solida crescita soprattutto off trade e a livello internazionale - afferma **Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma** - e di offrire una piattaforma innovativa, globale e versatile al settore, partendo dall'Italia e puntando alla leadership continentale. Obiettivi per cui consideriamo fondamentale l'operazione Roma Bar Show e la collaborazione con l'attuale management a cui confermiamo piena fiducia».*

*«Roma Bar Show è ormai un punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità - dichiara **Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show** - l'ingresso di Fiere di Parma è stato il frutto di una lunga trattativa fortemente voluta nell'ottica di affermare, nel prossimo futuro, la manifestazione quale primo appuntamento a livello mondiale. Grazie al supporto di tutti i soci e founder siamo cresciuti progressivamente ogni edizione, la presenza di un player come Fiere di Parma siamo certi ci consentirà di posizionare il progetto e la città di Roma quali unici protagonisti del settore da qui ai prossimi anni. Questa è la dimostrazione che la promozione, la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business può essere vincente».*

*“Ogni anno le aziende food&beverage potranno esporre alle manifestazioni del nostro portafoglio, Cibus o TuttoFood a seconda degli anni quindi RomaBarShow ogni anno, godendo di servizi di matching e visibilità mediatica praticamente per un mese intero intercettando tutte le opportunità di business e comunicazione, in fiera e fuori” spiega **Cellie**. “Se infatti l'evento ‘verticale’ romano compete direttamente con i suoi omologhi di Berlino e Londra, anche attraverso questa operazione TuttoFood (ed. 2025 e 2026) e Cibus 2027, acquisiscono una rappresentatività distintiva rispetto alle manifestazioni con cui si confrontano ovvero Anuga e Sial”.*

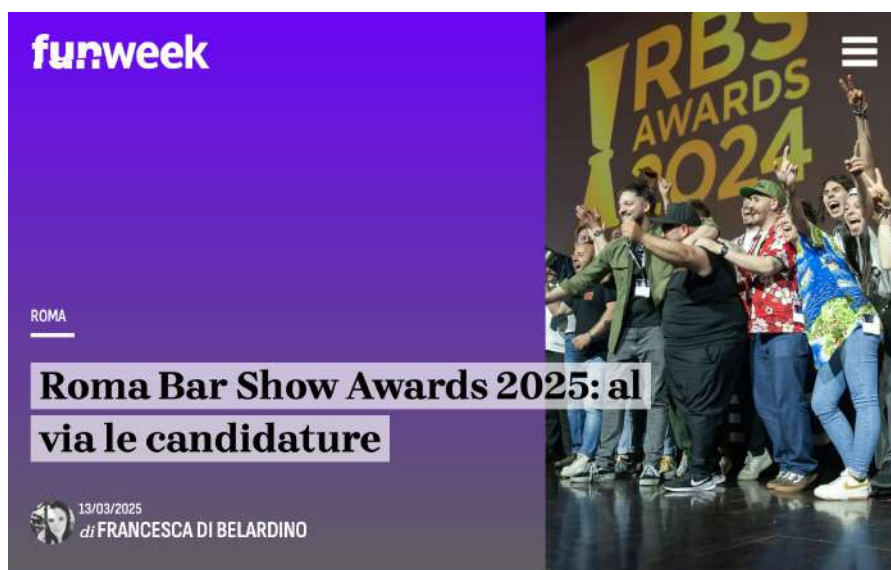
IL MERCATO DELLA MIXOLOGY IN EUROPA E IL RUOLO DELL'ITALIA - Un mondo, quello della mixology, molto variegato, che comprende prevalentemente spirits ma anche vini frizzanti e prodotti complementari (soda, concentrati, attrezzature, etc.). Il mercato della mixology, on e off trade, in Europa vale 465 mld di euro, in crescita prevista al 2028 del 4%, che porterebbe la cifra vicina ai 580 mld di euro.

In particolare, dal punto di vista dei consumi, Germania, UK, Francia, Spagna e Italia detengono da soli oltre il 50% del mercato complessivo, cui contribuiscono con circa 325 miliardi di euro: ciò rende il nostro continente l'area geografica di riferimento per gli operatori del settore. L'Italia rappresenta il quinto mercato a livello europeo per consumi, con 35,6 mld di euro e una crescita media composta attesa al 2028 del 2,9% (che porterebbe la cifra a 41 mld di euro).

Dal punto di vista della produzione, UK, Francia, Germania, Italia e Spagna contribuiscono per oltre 40 mld di euro, con l'Italia al secondo posto tra i Paesi top Europei per produzione combinata nei segmenti “spirits” e “sparklingwine”.

25/11/2024

ROMA BAR SHOW
lancio RBS Awards



Gli Awards sono in programma il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur

Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i **Roma Bar Awards**: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Giunti alla terza edizione, gli Awards sono un vero e proprio **punto di riferimento nel settore**. Si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie:

Best Italian Cocktail Bar,

Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best

Italian Hotel Bar, Best Italian

Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, **Best Caffè & Bar**

Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico

volto dell'industria, in un simbolico passaggio del testimone.

Il concorso è **gratuito** e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere

parte alla finalissima. Questa si terrà lunedì 26 maggio sul palco dell'Auditorium del Palazzo

dei Congressi. Le iscrizioni sono ufficialmente aperte dal 10 marzo. Si potrà presentare

la propria domanda seguendo e compilando gli appositi moduli sul sito di Roma Bar

Show (<https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>). Saranno prese in considerazione le

candidature che arriveranno entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025.

La mission dei Roma Bar Show Awards

I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai

bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione.

Questa si pone di

promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze.

Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello

mondiale. Tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa

edizione.

La prima tappa di dicembre ha avuto come protagonista Andrea Arcaini, che ha portato tutto lo stile del Rita Cocktails (Best Cocktail Bar Awards 2024) a Mumbai. Dario Tortorella de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024) dal 1 al 2 febbraio ha conquistato la città di Bangalore; e per concludere Nite Kong (Best New Cocktail Bar Awards 2024), nelle giornate del 22 e 23 febbraio, ha caratterizzato la tappa di New Delhi.

Infine, in una visione sempre più dinamica e aperta, nasce grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo Buyers Program internazionale.

Questo programma strategico facilita connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo. Apre le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.

Il Messaggero
#CONDIVISODAL1878

Roma Bar Awards: il premio più importante dell'industria del bere. Un omaggio all'ospitalità italiana

Il concorso è gratuito e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla finalissima, che si terrà lunedì 26 maggio



3 Minuti di Lettura

Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i Roma Bar Awards: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Giunti alla terza edizione, **gli Awards sono un vero e proprio punto di riferimento nel settore**, e si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, **l'atteso Premio alla Carriera**, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico passaggio del testimone. Il concorso è gratuito e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla finalissima, che si terrà lunedì 26 maggio sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. Le iscrizioni sono ufficialmente aperte dal 10 marzo: si potrà presentare la propria domanda seguendo e compilando gli appositi moduli sul sito di Roma Bar Show (<https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>). Saranno prese in considerazione le candidature che arriveranno entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025.



I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione, e che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze.

Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione. La prima tappa di dicembre ha avuto come protagonista Andrea Arcaini, che ha portato tutto lo stile del Rita Cocktails (Best Cocktail Bar Awards 2024) a Mumbai. Dario Tortorella de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024), dal 1 al 2 febbraio ha conquistato la città di Bangalore; e per concludere Nite Kong (Best New Cocktail Bar Awards 2024), nelle giornate del 22 e 23 febbraio ha caratterizzato la tappa di New Delhi.

Infine, in una visione sempre più dinamica e aperta, nasce, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo Buyers Program internazionale. Questo programma strategico facilita connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, e apre le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. **Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo**, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.

BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

[Home](#) [Chi siamo](#) [Magazine](#) [News ed Eventi](#) [Ricette](#) [Video](#) [Contatti](#)

[Home](#) » [ROMA BAR SHOW AWARDS 2025](#)

NEWS

ROMA BAR SHOW AWARDS 2025

Al via le candidature della terza edizione del più importante premio della bar industry



BY **REDAZIONE BARTALES** — 11 MARZO 2025 [NESSUN COMMENTO](#) [3 MINS READ](#)



Facebook



Twitter



Pinterest



Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i Roma Bar Awards: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Giunti alla terza edizione, gli Awards sono un vero e proprio punto di riferimento nel settore, e si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico passaggio del testimone.

Il concorso è gratuito e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla finalissima, che si terrà lunedì 26 maggio sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. Le iscrizioni sono ufficialmente aperte dal 10 marzo: si potrà presentare la propria domanda seguendo e compilando gli appositi moduli sul sito di Roma Bar Show (<https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>). Saranno prese in considerazione le candidature che arriveranno entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025.

I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione, e che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze. Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione.

I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione, e che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze. Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione.

La prima tappa di dicembre ha avuto come protagonista Andrea Arcaini, che ha portato tutto lo stile del Rita Cocktails (Best Cocktail Bar Awards 2024) a Mumbai. Dario Tortorella de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024), dal 1 al 2 febbraio ha conquistato la città di Bangalore; e per concludere Nite Kong (Best New Cocktail Bar Awards 2024), nelle giornate del 22 e 23 febbraio ha caratterizzato la tappa di New Delhi.

Infine, in una visione sempre più dinamica e aperta, nasce, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo Buyers Program internazionale. Questo programma strategico facilita connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, e apre le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.



APPUNTI DI VIAGGIO NEL MONDO DEL VINO E DEI DISTILLATI

[ABOUT](#) [RISORSE UTILI](#) [VINO](#) [SPIRITS](#) [INDICE](#) [CONTATTI](#)



Roma Bar Show Awards 2025

Written by DEG. Wine & Spirits · on 12 Marzo 2025 · in Eventi, Press Release, Spirits

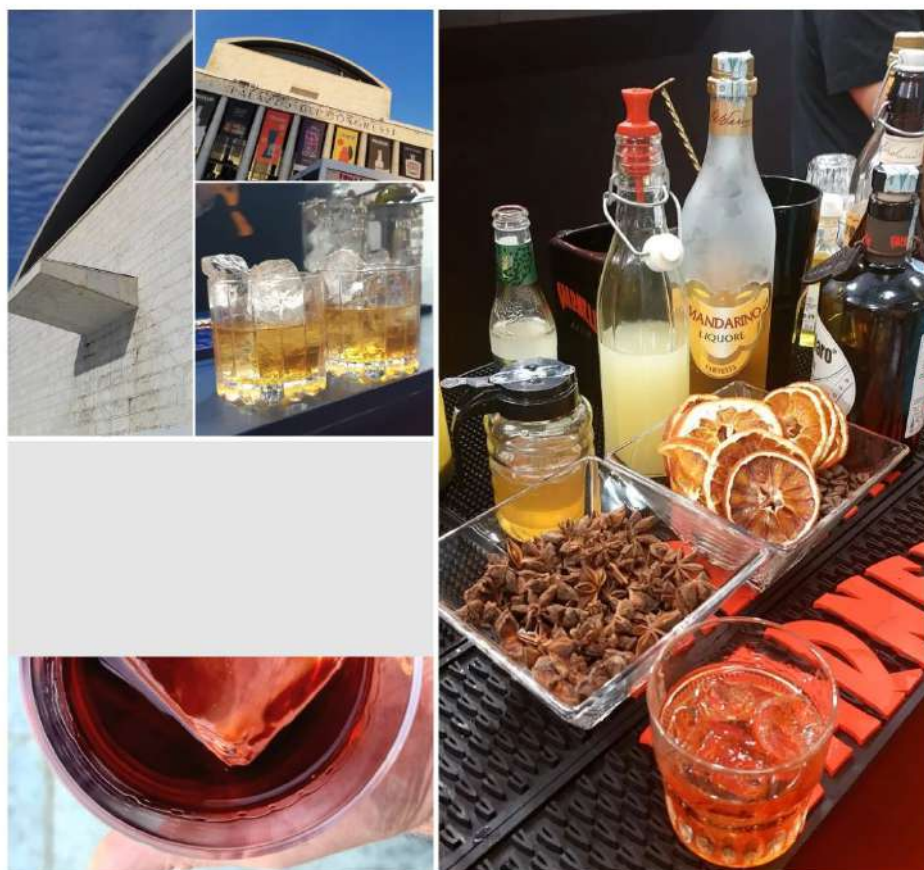
Al via le candidature della terza edizione del più importante premio della bar industry!

Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i Roma Bar Awards: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Giunti alla terza edizione, gli Awards sono un vero e proprio punto di riferimento nel settore, e si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico passaggio del testimone.

Il concorso è gratuito e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla finalissima, che si terrà lunedì 26 maggio sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. Le iscrizioni sono ufficialmente aperte dal 10 marzo: si potrà presentare la propria domanda seguendo e compilando gli appositi moduli sul sito di Roma Bar Show (<https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>).

Saranno prese in considerazione le candidature che arriveranno entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025.



I **Roma Bar Show Awards** rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione, e che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze. Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione.

La prima tappa di dicembre ha avuto come protagonista **Andrea Arcaini**, che ha portato tutto lo stile del **Rita Cocktails** (Best Cocktail Bar Awards 2024) a **Mumbai**; **Dario Tortorella de L'Antiquario di Napoli** (Best Bartender Awards 2024), dal 1 al 2 febbraio ha conquistato la città di **Bangalore**; e per concludere **Nite Kong** (Best New Cocktail Bar Awards 2024), nelle giornate del 22 e 23 febbraio ha caratterizzato la tappa di **New Delhi**.

Infine, in una visione sempre più dinamica e aperta, nasce, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo Buyers Program internazionale. Questo programma strategico facilita connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, e apre le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.



Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i Roma Bar Awards: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Giunti alla terza edizione, gli Awards sono un vero e proprio punto di riferimento nel settore, e si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico passaggio del testimone.

Il concorso è gratuito e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla finalissima, che si terrà lunedì 26 maggio sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. Le iscrizioni sono ufficialmente aperte dal 10 marzo: si potrà presentare la propria domanda seguendo e compilando gli appositi moduli sul sito di Roma Bar Show (<https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>). Saranno prese in considerazione le candidature che arriveranno entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025.

I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione, e che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze. Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione.

La prima tappa di dicembre ha avuto come protagonista Andrea Arcaini, che ha portato tutto lo stile del Rita Cocktails (Best Cocktail Bar Awards 2024) a Mumbai. Dario Tortorella de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024), dal 1 al 2 febbraio ha conquistato la città di Bangalore; e per concludere Nite Kong (Best New Cocktail Bar Awards 2024), nelle giornate del 22 e 23 febbraio ha caratterizzato la tappa di New Delhi.

Infine, in una visione sempre più dinamica e aperta, nasce, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo Buyers Program internazionale. Questo programma strategico facilita connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, e apre le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.

CRONACA

Il riconoscimento di eccellenza nell'industria delle bevande e il tributo all'ospitalità italiana

Pubblicato 2 secondi fa il 11 Marzo 2025 - 12:31
Di **Nicola De Nardo**



 Condividi  Condividi  Twittare  Condividi  Condividi

Eccellenza e innovazione sono al centro dei Roma Bar Awards, il premio di riferimento per l'industria del bere, organizzato in occasione del Roma Bar Show. Giunti alla terza edizione, gli Awards si svolgeranno a Roma il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi dell'Eur, premiando i migliori bar e bartender italiani in sette categorie.

Le Categorie di Premiazione

Le categorie del premio includono: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence, e la novità di quest'anno, Best Caffè & Bar Storici. Inoltre, verrà conferito un Premio alla Carriera a un importante esponente del settore, in un simbolico passaggio del testimone. Le iscrizioni sono aperte dal 10 marzo e le candidature devono essere presentate entro le 23:59 dell'11 aprile 2025.

Riconoscimenti e Opportunità Internazionali

I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento per i bartender e i bar italiani, promuovendo l'internazionalizzazione delle eccellenze. Per esempio, tre vincitori della scorsa edizione hanno partecipato all'India Cocktail Week, un'importante fiera globale, portando i loro stili iconici in città come Mumbai, Bangalore e New Delhi.

Buyers Program Internazionale

Grazie alla collaborazione tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, è stato lanciato un primo Buyers Program internazionale. Questo programma strategico mira a facilitare relazioni con importatori e distributori del settore, aprendo nuove opportunità di partnership e accordi commerciali per supportare l'eccellenza italiana nel mondo.



EVENTI

SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

Roma Bar Show Awards 2025: aperte le candidature del premio più importante della bar industry

11/03/2025 - 551 LETTURE

SHARE Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i Roma Bar Awards: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Giunti alla terza edizione, gli Awards sono un vero e proprio punto di riferimento nel settore, e si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie:

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie:

- Best Italian Cocktail Bar
- Best Italian Bartender
- Best Italian New Cocktail Bar
- Best Italian Hotel Bar
- Best Italian Food Program
- Best Social Media Presence
- Best Caffè & Bar Storici (novità del 2025)

Ad aggiungersi, l'atteso **Premio alla Carriera**, che vedrà sul palco uno **storico volto dell'industria**, in un simbolico **passaggio del testimone**.

Ad aggiungersi, l'atteso **Premio alla Carriera**, che vedrà sul palco uno **storico volto dell'industria**, in un simbolico **passaggio del testimone**.

Il **concorso** è **gratuito** e i primi **tre classificati** di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla **finalissima**, che si terrà **lunedì 26 maggio** sul palco dell'**Auditorium del Palazzo dei Congressi**.

Le **iscrizioni** sono ufficialmente aperte dal **10 marzo**: si potrà presentare la propria candidatura compilando gli appositi moduli sul **sito di Roma Bar Show** (romabarshow.com/rbs-awards-2024/). Saranno prese in considerazione le candidature che arriveranno **entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025**.

I **Roma Bar Show Awards** rappresentano il **più grande riconoscimento** ai **bartender** e ai **bar italiani**, una **mission** condivisa dall'intera **manifestazione**, che si pone l'obiettivo di **promuovere, celebrare e sostenere** l'**internazionalizzazione** delle nostre **eccellenze**.

Come la partecipazione all'**India Cocktail Week** – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione:

- **Andrea Arcaini** ha portato tutto lo stile del Rita Cocktails (Best Cocktail Bar Awards 2024) a **Mumbai**.
- **Dario Tortorella** de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024) ha conquistato **Bangalore** (1-2 febbraio).
- **Nite Kong** (Best New Cocktail Bar Awards 2024) ha caratterizzato la tappa di **New Delhi** (22-23 febbraio).

Infine, in una visione sempre più **dinamica e aperta**, nasce, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo **Buyers Program internazionale**.

Questo programma strategico facilita **connessioni di valore** con **importatori, distributori e decision-maker** del settore **on-trade** provenienti da tutto il mondo, aprendo le porte a **nuove partnership e accordi commerciali di successo**.

Un'occasione imperdibile per **supportare l'eccellenza italiana**, **accrescere la visibilità** del proprio **brand** e **consolidare la presenza** sul mercato globale.

+Info: romabarshow.com/rbs-awards-2025/

Foodzilla

20/03/2025

Roma Bar Show 2025: Il ritorno del Festival della Mixology e degli Awards



Podcast
Ghost Tracks
Chi Siamo
Contatti

di Foodzilla

Roma torna a essere la capitale della mixology con il **Roma Bar Show**, in programma il **26 e 27 maggio** al **Palazzo dei Congressi dell'Eur**. Un appuntamento che negli anni ha consolidato il proprio ruolo di riferimento per la bar industry italiana e internazionale, tra masterclass, degustazioni e incontri con i protagonisti del settore.

I Roma Bar Show Awards: Riconoscimenti per i Migliori

Parallelamente all'evento, tornano i **Roma Bar Show Awards**, il premio che celebra le eccellenze del bartending italiano. Giunto alla terza edizione, il concorso si articola in **sette categorie**: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità del 2025, Best Caffè & Bar Storici. A queste si aggiunge il **Premio alla Carriera**, dedicato a chi ha segnato la storia della bar industry italiana.

Le candidature sono aperte dal **10 marzo** e chiuderanno l'**11 aprile 2025**. La partecipazione è gratuita e i finalisti si sfideranno sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi nella serata del **26 maggio**.

Un'Industria in Espansione

Oltre a premiare il talento, il **Roma Bar Show** punta sull'internazionalizzazione. Lo dimostra la recente partecipazione di alcuni vincitori dei **Roma Bar Show Awards 2024** all'**India Cocktail Week**, con tappe a Mumbai, Bangalore e New Delhi. Quest'anno, il festival amplia ulteriormente i suoi orizzonti con il **Buyers Program internazionale**, nato dalla collaborazione tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma. L'iniziativa mette in contatto produttori italiani con distributori globali, aprendo nuove opportunità di mercato per il settore.

Il **Roma Bar Show 2025** conferma così il proprio ruolo di catalizzatore per le tendenze della mixology e del bar business, consolidando il legame tra tradizione italiana e innovazione internazionale.

Info e candidature: [Roma Bar Show Awards](#)



MARTINI TIME



Roma Bar Show Awards 2025

entries now open for the 3rd edition of the roma bar show awards



MARCH 24, 2025 - NEWS - 2 MIN

The **Roma Bar Show Awards** celebrate excellence and innovation in the Italian bar industry. Established by the organizers of the **Roma Bar Show**, this prestigious award aims to recognize the **best bars and bartenders** in Italy. Now in its third edition, the Awards have become a key industry benchmark and will take place in **Rome** on **May 26-27, 2025**, at the **Palazzo dei Congressi** in the **EUR** district, as part of the **Roma Bar Show**.

Seven Award Categories & the Career Achievement Award

The **Roma Bar Show Awards** highlight Italian hospitality across **seven categories**:

- Best Italian Cocktail Bar
- Best Italian Bartender
- Best Italian New Cocktail Bar
- Best Italian Hotel Bar
- Best Italian Food Program
- Best Social Media Presence
- Best Caffe & Bar Storici (*New for 2025*)

In addition, the **Career Achievement Award** will honor a legendary figure in the industry, symbolizing the passing of the torch to a new generation of professionals.



Roma Bar Show Awards 2025

The **Roma Bar Show Awards** celebrate excellence and innovation in the Italian bar industry. Established by the organizers of the **Roma Bar Show**, this prestigious award aims to recognize the **best bars and bartenders** in Italy. Now in its third edition, the Awards have become a key industry benchmark and will take place in **Rome** on **May 26-27, 2025**, at the **Palazzo dei Congressi** in the **EUR** district, as part of the **Roma Bar Show**.



Rome Whisky Festival 2025

On **March 1st and 2nd**, the **Rome Whisky Festival** took place at **Salone delle Fontane**, marking its **13th** edition. For whisky enthusiasts, industry professionals, and bartenders, this annual event is nothing short of a grand celebration. This year's festival was as vibrant as ever, attracting over **4,300** attendees and featuring more than **200** brands from around the world, offering an astounding selection of over **1,000** different whiskies.

In addition, the **Career Achievement Award** will honor a legendary figure in the industry, symbolizing the passing of the torch to a new generation of professionals.

How to Enter

The Roma Bar Show Awards are **free to enter**, and the **top three finalists in each category** will be invited to the **Grand Finale**, held on **Monday, May 26, at the Auditorium of the Palazzo dei Congressi**.

Entry period: March 10 – April 11, 2025 (Deadline: April 11 at 11:59 PM, Italy time)

How to apply: Submit your application through the official Roma Bar Show website:

<https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>

Taking Italian Bar Excellence to the World

The Roma Bar Show Awards are **the most prestigious recognition for Italian bartenders and bars**. The event shares the broader mission of the **Roma Bar Show**:

To promote, celebrate, and expand Italy's presence in the global bar industry.

Last year's winners had the opportunity to showcase their talents at the **India Cocktail Week**, one of the world's most important cocktail festivals. Between **December and February**, three award winners from 2024 took part in exclusive events across India:

December: Andrea Arcaini brought the signature style of *Rita Cocktails* (**Best Cocktail Bar 2024**) to **Mumbai**.

February 1-2: Dario Tortorella from *L'Antiquario di Napoli* (**Best Bartender 2024**) took over **Bangalore**.

February 22-23: *Nite Kong* (**Best New Cocktail Bar 2024**) headlined the **New Delhi** stage.

Introducing the International Buyers Program

With an **ever-evolving and global vision**, the **Roma Bar Show**, in collaboration with **ICE (Italian Trade Agency)** and **Fiere di Parma**, has launched the first-ever **International Buyers Program**.

This strategic initiative creates **valuable connections with importers, distributors, and key decision-makers in the on-trade sector from around the world**. It is an **unmissable opportunity** for:

- ✓ Expanding the reach of **Italian bar excellence**
- ✓ Increasing **brand visibility** on the international stage
- ✓ Strengthening **market presence and partnerships**

Now's your chance to take your bar and career to the next level - apply today!



“

ROMA BAR SHOW 2025

<https://romabarshow.com/>



Politica Cronaca Economia Sport Video Lifestyle Notizia per Notizia Oroscopo

Home » Roma Bar Show 2025, al via le candidature

Lifestyle

Roma Bar Show 2025, al via le candidature

di Claudia Montanari 25 Marzo 2025



Roma Bar Show 2025, al via le candidature (blitzquotidiano.it)

Eccellenza e innovazione sono le parole chiave per i **Roma Bar Awards**: il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i **migliori bar e bartender del nostro Paese**. Giunti alla terza edizione, gli Awards sono un vero e proprio punto di riferimento nel settore, e si svolgono a Roma proprio in occasione del Roma Bar Show, in programma quest'anno il 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

Un omaggio all'ospitalità italiana declinata in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico passaggio del testimone.

Il concorso è gratuito e i primi tre classificati di ogni categoria saranno invitati a prendere parte alla finalissima, che si terrà lunedì 26 maggio sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. Le iscrizioni sono ufficialmente aperte dal 10 marzo: si potrà presentare la propria domanda seguendo e compilando gli appositi moduli sul sito di **Roma Bar Show**. Saranno prese in considerazione le candidature che arriveranno entro e non oltre le 23:59 dell'11 aprile 2025.



A screenshot of the ITA Airways website showing flight prices for three routes. The ITA Airways logo is at the top. Below it, three flight options are listed, each with a small image of a city, the route name, and the price in Euros. A red 'CERCA' button is at the bottom right of the table.

	Trieste-Milano	€ 92
	Trieste-Roma	€ 49
	Lamezia Terme-Milano	€ 50

CERCA

I Roma Bar Show Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani, una mission condivisa dall'intera manifestazione, e che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze. Come la partecipazione all'India Cocktail Week – una delle maggiori fiere a livello mondiale – che tra dicembre e febbraio ha visto coinvolti tre dei vincitori della scorsa edizione.

La prima tappa di dicembre ha avuto come protagonista Andrea Arcaini, che ha portato tutto lo stile del Rita Cocktails (Best Cocktail Bar Awards 2024) a Mumbai. Dario Tortorella de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024), dal 1 al 2 febbraio ha conquistato la città di Bangalore; e per concludere Nite Kong (Best New Cocktail Bar Awards 2024), nelle giornate del 22 e 23 febbraio ha caratterizzato la tappa di New Delhi.

Infine, in una visione sempre più dinamica e aperta, nasce, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, il primo Buyers Program internazionale. Questo programma strategico facilita connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, e apre le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.



[Home](#) [news ed eventi](#) [news](#) [Aperte le candidature per i Roma Bar Show Awards 2025](#)

Aperte le candidature per i Roma Bar Show Awards 2025

CON ICE-AGENZIA E FIERE DI PARMA NASCE IL PRIMO BUYERS PROGRAM INTERNAZIONALE

8 Aprile 2025 Redazione WineMag.it



Tornano i **Roma Bar Show Awards**, il più prestigioso riconoscimento dell'industria italiana del bere. Sono ufficialmente aperte le candidature per la terza edizione del premio promosso dagli organizzatori del **Roma Bar Show**, la manifestazione di riferimento per il mondo del bar e del beverage, in programma il **26 e 27 maggio 2025** al Palazzo dei Congressi dell'Eur.

ROMA BAR SHOW AWARDS: SETTE CATEGORIE DI ECCELLENZA DELL'HOSPITALITY

Con un focus su eccellenza e innovazione, i Roma Bar Show Awards 2025 vogliono premiare il meglio della scena bar italiana. Sette le categorie in gara:

- Best Italian Cocktail Bar
- Best Italian Bartender
- Best Italian New Cocktail Bar
- Best Italian Hotel Bar
- Best Italian Food Program
- Best Social Media Presence
- Best Caffè & Bar Storici, novità assoluta di quest'edizione.

A queste si aggiunge l'atteso **Premio alla Carriera**, conferito a una figura iconica del settore, in un simbolico passaggio del testimone tra generazioni.

ISCRIZIONI ONLINE ENTRO L'11 APRILE 2025

La partecipazione al concorso è gratuita. I primi tre classificati di ogni categoria accederanno alla finalissima di lunedì 26 maggio, sul palco dell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. Le candidature sono aperte dal 10 marzo e si possono inviare **esclusivamente tramite il sito ufficiale** del Roma Bar Show, compilando l'apposito form all'indirizzo: <https://romabarshow.com/rbs-awards-2024/>. Il termine ultimo per l'invio è fissato alle 23:59 dell'11 aprile 2025.

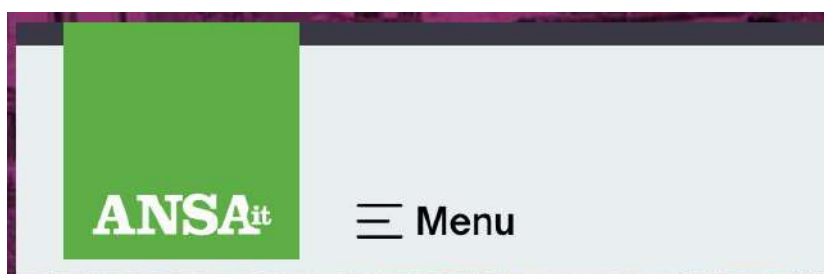
I VINCITORI 2024 PROTAGONISTI ALL'INDIA COCKTAIL WEEK

I Roma Bar Show Awards si confermano anche una **piattaforma di visibilità internazionale** per i professionisti del settore. Lo dimostra la partecipazione all'India Cocktail Week, una delle principali fiere mondiali del beverage, che ha visto protagonisti tre dei vincitori della scorsa edizione. A dicembre, **Andrea Arcaini** ha portato lo stile del Rita Cocktails di Milano (Best Cocktail Bar Awards 2024) a Mumbai. L'1 e 2 febbraio è stata la volta di **Dario Tortorella** de L'Antiquario di Napoli (Best Bartender Awards 2024) a Bangalore. Infine, il 22 e 23 febbraio, **Nite Kong** (Best New Cocktail Bar Awards 2024) ha rappresentato l'Italia a New Delhi.

ROMA BAR SHOW 2025: NASCE IL BUYERS PROGRAM INTERNAZIONALE

In linea con una visione sempre più globale e connessa, il Roma Bar Show lancia – in collaborazione con ICE – Agenzia e Fiere di Parma – il primo **Buyers Program internazionale**. Un'iniziativa strategica che punta a creare connessioni di valore tra aziende italiane, buyer, importatori e decision-maker del settore on-trade a livello mondiale. L'obiettivo è duplice: favorire nuove partnership e consolidare la **presenza dell'eccellenza italiana nei mercati esteri**. Una vetrina unica per i professionisti del beverage made in Italy, che potranno così accrescere la visibilità del proprio brand e aprirsi a nuove opportunità commerciali globali.

ROMA BAR SHOW
conferenza stampa



 / **TERRA&GUSTO** / Fiere e Eventi

Mixology, conto alla rovescia per Roma Bar Show

Presentata la 5/a edizione. Fiere di Parma nel capitale sociale



Torna Roma Bar Show, evento internazionale dedicato al beverage e alla mixology, in programma il 26 e 27 maggio.

La quinta edizione, presentata oggi in Campidoglio con la partecipazione di Antonio Cellie, Ad di Fiere di Parma; Andrea Fofi, Ad di Roma Bar Show e Matteo Zoppas, presidente di Ice - Agenzia, è organizzata presso le sale del Palazzo dei Congressi dell'Eur insieme a Fiere di Parma, polo fieristico che è entrato nel capitale sociale dell'appuntamento espositivo.

La manifestazione gode del patrocinio dell'assessorato ai Grandi eventi, sport, turismo e moda di Roma Capitale. "Fiere di Parma- informa una nota - con l'ingresso nel capitale sociale si propone "di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro". Con l'evento, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, Ice - Agenzia e Fiere di Parma, prende il via "il primo Buyers Program internazionale, programma strategico nato per facilitare quelle connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, aprendo le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo". Claim della rassegna è "Together we shake", "un invito - spiegano gli organizzatori - a prendersi il piacere di vivere e riconoscere l'altro come sé stesso". Il programma della

manifestazione prevede masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi "fuori salone" e la finale dei Roma Bar Show Awards. Previsto inoltre il Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Roma Bar Show e Fiere di Parma: grande alleanza nella spirit industry

(Agen Food) – Roma, 28 apr. – Grandi novità per il **Roma Bar Show**, l'evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology torna protagonista e presenta la nuova edizione, la quinta, insieme a **Fiere di Parma**, che è entrato ufficialmente nel capitale sociale affermando la sua leadership nel segmento fieristico in Italia e in Europa. Il **26 e il 27 maggio** il Roma Bar Show – che gode tra l'altro del Patrocinio dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale – riapre le sale dello storico Palazzo dei Congressi dell'Eur a migliaia di brand e di operatori del settore trasformando Roma in una delle città più importanti al mondo per l'industria del beverage e dell'ospitalità.

Con questa operazione **Fiere di Parma** si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

«La nostra strategia è chiara – afferma **Antonio Cellie, AD di Fiere di Parma** – confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, settore che vede l'Italia protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy. Non ci limitiamo a organizzare fiere, ma creiamo piattaforme permanenti dove innovazione, qualità e networking si fondono per valorizzare il pairing tra cibo e mixology, intercettando le tendenze globali che caratterizzeranno il mercato on trade e off trade.»

In una visione sempre più dinamica e di respiro internazionale, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, parte il primo Buyers Program internazionale. Un programma strategico nato per facilitare quelle connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, aprendo le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale.

«Negli ultimi anni abbiamo assistito a un processo di internazionalizzazione delle fiere italiane internazionali – così il Presidente di ICE – Agenzia, **Matteo Zoppas** – con un numero sempre crescente di fiere italiane che vanno all'estero così come di fiere prevalentemente rivolte al territorio nazionale che si impegnano per uno sbocco internazionale. Roma Bar Show, in accordo con Fiera di Parma, ha avviato questo processo, ambendo a diventare tra le principali fiere di attrazione per questa categoria a livello globale. Un settore quello degli spirits che vale 1,7 miliardi di euro di esportazioni, in crescita del 4,7 % rispetto al 2023, e che fa parte del comparto alimentare, cresciuto del 10% rispetto all'anno precedente. Per continuare a crescere, è fondamentale investire in fiere selezionate, partecipando attivamente al loro sviluppo. Questo è il lavoro che stiamo portando avanti con ICE, attraverso iniziative di incontro tra domanda e offerta che puntano a far crescere i produttori dei settori più promettenti. Per Roma Bar Show abbiamo selezionato 50 operatori strategici tra buyers e stake holders, da *12 paesi differenti. Non solo, ICE lavora in un'ottica di squadra, insieme agli agenti del Sistema Paese, Sace, Simest e Cdp con il coordinamento del Ministero degli Affari Esteri, creando connessioni di promozione e sviluppo del Made in Italy. Il nostro impegno è quello di promuovere un ambiente favorevole per lo sviluppo economico, facilitando l'accesso alle opportunità internazionali e creando valore per il nostro Paese. Il nostro obiettivo è chiaro: generare un impulso forte e duraturo per il sistema economico, supportando anche i settori in crescita e favorendo la collaborazione per il successo collettivo».

Con il suggestivo claim "Together we shake" – che è un invito a prendersi il piacere di vivere e riconoscere l'altro come sé stesso -, il Bar Show si prepara così ad aprire le porte a un programma che si riconferma pieno di appuntamenti ed esperienze uniche tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi "fuori salone" e la finale dei Roma Bar Show Awards. Terza edizione per il riconoscimento che gli organizzatori di RBS hanno trasformato negli anni in un punto di riferimento del settore, omaggiando l'eccellenza dell'ospitalità italiana. Centinaia le candidature giunte che vedranno premiata l'hospitality nel mondo bar in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico suggestivo passaggio del testimone. L'appuntamento con la cerimonia di premiazione è per il 26 maggio alle ore 17:30 nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi.

«Questo percorso che ci ha condotto fino all'ingresso di Fiere nel board – spiega l'Amministratore Delegato, **Andrea Fofi**, tra i fondatori del Roma Bar Show – è stato un viaggio lungo, di crescita e di attese delle giuste occasioni, proprio come un buon distillato. Questo è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, che da oltre 4 edizioni ci anima. Il nostro obiettivo – conclude – è promuovere la reciprocità come unico strumento di crescita personale e di "good industry", di consapevolezza e di azione nella responsabilità ambientale e sociale; ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità che potremo cogliere grazie al supporto e alla visione di Fiere di Parma affinché la Bar Industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del Made in Italy indiscussa».

Oltre visitare le aree espositive dedicate alla spirit industry, conoscere i brand e i loro prodotti, come ogni anno Roma Bar Show offrirà ai visitatori l'opportunità di incontrare nomi illustri e speaker di fama internazionale che, dall'Asia agli Stati Uniti passando per l'Europa arricchiranno il palinsesto dell'Educational Program di RBS2025. La sezione Educational di Roma Bar Show è un programma di formazione inclusivo e diversificato per bartender, che si pone come obiettivo il miglioramento tecnico, il sostegno dei temi sensibili ed il rafforzamento del concetto di ospitalità. Conferenze, masterclass, workshops, laboratori di ricerca sulle tecniche più innovative saranno il centro di ROMA BAR SHOW 2025, un viaggio alla ricerca della perfezione, dell'eccellenza e della sperimentazione.

Nato nel 2019 Roma Bar Show si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori, una manifestazione che conta circa 200 tra le aziende espositrici, oltre 100 ospiti internazionali che prendono parte al programma e che, nella scorsa edizione, ha contato più di 15mila presenze. È così che Roma è diventata una delle città più importanti al mondo per il settore e quella tra Roma Capitale e Roma Bar Show è una partnership valoriale, economica e culturale che ha enormi opportunità oggi e nel prossimo futuro. Un legame confermato dal rinnovato patrocinio con il Comune di Roma e in particolare modo con l'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda e con ATAC – azienda per la mobilità di Roma Capitale – che intensifica la rete e il servizio al pubblico con spostamenti green e responsabili su bus e metropolitane brandizzate, e che farà avere una riduzione del biglietto ai possessori di Metrebus Card.

«Roma Bar Show è un grande evento che cresce di anno in anno – commenta **Alessandro Onorato**, Assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda – e rientra nella nostra strategia di rendere il turismo di Roma sempre meno casuale, com'è sempre stato prima del nostro arrivo. Sosteniamo Roma Bar Show proprio perché, oltre a generare indotto economico sul territorio e nuovi posti di lavoro qualificati, intercetta nuovi flussi turistici del settore food and beverage. Un target su cui stiamo puntando per incentivare un turismo di qualità, più slow e meno di massa, con visitatori che vengono a Roma non solo per i nostri monumenti, ma per specifici eventi come il Roma Bar Show. Il concetto del bartending prevede un costante innalzamento della qualità e sensibilizza i giovani sulla responsabilizzazione del consumo alcolico, un tema molto attuale su cui stiamo lavorando per una campagna di comunicazione».

Grazie all'impegno e sostegno dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda guidato da **Alessandro Onorato**, Roma Bar Show si impegna nel lancio di una campagna rivolta a tutti i cittadini per sensibilizzare l'attenzione verso la consumazione consapevole. Non nell'eccesso o nel divieto, ma nella moderazione e nel rispetto consapevole, così la linea guida di un manifesto promosso da Roma Bar Show e il Comune di Roma per promuovere un movimento di respiro nazionale che ponga l'attenzione verso il bere responsabile, e promuova un cambiamento positivo e sostenibile per l'intero settore del beverage. Non solo, in sintonia con i valori dell'assessorato e della manifestazione, con la sponsorizzazione di JD Sports, Roma Bar Show inaugurerà il 14 giugno un nuovo campo da basket nel quartiere di Garbatella, firmato dalla street-artist Camilla Falsini, per restituire uno spazio in disuso agli abitanti della zona e sostenere attività di aggregazione e condivisione.

ROMA BAR SHOW
26/ 27 MAGGIO 2025
PALAZZO DEI CONGRESSI
PIAZZA JOHN KENNEDY, 1

ORARI DI APERTURA
LUNEDÌ 26 MAGGIO – 10 – 19
MARTEDÌ 27 MAGGIO – 11 – 19



EVENTI

BEVANDE ANALCOLICHE

SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

Roma Bar Show: presentata la quinta edizione in sinergia con Fiere di Parma

28/04/2025 - 321 LETTURE



Da sinistra: Alessandro Procoli (co-fondatore Roma Bar Show), Giorgio Trabucco (Consigliere Comunale di Roma), Matteo Zoppas (Presidente ICE - Agenzia), Andrea Fofi (AD Roma Bar Show), Antonio Cellie (AD Fiere di Parma) durante la conferenza stampa di presentazione del Roma Bar Show 2025.

La quinta edizione del Roma Bar Show è stata ufficialmente presentata a Roma, confermando anche l'alleanza strategica con Fiere di Parma, entrata nel capitale sociale dell'evento a fine novembre 2024.



Durante la conferenza stampa, i vertici di **Roma Bar Show**, **Fiere di Parma** e **ICE – Agenzia** hanno illustrato le principali novità dell'edizione 2025 e il progetto di internazionalizzazione che mira a consolidare Roma tra le capitali mondiali della beverage e mixology industry.

Il 26 e 27 maggio 2025, il **Palazzo dei Congressi** dell'EUR tornerà ad accogliere uno degli appuntamenti più attesi a livello internazionale per il settore del beverage e dell'ospitalità.

Presenti i vertici di Roma Bar Show, Fiere di Parma e ICE

Alla conferenza stampa hanno preso parte **Antonio Cellie**, Amministratore Delegato di **Fiere di Parma**, **Andrea Fofi**, Amministratore Delegato di **Roma Bar Show**, e **Matteo Zoppas**, Presidente di **ICE – Agenzia**.

Un incontro che ha ribadito la volontà di rendere il **Roma Bar Show** sempre più internazionale, grazie anche al primo **Buyers Program** che coinvolgerà operatori selezionati da **12 Paesi**.



Un momento della conferenza stampa di presentazione del Roma Bar Show 2025: in primo piano Alessandro Procoli, Giorgio Trabucco, Matteo Zoppas, Andrea Fofi e Antonio Cellie.

*“Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, completando il più grande hub fieristico integrato per il food & beverage”, ha dichiarato **Antonio Cellie**.*

*“Roma Bar Show ambisce a diventare una delle principali fiere globali del settore”, ha aggiunto **Matteo Zoppas**, sottolineando l’importanza dell’internazionalizzazione per il Made in Italy.*

*“L’ingresso di Fiere di Parma nel nostro board rappresenta il coronamento di un percorso di crescita consapevole e il punto di partenza per nuove opportunità, con l’obiettivo di affermare la Bar Industry come leader dell’immagine del Made in Italy”, ha commentato **Andrea Fofi**, Amministratore Delegato di Roma Bar Show.*

Un programma ricco di appuntamenti

L'edizione 2025 del Roma Bar Show si annuncia ancora più ricca di contenuti: masterclass, talk, degustazioni, eventi “fuori salone” e la terza edizione dei **Roma Bar Show Awards**, che premieranno l’eccellenza italiana in sette categorie, con una novità dedicata ai **Caffè & Bar Storici**. La cerimonia di premiazione si terrà il **26 maggio 2025** alle ore 17:30 presso l’**Auditorium del Palazzo dei Congressi**.

Con il claim **“Together we shake”**, la manifestazione si prepara ad accogliere migliaia di operatori e appassionati, confermando il suo ruolo di piattaforma di riferimento per innovazione, formazione e networking.



Focus sulla responsabilità sociale e sulla mobilità green

Accanto al business, il Roma Bar Show 2025 promuoverà una campagna di sensibilizzazione sul **bere responsabile**, in collaborazione con il **Comune di Roma** e l'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda.

Tra le iniziative annunciate anche il recupero di spazi urbani, con l'inaugurazione di un nuovo **campo da basket alla Garbatella** realizzato con il sostegno di **JD Sports** e firmato dalla street artist **Camilla Falsini**.



Roma Bar Show: nuova alleanza con Fiere di Parma per l'evento internazionale della Spirit Industry

Il polo fieristico Fiere di Parma entra nel capitale sociale di Roma Bar Show, evento che ha conquistato la bar industry internazionale



EVENTI - Il **Roma Bar Show**, evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology, torna protagonista per la sua quinta edizione il **26 e 27 maggio** presso lo storico **Palazzo dei Congressi dell'EUR** a Roma, con una grande novità: **Fiere di Parma è entrata ufficialmente nel capitale sociale**, confermando la sua leadership nel segmento fieristico in Italia e in Europa.

L'evento, che gode del Patrocinio dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale, aprirà le sue porte a migliaia di brand e operatori del settore, trasformando Roma in una delle città più importanti al mondo per l'industria del beverage e dell'ospitalità.

Con questa operazione, **Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry**, un settore che a livello globale ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, quando potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

«La nostra strategia è chiara - afferma **Antonio Cellie, AD di Fiere di Parma** - **confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage**, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, settore che vede l'Italia protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy. Non ci limitiamo a organizzare fiere, ma **creiamo piattaforme permanenti dove innovazione, qualità e networking si fondono per valorizzare il pairing tra cibo e mixology**, intercettando le tendenze globali che caratterizzeranno il mercato on trade e off trade.»

Programma internazionale per buyer

Grazie alla sinergia tra **Roma Bar Show, ICE - Agenzia e Fiere di Parma**, parte il primo **Buyers Program internazionale**, un'iniziativa strategica per facilitare connessioni con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo.

*«Negli ultimi anni abbiamo assistito a un processo di internazionalizzazione delle fiere italiane internazionali - così il **Presidente di ICE - Agenzia, Matteo Zoppas** - con un numero sempre crescente di fiere italiane che vanno all'estero così come di fiere prevalentemente rivolte al territorio nazionale che si impegnano per uno sbocco internazionale. Roma Bar Show, in accordo con Fiera di Parma, ha avviato questo processo, ambendo a diventare tra le principali fiere di attrazione per questa categoria a livello globale. Un settore quello degli spirits che vale 1,7 miliardi di euro di esportazioni, in crescita del 4,7 % rispetto al 2023, e che fa parte del comparto alimentare, cresciuto del 10% rispetto all'anno precedente. Per continuare a crescere, è fondamentale investire in fiere selezionate, partecipando attivamente al loro sviluppo. Questo è il lavoro che stiamo portando avanti con ICE, attraverso iniziative di incontro tra domanda e offerta che puntano a far crescere i produttori dei settori più promettenti. Per Roma Bar Show abbiamo selezionato 50 operatori strategici tra buyers e stake holders, da 12 paesi differenti. Non solo, ICE lavora in un'ottica di squadra, insieme agli agenti del Sistema Paese, Sace, Simest e Cdp con il coordinamento del Ministero degli Affari Esteri, creando connessioni di promozione e sviluppo del Made in Italy. Il nostro impegno è quello di promuovere un ambiente favorevole per lo sviluppo economico, facilitando l'accesso alle opportunità internazionali e creando valore per il nostro Paese. Il nostro obiettivo è chiaro: generare un impulso forte e duraturo per il sistema economico, supportando anche i settori in crescita e favorendo la collaborazione per il successo collettivo».*

"Together we shake"

Con il suggestivo claim **"Together we shake"**, il Bar Show si prepara ad offrire un programma ricco di appuntamenti ed esperienze tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi "fuori salone" e la finale dei **Roma Bar Show Awards**. Alla sua terza edizione, il riconoscimento premierà l'eccellenza dell'ospitalità italiana in sette categorie: *Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità del 2025, Best Caffè & Bar Storici*, oltre al *Premio alla Carriera*. La cerimonia si terrà il 26 maggio alle 17:30 nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi.

*«Questo percorso che ci ha condotto fino all'ingresso di Fiere nel board - spiega l'**Amministratore Delegato, Andrea Fofi**, tra i fondatori del Roma Bar Show - è stato un viaggio lungo, di crescita e di attese delle giuste occasioni, proprio come un buon distillato. Questo è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, che da oltre 4 edizioni ci anima. Il nostro obiettivo - conclude - è promuovere la reciprocità come unico strumento di crescita personale e di "good industry", di consapevolezza e di azione nella responsabilità ambientale e sociale; ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità che potremo cogliere grazie al supporto e alla visione di Fiere di Parma affinché la Bar Industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del Made in Italy indiscussa».*

Educational Program e partnership con Roma Capitale

Roma Bar Show offrirà un **Educational Program inclusivo e diversificato, con conferenze, masterclass, workshop e laboratori** sulle tecniche più innovative, con la partecipazione di speaker internazionali provenienti da Asia, Stati Uniti ed Europa.

Nato nel 2019, Roma Bar Show conta circa 200 aziende espositrici, oltre 100 ospiti internazionali e ha registrato più di 15mila presenze nella scorsa edizione.

La partnership con Roma Capitale si conferma con il patrocinio del Comune e dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda, oltre alla collaborazione con ATAC per facilitare spostamenti sostenibili, con bus e metropolitana brandizzate e riduzioni sul biglietto per i possessori di Metrebus Card.

Inoltre, Roma Bar Show, in collaborazione con l'Assessorato, lancerà **una campagna per sensibilizzare i cittadini alla consumazione consapevole di alcolici**, promuovendo un movimento nazionale per il bere responsabile. Inoltre, con la sponsorizzazione di JD Sports, il 14 giugno verrà inaugurato un nuovo campo da basket nel quartiere Garbatella, decorato dalla street-artist Camilla Falsini, per restituire uno spazio agli abitanti e sostenere attività di aggregazione.

ROMA BAR SHOW

26-27 maggio 2025

Palazzo dei Congressi

Piazza John Kennedy, 1

Orari di apertura:

Lunedì 26 maggio: 10:00-19:00

Martedì 27 maggio: 11:00-19:00

laVOCEdelLAZIO.it

Roma Bar Show 2025: la grande alleanza con Fiere di Parma accende i riflettori sulla Spirit Industry internazionale

REDAZIONE | MIXOLOGY | 28 APRILE 2025



La novità di quest'anno è l'ingresso nel capitale sociale di **Fiere di Parma**, realtà leader nel settore fieristico italiano ed europeo. Un'operazione strategica che segna un passo importante nella crescita del Roma Bar Show, con l'obiettivo di rafforzare la presenza italiana in un comparto che, a livello globale, vale oggi circa **1.800 miliardi di euro** e che si stima raggiungerà i **2.400 miliardi entro il 2028**.

«La nostra strategia è chiara — spiega **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma — vogliamo confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, creando un hub fieristico integrato a livello internazionale. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio in un settore che vede l'Italia protagonista, valorizzando l'ecosistema del Made in Italy».

Un evento che guarda al mondo

La vocazione internazionale della manifestazione si concretizza nel **primo Buyers Program internazionale**, nato dalla collaborazione tra **Roma Bar Show**, **ICE-Agenzia** e **Fiere di Parma**. L'iniziativa punta a favorire connessioni di valore tra produttori italiani e buyer, importatori e distributori provenienti da tutto il mondo. **Matteo Zoppas**, presidente di ICE-Agenzia, sottolinea come l'export italiano nel settore spirits abbia raggiunto **1,7 miliardi di euro**, registrando un +4,7% rispetto al 2023: «È fondamentale investire su fiere selezionate che sappiano attrarre pubblico internazionale e generare valore per il nostro sistema economico».

A confermare questa visione, la selezione di **50 buyer strategici provenienti da 12 Paesi**, che parteciperanno a incontri B2B e momenti di networking mirati a favorire nuovi accordi commerciali.

"Together we shake": esperienze, formazione e premi

Il claim scelto per l'edizione 2025, **"Together we shake"**, è un invito a condividere esperienze e a vivere la cultura del bere in modo consapevole e responsabile. Il programma si preannuncia ricco: **masterclass, degustazioni, talk, seminari e la finale dei Roma Bar Show Awards**, che celebrerà le eccellenze dell'ospitalità italiana con premi in sette categorie, tra cui **Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender** e, novità di quest'anno, il riconoscimento per il **Best Caffè & Bar Storici**.

Non mancherà il tradizionale **Premio alla Carriera**, con il quale verrà omaggiata una personalità storica del settore, in un simbolico passaggio di testimone.

Educazione e responsabilità sociale

Cuore pulsante dell'evento sarà anche l'**Educational Program**, con una selezione di speaker internazionali e workshop pensati per migliorare le competenze dei bartender e promuovere una cultura dell'ospitalità moderna, inclusiva e attenta ai temi ambientali e sociali.

In questa direzione va anche il progetto promosso dal Roma Bar Show insieme al **Comune di Roma** e all'**Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda**, per sensibilizzare il pubblico sul consumo responsabile degli alcolici. Una campagna di comunicazione che verrà lanciata nelle prossime settimane e che punta a promuovere moderazione e consapevolezza.

Non solo beverage: il **14 giugno**, grazie alla collaborazione con **JD Sports**, verrà inaugurato nel quartiere **Garbatella** un nuovo campo da basket firmato dalla street artist **Camilla Falsini**, restituendo così uno spazio di aggregazione ai cittadini e valorizzando il tessuto urbano romano.

Roma, capitale della mixology internazionale

Con oltre **200 brand espositori, 100 ospiti internazionali** e più di **15mila visitatori** nell'ultima edizione, il **Roma Bar Show** si conferma un appuntamento imperdibile per operatori, aziende e appassionati di mixology e spirits.

«Questo percorso che ci ha portati all'ingresso di Fiere di Parma nel nostro board — racconta **Andrea Fofi**, co-fondatore del Roma Bar Show — è stato lungo e consapevole, proprio come un buon distillato. È il momento di aprirci a nuove opportunità, con la certezza che l'Italia possa diventare protagonista di una buona industry, fatta di qualità, responsabilità e visione internazionale».

Appuntamento quindi il 26 e 27 maggio a Roma, per un evento che si preannuncia come uno dei più importanti nel panorama internazionale del beverage.

Il Messaggero

#CONDIVISODAI1878



MAPPA ARGOMENTI ▾ CENTRO STORICO ▾ FLAMINIO ▾ EUR ▾ GARBATELLA ▾ MONTEVERDE ▾ MONTESACRO ▾ TIBURTINO ▾ OSTIA ▾ TUTTE LE ZONE

Eur, Roma bar show: il 26 e 27 maggio con Fiere di Parma inizia la quinta edizione del salone del beverage

Appuntamento al palazzo dei Congressi



5 Minuti di Lettura

lunedì 28 aprile 2025, 18:31

[Read in English](#)

Il legame con Roma si rinnova con azioni concrete anche al di là dei due giorni di fiera. A partire da una campagna di sensibilizzazione sul consumo responsabile, in collaborazione con l'Assessorato ai Grandi Eventi e ATAC, il **14 giugno** viene inaugurato un nuovo campo da basket a Garbatella, firmato dalla street artist Camilla Falsini e sponsorizzato da JD Sports. Un gesto simbolico, che restituisce uno spazio alla collettività e rafforza l'identità sociale dell'evento.

«Roma Bar Show è un grande evento che cresce di anno in anno e rientra nella nostra strategia di rendere il turismo della Capitale sempre meno casuale», ha commentato Alessandro Onorato, Assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda. «L'obiettivo è puntare su un turismo slow, legato al food & beverage, che porti a Roma visitatori interessati a esperienze di qualità e non solo ai monumenti. Il bartending aiuta anche a sensibilizzare i giovani su un consumo alcolico più consapevole, tema su cui stiamo lavorando con una nuova campagna di comunicazione».

Un ecosistema in crescita

Il **Roma Bar Show 2025** si conferma, dunque, una piattaforma in grado di coinvolgere l'intero settore. Con circa **200 aziende espositrici**, oltre **100 ospiti internazionali** e più di **15.000 presenze registrate** nella scorsa edizione, la manifestazione si attesta come uno dei motori dell'hospitality globale. Il rinnovato patrocinio del Comune di Roma ne sancisce il valore culturale e strategico, mentre la collaborazione con ATAC – che prevede anche agevolazioni per i possessori della Metrebus Card, rafforza il legame con una mobilità urbana sostenibile. Quindi, da non perdere.

Immagini courtesy Roma Bar Show

Articolo realizzato in collaborazione con Roma Bar Show e [Fiere di Parma](#)



[Home](#) » [Blog](#) » [Events](#) » Roma Bar Show 2025: all the news of the edition with Fiere di Parma that bets on mixology

ROMA BAR SHOW 2025: ALL THE NEWS OF THE EDITION WITH FIERE DI PARMA THAT BETS ON MIXOLOGY

Published on May 9, 2025 | Author: Giulia De Sanctis



There is excitement in the air: the **Roma Bar Show** come back **May 26 and 27, 2025** with its fifth edition, and it does so in grand style. Not only for the packed program of masterclasses, tastings and international meetings, but for a novelty that marks a turning point in the Italian trade fair panorama: **Parma Fairs** officially joins the corporate structure of the event, bringing with him a consolidated heritage of experience in the agri-food sector and a clear vision for the future of beverage and mixology.



Roma Bar Show: the entrance of Fiere di Parma and the growing interest in mixology

the growing interest in mixology

After having successfully experimented with a pavilion dedicated to the world of bars during **all'Food** in Milan — also through the acquisition of *Mixology Experience* — Fiere di Parma is now taking a decisive step, establishing itself as a strategic player in the spirits sector. The entry into the share capital of the Roma Bar Show marks the start of a broader project: **coconstruct an integrated trade fair hub**, which brings together food, beverage and hospitality, promoting Made in Italy in an international context.

As underlined by the CEO **Antonio Cellie**, it's not just about organizing events, but about **create permanent platforms** where innovation, quality and networking come together to anticipate global market trends.



Fofi-Cellie

Fofi-Cellie

An evolution that fits perfectly into the identity trajectory of the Roma Bar Show, as underlined **Andrea Fofi**, among the founders and current CEO of the event: *"It is a point of arrival, but also a new beginning. Like a good distillate, the Roma Bar Show needs time, care and vision to express its full potential."*

And indeed, this fifth edition promises to be a key moment for the sector. **Eur Congress Palace** returns to be the beating heart of the event, which already in the last edition attracted over 15,000 visitors and more than 200 companies. And thanks to the **International Buyers Program**, launched together with ICE – Agenzia Fiere di Parma, the 2025 edition aims straight at consolidating Rome among the world capitals of hospitality and the bar industry, opening the dialogue with operators from twelve countries.



As he reiterated **Matthew Zoppas**, president of ICE, "it is essential to invest in selected fairs and create strategic connections that enhance the most promising sectors of Made in Italy, such as spirits, which grew in 2024 to reach 17 billion euros in exports."

Thematic areas

With over **10,000 square meters** of exhibition space, the Roma Bar Show offers a unique experience that combines tastings, masterclasses, technical seminars and talks with the protagonists of global mixology. The event is dedicated to both industry professionals and enthusiasts, promoting the culture of responsible drinking and innovation in the world of beverages.



Also this year the Roma Bar Show will be divided into different thematic areas, each with a well-defined identity:

- **Auditorium** – Masterclasses with great international names such as Tristan Stephenson and Marian Beke
- **RBS Academy** – Technical seminars with world-renowned professionals, including Iain McPherson and Dave Arnold
- **Tasting Room** – Guided tastings to explore the history and quality of iconic brands
- **Tasting Room Jigger** – Focus on new mixing techniques and product innovations

The Roma Bar Show is not limited to exhibition spaces: with the **Sideshow**, cocktail bars, historic cafés and hotel terraces become widespread stages for unique experiences and encounters with the most interesting figures in global mixology.



The appointment with the **Roma Bar Show Awards**, the award that celebrates the best of Italian hospitality. Seven categories in competition, with an absolute novelty for 2025: **Best Historic Cafes & Bars**. Also expected is a **Lifetime Achievement Award**, an acknowledgement that becomes a symbolic passing of the baton within the sector.



In synergy with the **Department of Major Events, Sports, Tourism and Fashion of Rome Capital**, the Roma Bar Show renews its commitment to the **promoting conscious drinking**. A public campaign, launched with the support of the Municipality of Rome, promotes moderation and respect, affirming a positive and sustainable model for the entire sector.

Still in the spirit of social responsibility, a new basketball court will be inaugurated in the Garbatella neighborhood on June 14, thanks to the sponsorship of JD Sports and street artist Camilla Falsini: a concrete gesture to give back space and value to the community.

Practical information

- **Date:** May 26 and 27, 2025
- **Timetables:** May 26th from 10:00 to 19:00 / May 27th from 11:00 to 19:00
- **Place:** Congress Palace, Piazza John Kennedy 1, Rome

Tickets available online, with daily options or double-day passes.

Bevi Italy · 19 hours ago · 1 min read

Roma Bar Show 2025

The *Roma Bar Show* returns to the Eternal City of Italy with some BIG news this year...
Read my full article for *Romeing Magazine* [here](#).



f x in e

11 views · 0 comments



Recent Posts

See All



Bar Domani: Entering the
Future of Mixology-Today. ...

8 0



ROMA WHISKY FESTIVAL
2025

31 0



Blueblazer Gala 2025 in
Rome Celebrating 10 Year...

21 0





Events in Rome, Food & Drink Events / 15 May 2025

Roma Bar Show 2025

by Lauren Caramico



Roma Bar Show returns to Rome on May 26–27 under the motto *Together We Shake*.

Huge news for the Roma Bar Show this year... in its latest, new edition RBS has officially partnered with Fiere di Parma, one of the leading names in the trade fair segment in Italy and Europe! Taking the Roma Bar Show 2025 and its fifth event to great new heights.

With this new partnership, Fiere di Parma aims to enter into the Spirits Industry market - *"a sector that, globally reached an estimated value of approximately 1,800 billion euros in 2024 with growth forecasts of 6% until 2028, which could exceed 2,400 billion euros"*.

"Our strategy is clear" says Antonio Cellie, CEO of Fiere di Parma, which is to "confirm our leadership in food and replicate it in beverage, thus completing the largest integrated trade fair hub at the international level that includes Cibus, TuttoFood and the partnership of Anuga. With the Roma Bar Show, we are strengthening our presence in the spirit industry, a sector in which Italy is a protagonist, expanding the Made In Italy ecosystem." (wanting to) "create permanent platforms where innovation, quality and networking come together to enhance the pairing of food and mixology, intercepting the global trends that will characterize the on-trade and off-trade market:" Also a wonderful opportunity to support Italian excellence in the world and bring them into the spotlight within the global market.

Together we shake is the theme of this year's RBS, also an invitation to recognize the other as oneself, encouraging everyone to open their collective doors metaphorically speaking. But in literal terms, RBS2025 is opening its doors to a full and fun program this year with unique events and experiences, exciting new seminars, masterclasses, talks, tastings, 'Fuori Salone' events, the 'Roma Bar Show Awards' and some industry-famous international guests and guest speakers from around the world.

*"This path that led us to Fiere joining the board" explains CEO, **Andrea Fofi**, one of the founders of the Roma Bar Show, "has been a long journey of growth and waiting for the right opportunities, just like a good distillate. This is the beginning of a strong, conscious and limitless path, which has inspired us for over 4 editions. Our goal, is to promote reciprocity as the only tool (and means) for personal growth and (the) 'good industry', of awareness and action in environmental and social responsibility, but it is also a starting point to open ourselves to new opportunities that we will be able to seize thanks to the support and vision of Fiere di Parma, so that the bar industry establishes itself as a leader of a leading sector and an undisputed image of Made of Italy."*



In addition to the expansive exhibition areas dedicated to the spirits industry where you can get to know the brands and products, this year's Roma Bar Show will offer visitors the opportunity to meet illustrious names and internationally renowned speakers who will enrich the ***Educational Program*** of RBS2025 further. The educational portion of the Roma Bar Show is an inclusive and diversified training program for bartenders looking to improve technique as well as find support within the sometimes sensitive issues that can occur in the workplace, therefore strengthening the environment and concept of hospitality as a whole.

Also workshops and research laboratories covering the most innovative techniques will be front and center at the RBS2025 for those bar & beverage professionals who are always on a constant journey of discovery, excellence and experimentation.

The Roma Bar Show 2025 Program

Day 1 of the Roma Bar Show starts strong with ***The Curious Bartender live***, the RBS Awards Ceremony and the ***Tassoni Mocktail Competition Grand Finale***. And for the rest of the two-day international bar event, you'll find the most interesting technical seminars which will mostly be held in the 'RBS Academy', with innovation at the heart and hot topics ranging from freezing techniques, creative collaborations and pairings.

The Tasting Room goes a little deeper with tastings, masterclasses and seminars held in a more intimate environment with producers, distributors and brand ambassadors where you'll discover the rich history and background of spirit brands, covering various topics from the science of ice to the importance of fruit in mixing.



And same as every year – everyone’s favorite *Mexican Village* held on the rooftop as always. The open-air area dedicated to Mexico and agave spirits is full of the most incredible energy...it’s almost like stepping into another world.

But brand new this year at the Roma Bar Show 2025 is the *BlueBlazer Talk Arena* a part of the RBS Educational Program with in-depth lectures and masterclasses with international experts and influential figures within the bar and spirits industry. [Check out the full program of RBS 2025 events here!](#) With the official “Roma Bar Show Side Show” here but make sure to check your favorite bars to see what they too have planned during the duration of the RBS 2025.

Born in 2019, Roma Bar Show is aimed at the entire world of hospitality and consumers. An international trade event and bar show that grows each year with approximately 200 exhibiting companies, over 100 international guests taking part in the program and more than 15,000 attendees (quoted from RBS2024). Proving to not just the Eternal City of Roma and Italy but also the world – how important Rome has grown over the years within the bar, bartending, and hospitality sector. Not to mention its ever-expanding, vibrant cocktail bar scene.

“Roma Bar Show is a great event that grows year after year” comments Alessandro Onorato, Councilor for Major Events, Sports, Tourism and Fashion, “and is part of our strategy to make tourism in Rome less and less casual, as it has always been before our arrival. We support the Roma Bar Show precisely because, in addition to generating economic benefits for the area and new qualified jobs, it intercepts new tourist flows in the food and beverage sector. A target we are focusing on to encourage quality tourism, slower and less mass, with visitors who come to Rome not only for our monuments, but for specific events such as the Roma Bar Show”.



The Roma Bar Show with the help of the Department is also launching a campaign aimed at citizens to raise awareness of conscious consumption. "Not in excess or prohibition, but in moderation and conscious respect, this is the guideline of a manifesto promoted by Roma Bar Show and the Municipality of Rome to encourage a national movement that focuses attention on responsible drinking and promotes positive and sustainable change for the entire beverage sector." This year the Roma Bar Show will also inaugurate, along with sponsor JD Sports, a new basketball court designed by street artist Camilla Falsini in the Garbatella neighborhood of Rome on June 14th.

Keeping in line with the values of all parties involved in this year's Roma Bar Show, this simple act of giving back to your community is a perfect demonstration of what positive things can happen when you join forces and come together for a greater purpose.

May 26 - 27

Palazzo dei Congressi

Piazza John Kennedy, 1 (EUR)

May 26th: 10am - 7pm - May 27th: 11am - 7pm

One day ticket €45, two day ticket €70

romabarshow.com



HOME CHI SIAMO SEDI COMPETENZE SERVIZI CCNL COMUNICAZIONE CONTATTI

IL SETTORE BEVERAGE SI RITROVA AL ROMA BAR SHOW

Redazione 17 Maggio 2025 Saperi 40



Saranno presenti centinaia di aziende del settore, da tutta Italia, al prossimo **Roma Bar Show**, che si svolgerà nei giorni 26 e 27 maggio 2025 presso il **Palazzo dei Congressi**, come negli scorsi anni.

Il settore del beverage, che vede una presenza sempre più cospicua di aziende provenienti dalla provincia italiana, è testimone di un cambiamento negli atteggiamenti e nei comportamenti dei consumatori, i quali sembrano orientati verso un bere più moderato, ragione per la quale anche "Roma Bar Show" quale piattaforma per l'Industry vuole essere uno strumento per la sensibilizzazione al bere responsabile. Nell'ultimo anno sono aumentate infatti le iniziative volte a sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti delle problematiche dell'abuso di alcolici. Il nuovo trend dunque è quello dei "Low ABV" ovvero prodotti con basso se non zero gradazione alcolica.

Altro trend sempre più diffuso, soprattutto per coloro che meno bere ma non necessariamente desiderano o sono in grado di prepararsi un cocktail o di uscire per berlo, quello dei cocktail "Ready to Serve" con diversi lanci sul mercato da parte di piccole realtà ma anche di grandi multinazionali. Nei soli Stati Uniti questi prodotti, soprattutto premium e ultra premium sono cresciuti nell'ultimo anno del 49%.

Roma Bar Show è l'evento italiano esclusivamente dedicato al mondo del beverage e della mixology, un format unico che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment. Fondato da **Andrea Fofi** insieme a **Giuseppe Gallo, Fabio Bacchi e il Jerry Thomas Project**, dal 2019 ha iniziato a shakerare la capitale e l'industria del beverage, conquistando la stampa di settore e le aziende oggi provenienti da tutto il mondo.

L'evento ha saputo riunire per primo l'intera Industry rendendo l'Italia protagonista al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo.

Un format unico che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment.

"Roma Bar Show" si conferma l'evento italiano più esclusivo dedicato al mondo del beverage, del bar e dell'accoglienza, che ha saputo riunire per primo l'intera Industry rendendo l'Italia protagonista al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo.

Divenuto sin da subito punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità, "Roma Bar Show" prevede tante novità, nuove e variegate aree tematiche, un fittissimo palinsesto di appuntamenti (workshop, tasting, competizioni e conferenze) e un momento di aggregazione per l'intero settore dove la città, ancora una volta sarà la vera protagonista.

Fronte romano compatto, shaker in spalla e la consueta voglia di fare squadra che li rende tra i migliori in Italia in tema di mixology e quindi cultura del bere. Parliamo dei ragazzi che sono dietro il "Roma Bar Show", permettendone un successo crescente, anno dopo anno.



[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [STATUTO E SCOPI](#) [EVENTI PROMOSSI](#) [GENTE SANNITA](#) [PRIVACY](#) [EMIGRAZIONE](#) [CONTATTI](#)



Saranno presenti anche aziende abruzzesi al prossimo Roma Bar Show, che si svolgerà nei giorni 26 e 27 maggio 2025 presso il Palazzo dei Congressi, come negli scorsi anni.

Il settore del beverage, che vede una presenza sempre più cospicua di aziende provenienti dalla provincia italiana, è testimone di un cambiamento negli atteggiamenti e nei comportamenti dei consumatori, i quali sembrano orientati verso un bere più moderato, ragione per la quale anche "Roma Bar Show" quale piattaforma per l'Industry vuole essere uno strumento per la sensibilizzazione al bere responsabile. Nell'ultimo anno sono aumentate infatti le iniziative volte a sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti delle problematiche dell'abuso di alcolici. Il nuovo trend dunque è quello dei "Low ABV" ovvero prodotti con basso se non zero gradazione alcolica.

Altro trend sempre più diffuso, soprattutto per coloro che mano bere ma non necessariamente desiderano o sono in grado di prepararsi un cocktail o di uscire per berlo, quello dei cocktail "Ready to Serve" con diversi lanci sul mercato da parte di piccole realtà ma anche di grandi multinazionali. Nei soli Stati Uniti questi prodotti, soprattutto premium e ultra premium sono cresciuti nell'ultimo anno del 49%.

Roma Bar Show è l'evento italiano esclusivamente dedicato al mondo del beverage e della mixology, un format unico che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment. Fondato da **Andrea Fofi** insieme a **Giuseppe Gallo**, **Fabio Bacchi** e il **Jerry Thomas Project**, dal 2019 ha iniziato a shakerare la capitale e l'industria del beverage, conquistando la stampa di settore e le aziende oggi provenienti da tutto il mondo.

L'evento ha saputo riunire per primo l'intera Industry rendendo l'Italia protagonista al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo.

Un format unico che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del bere attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment.

"Roma Bar Show" si conferma l'evento italiano più esclusivo dedicato al mondo del beverage, del bar e dell'accoglienza, che ha saputo riunire per primo l'intera Industry rendendo l'Italia protagonista al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo.

Divenuto sin da subito punto di riferimento per gli operatori professionali e per il marketplace privilegiato per fare business di qualità, "Roma Bar Show" prevede tante novità, nuove e variegate aree tematiche, un fittissimo palinsesto di appuntamenti (workshop, tasting, competizioni e conferenze) e un momento di aggregazione per l'intero settore dove la città, ancora una volta sarà la vera protagonista.

Fronte romano compatto, shaker in spalla e la consueta voglia di fare squadra che li rende tra i migliori in Italia in tema di mixology e quindi cultura del bere. Parliamo dei ragazzi che sono dietro il "Roma Bar Show", permettendone un successo crescente, anno dopo anno.

(Bruno Sarmati)



ROMA BAR SHOW
manifestazione

23/05/25, 17:16

"Spirit Industry", sempre più Made in Italy in un business globale da 1.800 miliardi

Agrisole

Quotidiano del settore agroalimentare

Stampa

Chiudi

23 Mag 2025

"Spirit Industry", sempre più Made in Italy in un business globale da 1.800 miliardi

Ernesto Diffidenti

Il mercato della Spirit Industry, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro. Una tendenza in forte espansione, nonostante le tensioni politiche e commerciali sul fronte internazionale, e un'opportunità per il made in Italy che punta alla leadership con il proprio know-how, i prodotti della tradizione e innovativi ma anche un polo fieristico in grado di sostenerne la crescita.

L'operazione che ha visto l'ingresso di Fiere di Parma nel Roma Bar Show con l'acquisizione del 65% delle quote rappresenta una svolta per il beverage. «La nostra strategia è chiara – afferma Antonio Cellie, ad di Fiere di Parma –: confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga».

La strategia prevede anche l'impegno di Ice. «Negli ultimi anni abbiamo assistito a un processo di internazionalizzazione – sottolinea il presidente di Ice-Agenzia, Matteo Zoppas – con un numero sempre crescente di fiere italiane che vanno all'estero così come di fiere prevalentemente rivolte al territorio nazionale che si impegnano per uno sbocco internazionale. Roma Bar Show, in accordo con Fiera di Parma, ha avviato questo processo, ambendo a diventare tra le principali fiere di attrazione per questa categoria a livello globale». Il settore degli spirits vale 1,7 miliardi di euro di esportazioni (+4,7 % rispetto al 2023), e fa parte di un comparto alimentare cresciuto del 10% rispetto all'anno precedente.

«Per continuare a crescere è fondamentale investire in fiere selezionate, partecipando attivamente al loro sviluppo – continua Zoppas –. Questo è il lavoro che stiamo portando avanti con ICE attraverso iniziative di incontro tra domanda e offerta che puntano a far crescere i produttori dei settori più promettenti».

Per Roma Bar Show Ice ha selezionato 50 operatori strategici tra buyers e stake holders, da 12 paesi differenti lavorando in un'ottica di squadra, insieme a Sace, Simest e Cdp con il coordinamento del ministero degli Affari Esteri, creando connessioni di promozione e sviluppo del Made in Italy. L'obiettivo è chiaro: promuovere un ambiente favorevole per lo sviluppo economico, facilitando l'accesso alle opportunità internazionali e creando valore per il sistema Paese. Anche in quest'ottica il Roma Bar Show, in programma nella capitale i prossimi 26 e 27 maggio, lancia il primo Buyers Program internazionale, nato dalla sinergia tra Roma Bar Show, Ice-Agenzia e Fiere di Parma con l'obiettivo strategico di facilitare le connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo.

«Il percorso che ci ha condotto fino all'ingresso di Fiere di Parma nel board – spiega l'amministratore delegato del Roma Bar Show, Andrea Fofi, tra i fondatori della manifestazione – è stato un viaggio lungo, di crescita e di attese delle giuste occasioni, proprio come un buon distillato. Questo è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, che da oltre 4 edizioni ci anima. Il nostro obiettivo è promuovere la reciprocità come unico strumento di crescita personale e di good industry; ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità che potremo cogliere grazie al supporto e alla visione di Fiere di Parma affinché la Bar Industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del Made in Italy indiscussa».

Alla due giorni dedicata all'industria del beverage e al mondo della mixology, parteciperà anche Gruppo Montenegro che accanto ai brand iconici come Amaro Montenegro, Vecchia Romagna, Select Aperitivo, il rum Pampero di recente acquisizione e il nuovo portfolio in esclusiva distributiva di Remy Cointreau, presenterà due esclusivi lanci di prodotto: Limoncello Benvenuti, il liquore nato dai migliori limoni siciliani, ed Edgar Sopper Premium Dry Gin, la versione super premium di Edgar Sopper Gin.

«Il portafoglio della divisione Spirits – dichiara Alessandro Soleschi, Cmo Spirits di Gruppo Montenegro – continua a rafforzarsi grazie ad acquisizioni strategiche, innovazione e nuove partnership, in piena coerenza con la visione dell'azienda». Stock Spirits, la storica azienda italiana fondata a Trieste nel 1884, presenterà Limoncè Aperitivo alla Siciliana. «Limoncè – afferma Valentina Simonetta, Marketing Director di Stock Spirits Italia – è il compagno del dopo pasto italiano da oltre 35 anni. Da quest'anno facciamo l'ingresso nel mondo della miscelazione con Limoncè Aperitivo alla Siciliana dando vita ad un prodotto capace di coniugare la qualità dei limoni 100% siciliani ai trend della mixology».



Home > Eventi > Roma Bar Show: il futuro del beverage è oggi

BERE EVENTI

Roma Bar Show: il futuro del beverage è oggi

di Giuseppe Puppo · 19 Maggio 2025



La quinta edizione del Roma Bar Show si prepara a conquistare il cuore della mixology internazionale con una nuova alleanza strategica. Scopri il programma tra masterclass, premi e sostenibilità.

Con un'atmosfera carica di attesa, il Roma Bar Show torna a illuminare Roma il 26 e 27 maggio 2025. Inoltre, questa quinta edizione segna un traguardo storico: l'ingresso di Fiere di Parma nel capitale sociale, un sodalizio che rafforza il legame tra food e spirit industry. Tra le sale maestose del Palazzo dei Congressi dell'Eur, migliaia di operatori si incontreranno per plasmare il futuro del settore, confermando Roma come fulcro globale dell'ospitalità e dell'innovazione.



Fiere di Parma e la visione di un hub internazionale

"Together we shake": così il claim dell'evento invita a riconoscere il valore della condivisione. In particolare, l'alleanza con Fiere di Parma non è solo una strategia economica, ma una sinfonia di intenti. Antonio Cellie, AD di Fiere di Parma, sottolinea: «Vogliamo replicare la leadership nel food anche nel beverage, creando un ecosistema integrato». Con un mercato globale stimato in 1.800 miliardi di euro, l'obiettivo è superare i 2.400 miliardi entro il 2028, puntando su innovazione e sostenibilità.

Un ponte verso il mondo: il Buyers Program

Grazie a una collaborazione con ICE – Agenzia, debutta il primo Buyers Program internazionale. 50 operatori strategici da 12 Paesi dialogheranno con brand italiani, aprendo a partnership inedite. Matteo Zoppas, Presidente di ICE, rivela: «L'export degli spirits vale 1,7 miliardi, in crescita del 4,7%. Investire in fiere come questa significa valorizzare il Made in Italy». Un network che unisce distributori, importatori e istituzioni, trasformando Roma in una piazza globale.



Premi e riconoscimenti: l'eccellenza dell'ospitalità

Non solo business: il Roma Bar Show Awards celebra l'hospitality con sette categorie, tra cui le novità *Best Caffè & Bar Storici* e il Premio alla Carriera. La cerimonia del 26 maggio, nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi, sarà un tributo alla creatività e alla tradizione. Andrea Fofi, fondatore dell'evento, racconta: «Questo percorso è come un distillato: richiede tempo e pazienza. Ora puntiamo a una crescita responsabile, ambientale e sociale».

Educazione e sperimentazione: il cuore pulsante

Dalle masterclass asiatiche ai workshop americani, l'Educational Program incanta con un mix di tecnica e creatività. Cinquanta eventi tra conferenze e laboratori esplorano tendenze come la riduzione degli sprechi e le tecniche di distillazione avanzate. Un'occasione per bartender e appassionati di immergersi in un viaggio sensoriale, dove ogni sorso racconta una storia.



Fuori Roma Bar Show: Cocktails & Covers

Dal 25 al 27 maggio, Piazza Americo Capponi a Roma diventa il palcoscenico del Fuori Roma Bar Show con *Cocktails & Covers*, evento che trasforma l'Edicola Erno in un hub di creatività. Dalle 12.00 alle 22.00, il quartiere Prati vibra tra drink in lattina, DJ set e una postazione foto per immortalare momenti da magazine. Tuttavia, il cuore pulsante è la mixology d'autore: i bartender di *Cinquantotto – Spirito Italiano* (92° nella Top 500 Bars) presentano due cocktail esclusivi ideati con Bubble Bev. *Giancarlo's Bamboo* unisce vermouth secco, sherry e liquore alla pesca, mentre *Salty Can'* reinterpreta il classico Salty Dog con Amaro Lucano e soda al pompelmo. Non mancano i celebri *Bellini* e *Mimosa* della linea *Sei Bellissimi* di Giancarlo Mancino.

Mentre il sole tramonta, l'atmosfera si accende con i vinili del collettivo Frissón, che dalle 18.00 anima l'aperitivo con sonorità ricercate. Inoltre, l'edicola resta aperta per sfogliare *Coqtail – for fine drinkers*, magazine lifestyle dedicato all'ospitalità, e catturare scatti da copertina: un fotografo professionista e un backdrop personalizzato regalano istantanee stampate sul momento. Così, tra un sorso e un ritmo, Prati si fa laboratorio di stile, dove mixology, editoria e musica disegnano tre giorni di esperienze indimenticabili.



Roma Bar Show e la sfida del consumo consapevole

In sintonia con l'Assessorato ai Grandi Eventi, il Roma Bar Show lancia una campagna per promuovere il bere responsabile. Alessandro Onorato, Assessore, spiega: «Puntiamo su un turismo slow, legato a eventi di qualità». Oltre a iniziative culturali, verrà inaugurato un campo da basket a Garbatella, rigenerato dalla street art di Camilla Falsini, simbolo di condivisione e rinascita urbana.

Roma Bar Show incarna la magia di un settore in evoluzione. Tra note di gin e sussurri di innovazione, ogni edizione è una promessa: quella di un domani dove tradizione e progresso danzano all'unisono, in un ritmo che solo Roma sa suonare.

Roma Bar Show, Palazzo dei Congressi (Piazza John Kennedy 1). 26 (10-19) e 27 maggio (11-19). Biglietti e programma su romabarshow.it. [Instagram](#).

BEVERAGE

EVENTI ROMA

FIERE DI PARMA

MIXOLOGY

ROMA

ROMA BAR SHOW

SOSTENIBILITÀ

TURISMO ENOGASTRONOMICO



Palazzo Congressi - credits to Roma Bar Show

Roma Bar Show ai blocchi di partenza. Attesi 15mila visitatori

by Redazione — 21 Maggio 2025

Manca meno di una settimana all'inizio di **Roma Bar Show**, l'evento internazionale dedicato all'industria del beverage e della mixology che presenta la sua quinta edizione il 26 e 27 maggio presso lo storico Palazzo dei Congressi dell'Eur. E il player quest'anno non opera da solo, dopo che a novembre scorso [Fiere di Parma è entrato nel capitale](#) con l'obiettivo "di confermare la leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende **Cibus**, **TuttoFood** e la partnership con **Anuga**", ha dichiarato **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma.

Entrando nelle specifiche della manifestazione, la kermesse prevede l'arrivo di 15mila visitatori, in linea con lo scorso anno, 50 buyer e 180 espositori. Inoltre, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, **Ice – Agenzia** e Fiere di Parma, quest'anno partirà anche il primo 'Buyers Program' internazionale, nato per facilitare le connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo.

Con il claim 'Together we shake', Roma Bar Show si prepara ad aprire le porte a un programma pieno di appuntamenti tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi 'fuori salone' e la finale dei Roma Bar Show Awards. Centinaia le candidature giunte che vedranno premiata l'hospitality nel mondo bar in sette categorie. Ad aggiungersi, il Premio alla Carriera, "che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico suggestivo passaggio del testimone", si legge in una nota.

Inoltre, la fiera offrirà ai visitatori l'opportunità di incontrare speaker di fama internazionale che, dall'Asia agli Stati Uniti passando per l'Europa, arricchiranno il palinsesto dell'Educational Program, programma di formazione inclusivo e diversificato per bartender, che si pone come obiettivo il miglioramento tecnico, il sostegno dei temi sensibili ed il rafforzamento del concetto di ospitalità.

Parallelamente la fiera ha stretto una collaborazione con **Malefatte**, brand e iniziativa della Cooperativa Sociale Rio Terà dei Pensieri di Venezia, che confeziona prodotti realizzati artigianalmente a mano coinvolgendo i detenuti del carcere maschile di Santa Maria Maggiore di Venezia, e offrendo loro percorsi di formazione e riabilitazione professionale. È così che le grafiche, i manifesti, i teli decorativi e i banner utilizzati per i passati allestimenti del Roma Bar Show sono stati donati alla cooperativa che li ha trasformati in borse, zaini e accessori, venduti durante la fiera.



#FoodWeLove, tutti i migliori piatti & calici del 2025

I ristoranti dove rifugiarsi in città, le nuove aperture, i menu speciali degli chef, le cose buone di stagione e le limited edition del 2025. Una selezione in aggiornamento continuo, morso dopo sorso...



Di Sofia Balbino

AGGIORNATO IL: 24/05/2025



Pullover avvolgenti d'inverno, zuppe bollenti quando fuori l'aria punge, ma anche brindisi al tramonto d'estate, gelati artigianali sotto il sole, picnic primaverili tra fiori e vento leggero, e piatti ricchi di colori e profumi autunnali. Il desiderio di scaldarsi le dita su un cappuccino con una spolverata di cannella resta, ma si alterna al piacere di sorvegliare un tè freddo alla pesca o un calice di bianco ghiacciato in una terrazza assolata.

Le **nuove aperture**, i **menu speciali**, le **edizioni limitate** da assaggiare almeno una volta nella vita: **le novità food del 2025** sono la colonna sonora dei momenti felici, quei piccoli rituali che accompagnano ogni stagione con gusto e stile.

Dai **ristoranti** da segnare in agenda per celebrare le occasioni più importanti, alle **fughe enogastronomiche** di prossimità, passando per assaggi straordinari da concedersi anche senza motivo, ecco i preferiti di **Marie Claire Italia** per questo 2025: indirizzi, appuntamenti e segreti del buon vivere da non perdere, da salvare sul telefono e condividere con chi ama vivere con le papille gustative in primo piano.



Malefatte

Nasce così la collaborazione con **Malefatte**, progetto della Cooperativa Sociale *Rio Terà dei Pensieri* di Venezia: un laboratorio sartoriale nato dentro le mura del carcere maschile di Santa Maria Maggiore. Lì, mani invisibili ma capaci trasformano scarti in oggetti desiderabili: borse, zaini, accessori creati a partire dai materiali dismessi del Roma Bar Show - banner, mesh, grafiche PVC - che qui trovano una seconda vita, più bella della prima.

Seconda vita: l'eleganza etica del Roma Bar Show

Non è solo una fiera, e non lo è mai stata. Il **Roma Bar Show - 26 e 27 maggio al Palazzo dei Congressi** - si conferma punto d'incontro internazionale per l'eccellenza della **mixology**, ma soprattutto palcoscenico di idee che non temono di mischiarsi, come nei migliori cocktail, con ciò che è inatteso, necessario, umano.

Non è solo upcycling. È riscatto, cucito punto per punto. È un gesto che disarmo il pregiudizio e riabilita non solo materiali, ma esistenze. E come in ogni grande evento, il vero spettacolo è quello che accade dietro le quinte: la scelta di dare valore a ciò che era scarto, e dignità a chi - per troppo tempo - ne è stato considerato parte.



Politica Cronaca Economia Sport Video Lifestyle Notizia per Notizia Oroscopo

Home » Torna il Roma Bar Show all'EUR: il 26 e 27 maggio va in scena il grande evento del beverage al Palazzo dei

Lifestyle

Torna il Roma Bar Show all'EUR: il 26 e 27 maggio va in scena il grande evento del beverage al Palazzo dei Congressi

di Claudia Montanari 19 Maggio 2025



Torna il Roma Bar Show all'EUR: il 26 e 27 maggio va in scena il grande evento del beverage al Palazzo dei Congressi (blitzquotidiano.it)

Grandi novità per il **Roma Bar Show**, l'evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology. Torna protagonista con la **quinta edizione**, presentata insieme a **Fiere di Parma**, che entra ufficialmente nel capitale sociale, affermando la propria leadership nel settore fieristico in Italia e in Europa.

Il ritorno al Palazzo dei Congressi dell'EUR



Il ritorno al Palazzo dei Congressi dell'EUR (blitzquotidiano.it)

Il 26 e 27 maggio 2025, il Roma Bar Show – patrocinato dall'**Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale** – riapre le porte dello storico **Palazzo dei Congressi dell'EUR**. Migliaia di brand e operatori del settore trasformeranno Roma in una delle capitali mondiali del beverage e dell'ospitalità.

L'ingresso di Fiere di Parma nel mercato della Spirit Industry

Con questa operazione, **Fiere di Parma** si propone come protagonista nel mercato della **Spirit Industry**, un comparto che ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di **1.800 miliardi di euro**, con una previsione di crescita del **6% fino al 2028**, superando i **2.400 miliardi**.

«La nostra strategia è chiara – afferma **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma – confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando il più grande hub fieristico integrato internazionale con Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. [...]».

Parte il primo Buyers Program internazionale

Grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE – Agenzia e Fiere di Parma, nasce il **primo Buyers Program internazionale**. Si tratta di un programma strategico pensato per facilitare connessioni di valore tra **importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade** provenienti da tutto il mondo.

Un'opportunità per supportare l'eccellenza italiana, **accrescere la visibilità dei brand** e consolidare la loro presenza sul mercato globale.

Il supporto di ICE – Agenzia

«Negli ultimi anni abbiamo assistito a un processo di internazionalizzazione delle fiere italiane – commenta **Matteo Zoppas**, Presidente di ICE –. Roma Bar Show ha avviato questo percorso, con l'ambizione di diventare tra le principali fiere globali di settore».

Il settore degli spirits vale **1,7 miliardi di euro di esportazioni**, con una crescita del **4,7% rispetto al 2023**. Fanno parte di un comparto alimentare cresciuto del **10%** rispetto all'anno precedente.

ICE ha selezionato **50 operatori strategici da 12 paesi differenti**, lavorando in sinergia con Sace, Simest, Cdp e il Ministero degli Affari Esteri per promuovere il Made in Italy a livello internazionale.

“Together We Shake”: il claim del Roma Bar Show 2025

Con il suggestivo **claim “Together We Shake”**, il Roma Bar Show si prepara ad accogliere un programma ricco di:

- Masterclass
- Seminari

- Talk
- Degustazioni
- Eventi “fuori salone”
- Finale dei **Roma Bar Show Awards**

Terza edizione dei Roma Bar Show Awards

La terza edizione dei **Roma Bar Show Awards** premia l'eccellenza dell'**ospitalità italiana**, con centinaia di candidature in arrivo. Le **sette categorie** previste per il 2025:

- Best Italian Cocktail Bar
- Best Italian Bartender
- Best Italian New Cocktail Bar
- Best Italian Hotel Bar
- Best Italian Food Program

- Best Italian Cocktail Bar
- Best Italian Bartender
- Best Italian New Cocktail Bar
- Best Italian Hotel Bar
- Best Italian Food Program

- Best Social Media Presence
- **Best Caffè & Bar Storici** (novità 2025)

Inoltre, l'atteso **Premio alla Carriera**, con la celebrazione di una figura storica dell'industria.

Cerimonia di premiazione: 26 maggio alle ore 17:30 presso l'Auditorium del Palazzo dei Congressi

La visione dell'Amministratore Delegato Andrea Fofi

«Il nostro obiettivo – spiega **Andrea Fofi**, AD del Roma Bar Show – è promuovere la reciprocità come strumento di crescita personale e di good industry, con responsabilità ambientale e sociale. Con Fiere di Parma possiamo aprirci a nuove opportunità per il Made in Italy».

Programma Educational: formazione e innovazione

Il **programma Educational di Roma Bar Show** è pensato per i bartender, con focus su:

- Miglioramento tecnico
- Sostenibilità
- Ospitalità
- Ricerca e sperimentazione

In programma conferenze, **workshop, masterclass e laboratori innovativi**, con ospiti internazionali da **Asia, USA ed Europa**.

Un evento in crescita: numeri e impatto

Nato nel **2019**, il Roma Bar Show si rivolge al mondo dell'hospitality e ai consumatori. L'edizione precedente ha registrato:

- Oltre **200 aziende espositrici**
- Più di **100 ospiti internazionali**
- Oltre **15.000 presenze**

Una manifestazione che conferma **Roma tra le città chiave a livello mondiale** per il beverage e l'ospitalità.

Il sostegno delle istituzioni romane

Il legame tra Roma Capitale e Roma Bar Show è rafforzato dal patrocinio del Comune e dell'**Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda**. Anche **ATAC** partecipa, potenziando la mobilità sostenibile con **mezzi brandizzati e agevolazioni per i possessori di Metrebus Card**.

«Roma Bar Show è un evento che genera economia e posti di lavoro qualificati – commenta **Alessandro Onorato**, Assessore –, È parte della nostra strategia per un turismo più slow e di qualità».

Campagna per il bere consapevole

In collaborazione con il Comune di Roma, il Roma Bar Show lancia una **campagna di sensibilizzazione** sul bere consapevole. Il manifesto promuove **moderazione e rispetto**, in contrasto con l'eccesso o il divieto.

Progetto sociale: il nuovo campo da basket a Garbatella

In sintonia con i valori dell'evento, Roma Bar Show e **JD Sports** inaugureranno il **14 giugno** un **nuovo campo da basket nel quartiere Garbatella**, firmato dalla street-artist **Camilla Falsini**, per **restituire uno spazio alla comunità e promuovere l'aggregazione**.

Dettagli dell'evento

ROMA BAR SHOW

26 / 27 MAGGIO 2025

PALAZZO DEI CONGRESSI

PIAZZA JOHN KENNEDY, 1 - ROMA

ORARI DI APERTURA

Lunedì 26 maggio - 10:00 - 19:00

Martedì 27 maggio - 11:00 - 19:00



TERRITORIO

Appuntamenti gastronomici, sagre, eventi nel weekend dal 23 al 25 maggio 2025

La nostra imitata ma per il momento ineguagliata agenda di manifestazioni, incontri, sagre da segnare in agenda e a cui vale la pena partecipare questo fine settimana tra cibo, vino e natura. In Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Campania, Puglia e Sicilia



Vivian Petrini
Editor di CiboToday
21 maggio 2025 10:12



Il penultimo weekend di maggio si preannuncia ricco di appuntamenti imperdibili per tutti gli amanti del buon cibo e delle esperienze all'aria aperta. Da nord a sud, l'Italia si anima con un fitto calendario di eventi enogastronomici: feste di paese, sagre di prodotti tipici, tour culinari, show cooking e degustazioni che celebrano la ricchezza del nostro patrimonio agroalimentare. Che siate appassionati di cucina regionale, curiosi di assaggiare piatti internazionali, o semplicemente in cerca di una gita tra natura e prodotti genuini, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Dalle passeggiate enoiche alle visite presso mulini e cantine, passando per eventi itineranti, festival a tema e incontri con produttori locali, ogni angolo d'Italia offre qualcosa di speciale e, tempo permettendo, molte di queste esperienze si svolgeranno anche all'aperto. Ecco una panoramica delle principali proposte per godersi un fine settimana all'insegna del gusto.

Roma Bar Show - Lazio



Roma Bar Show 2025 con Fiere di Parma

Roma Bar Show torna il 26 e 27 maggio 2025, pronto a trasformare ancora una volta il Palazzo dei Congressi dell'Eur in un hub vibrante dedicato alla cultura del beverage e dell'ospitalità. Con lo slogan "Together we shake", la quinta edizione si annuncia ancora più internazionale e ambiziosa, grazie alla partnership strategica con [Fiere di Parma](#). Oltre alla ricca area espositiva, il cuore pulsante dell'evento resta il programma formativo, tra degustazioni, masterclass, talk e incontri con i nomi più influenti della scena mondiale della mixology. A rendere unico il Roma Bar Show è anche il 'Sideshow', il circuito di eventi off che animerà cocktail bar, terrazze panoramiche, caffè storici e hotel di Roma, trasformando l'intera città in un laboratorio diffuso di creatività liquida.

Dove: Palazzo dei Congressi dell'Eur, Roma

Quando: 26 e 27 maggio

Prezzo: 45€

[Sitoweb](#)

Home > Magazine > Lifestyle > Roma Bar Show 2025: al via la quinta edizione al Palazzo dei...

Roma Bar Show 2025: al via la quinta edizione al Palazzo dei Congressi all'Eur

By **Roberto Leofrigio** - 23/05/2025



Grandi novità per il Roma Bar Show, l'evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology torna protagonista e presenta la quinta edizione nelle sale dello Palazzo dei Congressi dell'Eur, nei giorni del 26 e 27 maggio confermando Roma come una delle città più importanti al mondo per l'industria del beverage e dell'ospitalità.

Sostenuto da Fiere di Parma con il Patrocinio dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale sempre seguito con passione dall'Assessore Alessandro Onorato, la manifestazione assume ormai un carattere internazionale.

Nel 2024 è stato stimato un valore di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

«La nostra strategia è chiara – afferma Antonio Cellie, AD di Fiere di Parma – confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, settore che vede l'Italia protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy. Non ci limitiamo a organizzare fiere, ma creiamo piattaforme permanenti dove innovazione, qualità e networking si fondono per valorizzare il pairing tra cibo e mixology, intercettando le tendenze globali che caratterizzeranno il mercato on trade e off trade».

In una visione sempre più dinamica e di respiro internazionale parte il primo Buyers Program internazionale, un programma strategico nato per facilitare quelle connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, aprendo le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo.



«Questo percorso che ci ha condotto fino all'ingresso di Fiere nel board – spiega l'Amministratore Delegato, Andrea Fofi, tra i fondatori del Roma Bar Show – è stato un viaggio lungo, di crescita e di attese delle giuste occasioni, proprio come un buon distillato. Questo è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, che da oltre 4 edizioni ci anima. Il nostro obiettivo – conclude – è promuovere la reciprocità come unico strumento di crescita personale e di "good industry", di consapevolezza e di azione nella responsabilità ambientale e sociale; ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità che potremo cogliere grazie al supporto e alla visione di Fiere di Parma affinché la Bar Industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del Made in Italy indiscussa».

"Together we shake" è il claim che invita a prendersi il piacere di vivere e riconoscere l'altro come sé stesso, il Bar Show si prepara così ad aprire le porte a un programma che si riconferma pieno di appuntamenti ed esperienze uniche tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi "fuori salone", la finale dei Roma Bar Show Awards e l'omaggio all'eccellenza dell'ospitalità italiana in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici.

Si aggiunge alla due giorni, il Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria.



Il Roma Bar Show apre in grande stile a Terrazza Flores

[24/05/2025 17:00](#) [Redazione Agenfood](#) [EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL](#)

(Agen Food) – Roma, 24 mag. – Il conto alla rovescia è finito: domenica 25 maggio il **Roma Bar Show** inaugura la sua nuova edizione con un evento speciale, aperto a tutti, nella splendida cornice di **Terrazza Flores**, a Roma. Un opening party pensato per celebrare il meglio della mixology contemporanea, tra cocktail dedicati, musica e atmosfere sudamericane. Le porte di una delle terrazze più suggestive di Roma si apriranno alle ore 19.30 e sarà un prezioso momento per far vivere le emozioni del Roma Bar show anche ai non addetti ai lavori, quindi agli appassionati, ai più curiosi e a chi in questo mondo sta cercando ispirazione.

A unirsi a questo appuntamento saranno due nomi iconici del mondo beverage, **Red Bull e Diageo**, che in questa occasione abbracciano la filosofia di Terrazza Flores con una drink list firmata da **Vittorio Rosso ed Emanuele Lo Cascio**. Gli ospiti potranno godere non solo dei cocktail realizzati dalle mani maestre dei due ambassador, ma anche di un coinvolgente intrattenimento con DJ set e delle specialità della cucina argentina che contraddistingue l'offerta gastronomica del gruppo El Porteño, di cui Terrazza Flores fa parte.

Ma non c'è nulla lasciato al caso in questo avvio di stagione di Terrazza Flores, e gli eventi legati alla più grande manifestazione italiana del mondo della mixology e del bar non si fermano. Lunedì 26 maggio dalle 19.30, infatti, ad animare il bellissimo spazio all'aperto arriverà il Gruppo Montenegro, che ha scelto proprio questo luogo che domina i tetti di Roma per il debutto al pubblico della nuova versione del suo Edgar Sopper London Dry Gin. Questa volta ad alternarsi al bancone saranno i tre Ambassador del gruppo, Edoardo Santi e Matteo Liuzzi che faranno scoprire agli ospiti nuovi modi creativi di interpretare il gin. Anche questo appuntamento è aperto al pubblico.

Il **Gruppo Dorrego** continua a distinguersi come punto di riferimento per chi cerca esperienze di qualità, tra eleganza, divertimento e passione per l'ospitalità. "La scelta di Terrazza Flores come location per questi eventi di calibro internazionale ci rende orgogliosi e felici. Il Gruppo Dorrego deve continuare ad essere sinonimo di professionalità e garanzia nel mondo del beverage e della ristorazione di alto livello, e per farlo dobbiamo essere in grado di guardare avanti, senza dimenticare da dove siamo partiti" dichiara **Sebastian Bernardez**, socio e proprietario dei ristoranti El Porteño e del brand Flores Cocteles. "È un grande onore per noi essere stati selezionati da realtà così importanti del settore come Diageo, Red Bull e Gruppo Montenegro, nonché dalla direzione del Roma Bar Show per eventi di tale prestigio".

EVENTI / MANIFESTAZIONI

Roma Bar Show 2025

★★★★☆



DOVE

Palazzo dei Congressi

Piazza John Kennedy, 1

QUANDO

Dal 26/05/2025 al 27/05/2025

Orario non disponibile



Redazione

23 maggio 2025 19:23



Torna, il 26 e il 27 maggio 2025, Roma Bar Show al Palazzo dei Congressi. La fiera, nata nel 2019, torna a riunire in un unico evento tutti gli attori dell'industria del beverage e il mondo della mixology italiana.

La manifestazione

La fiera si estende su 10.000 mq sviluppati su tre piani, dal monumentale Piazzale alla splendida Terrazza. Nei due giorni di evento all'interno del maestoso Palazzo dei Congressi di Roma, Roma Bar Show riunisce migliaia di brand e di operatori del settore e si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli.

Ci sarà la possibilità di degustare e conoscere i prodotti e le aziende, i visitatori potranno immergersi in un'esperienza coinvolgente attraverso diverse aree tematiche e potranno usufruire del ricco palinsesto di eventi del RBS Educational Program, partecipando a seminari e masterclass gratuite con i più grandi attori nazionali e internazionali del settore.

Le aree del Roma Bar Show

L'auditorium ha 800 posti a sedere che accoglieranno appassionati e professionisti. Su questo palco si riuniranno illustri esponenti della Bar Industry, che terranno masterclass esclusive per svelare i segreti e le innovazioni che caratterizzano il mondo del Beverage. L'Auditorium è situato al piano terra e l'ingresso è gratuito per i possessori di biglietto fino ad esaurimento capienza.

Sul palco del Rbs Academy, leader del settore provenienti da tutto il mondo si danno appuntamento per offrire seminari tecnici di formazione. Si potrà approfondire l'arte e la scienza della miscelazione con i protagonisti del settore che condividono la loro esperienza, offrendo spunti e tecniche preziose. Il palco RBS Academy è situato al primo piano e l'ingresso è gratuito per i possessori di biglietto fino ad esaurimento capienza (100 posti).

Il Tasting Room è l'area dove produttori, distributori e brand ambassador sveleranno la ricca storia, i complessi processi di produzione e le diverse aree del loro brand attraverso degustazioni tecniche specializzate. La Tasting Room si trova al primo piano e l'ingresso è gratuito per i possessori di biglietto, soggetto a disponibilità dei posti.

BlueBlazer Talk Arena è il luogo dove si svolgerà il programma educativo del Roma Bar Show: conferenze approfondite e masterclass che condivideranno competenze e best practices internazionali.



NEWS ▾ RUBRICHE ▾ PRODOTTI ▾ CORSI E LAVORO ▾ BAR E LOCALI RICETTE FORNITORI CONTATTI

Home > Aziende, Prodotti, Servizi > Martini protagonista al Roma Bar Show 2025

Aziende, Prodotti, Servizi

Martini protagonista al Roma Bar Show 2025

Da Redazione ApeTime 24/05/2025

Quattro eventi imperdibili tra Roma Bar Show e Sideshow per celebrare l'arte dell'aperitivo italiano

Martini Americano al centro della scena con bartender d'eccellenza

In occasione dell'edizione 2025 del Roma Bar Show, in programma il 26 e 27 maggio nella Capitale, MARTINI firma una delle presenze più attese dell'intera manifestazione. L'iconico brand torinese sarà protagonista con una serie di appuntamenti esclusivi che uniscono alta mixology, musica e cultura dell'aperitivo italiano. Al centro di ogni evento ci sarà lui: *Martini Americano*, il cocktail simbolo di un bere elegante, contemporaneo e sorprendentemente rinfrescante.

Il weekend parte con due eventi unici del Sideshow

Si comincia domenica 25 maggio con il primo dei due eventi firmati MARTINI all'interno del Sideshow, la rassegna parallela che anima i locali più iconici di Roma. Alle 19:00, presso il celebre *Drink Kong*, va in scena "Martini presenta L'Aperitivo all'Italiana", una serata che vedrà dietro al bancone sei veri fuoriclasse della mixology: Salvatore Calabrese, Federico Pavan, Alexander Frezza, Stefano Catino, Benjamin Cavagna e Flavio Angiolillo. Un dream team di bartender per reinterpretare Martini Americano in una veste inedita.

Il giorno seguente, lunedì 26 maggio, l'appuntamento è a *Freni e Frizioni* in Trastevere con "Martini Secret Bar", dalle 22:00 all'1:00. A guidare la guest shift saranno Giulia Cuccurullo e Maura Milia, protagoniste di una serata tutta al femminile all'insegna della creatività e della convivialità. L'accesso è gratuito per entrambe le serate.

La Terrazza Martini si rinnova e conquista il Roma Bar Show

Durante le due giornate ufficiali del Roma Bar Show, MARTINI porterà il proprio stile inconfondibile all'interno di una Terrazza completamente ripensata nel design e nell'esperienza. Situata all'interno del Palazzo dei Congressi, la nuova *Terrazza Martini* sarà uno spazio esclusivo e immersivo dedicato a professionisti del settore e amanti dell'aperitivo italiano.

Ad accogliere gli ospiti ci sarà Alexander Frezza, fondatore del cocktail bar L'Antiquario di Napoli – già nella classifica dei World's 50 Best Bars – in qualità di resident host. La terrazza ospiterà due eventi, entrambi dalle 16:00 alle 19:00: lunedì 26 maggio, con Salvatore Calabrese, Giulia Cuccurullo, Benjamin Cavagna e Federico Pavan, e martedì 27 maggio, con Maura Milia, Stefano Catino, Riccardo Rossi e nuovamente Alexander Frezza. A completare l'atmosfera, un dj-set curato da *Pollifonic* che omaggerà la grande musica italiana.

Martini Social Club: la community dell'aperitivo made in Italy

Tutti gli eventi fanno parte del *Martini Social Club*, il progetto con cui il brand coinvolge alcuni dei più influenti bartender italiani in un percorso alla scoperta della storia, della visione e della cultura che da sempre contraddistinguono Martini. Un'occasione unica per vivere l'aperitivo come esperienza sociale, culturale e sensoriale.

Martini Americano, protagonista assoluto dell'iniziativa, sarà servito nel suo perfect serve in highball glass: una ricetta leggera e aromatica che mantiene l'identità del vermouth Martini Rosso esaltandone la freschezza.

Alla ricerca della location perfetta...



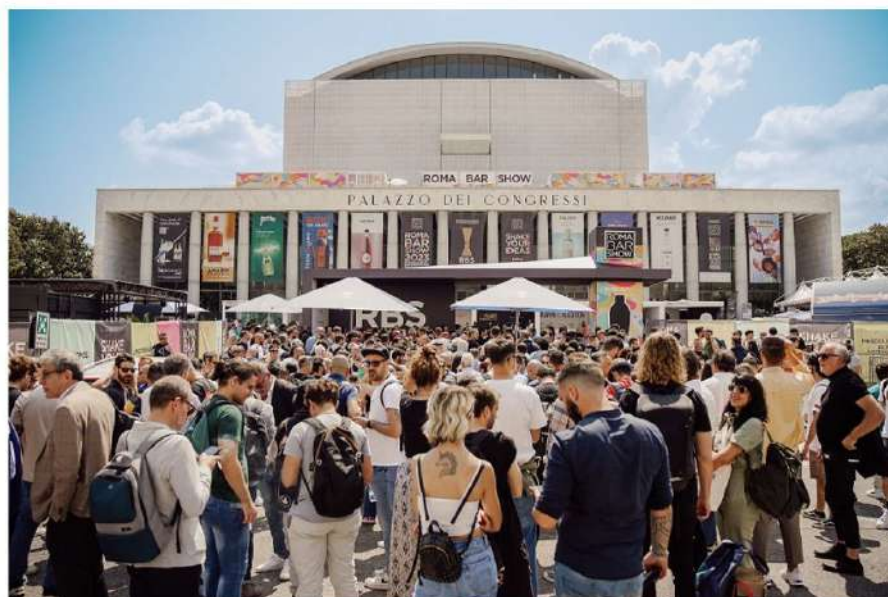
Siete in una nuova città e cercate un locale perfetto per fare l'aperitivo? Consultate il portale ***ApeTime Bar e Locali***: la vostra guida ideale per scoprire le migliori location e cocktail bar, tra atmosfere uniche e proposte irresistibili. Non lasciatevi sfuggire l'opportunità di vivere esperienze memorabili!



Home > Spirit > Roma Bar Show 2025: i principali eventi da non perdere

Roma Bar Show 2025: i principali eventi da non perdere

Di **Alessandra Tibollo** - 22 Maggio 2025



Together we shake: tutto pronto per la quinta edizione di Roma Bar Show, la prima targata Fiere di Parma e con un buyers program in sinergia con l'Agenzia Ice

"Together we shake": questo il payoff dell'edizione 2025 del [Roma Bar Show](#), che sta per aprire i battenti. Vedere il countdown sul sito della manifestazione per credere: manca davvero poco per **la fiera che porterà a Roma il 26 e il 27 maggio il meglio della mixology internazionale**, sempre **nelle sale dello storico Palazzo dei Congressi dell'Eur**. Giunto alla quinta edizione, **Rbs 2025 è la prima targata anche Fiere di Parma**, entrata pochi mesi fa nel board. In occasione della presentazione, Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma, aveva spiegato le sue intenzioni: «La nostra strategia è chiara - ha detto -: confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, settore che vede l'Italia protagonista». L'ingresso di Fiere di Parma nel Board per l'amministratore delegato di Roma Bar Show, Andrea Fofi, «è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità, affinché la bar industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del made in Italy indiscussa».



Da sinistra, Andrea Fofi, ad di Roma Bar Show, e Antonio Cellie, ad di Fiere di Parma

L'edizione 2025 si prepara ad implementare il suo respiro internazionale: grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, Ice e Fiere di Parma, **parte il primo Buyers Program internazionale**. Un programma strategico nato per facilitare quelle connessioni di valore con stakeholder provenienti da tutto il mondo (lo abbiamo raccontato [qui](#)). «Per Roma Bar Show - anticipa Matteo Zoppas, presidente dell'Agenzia Ice - abbiamo selezionato 50 operatori strategici tra buyers e stakeholders, provenienti da 12 paesi differenti. Il nostro obiettivo è chiaro: generare

un impulso forte e duraturo per il sistema economico, supportando anche i settori in crescita e favorendo la collaborazione per il successo collettivo».

Oltre visitare le aree espositive dedicate alla spirit industry, conoscere i brand e i loro prodotti, come ogni anno **Roma Bar Show offrirà ai visitatori l'opportunità di incontrare nomi illustri e speaker di fama internazionale**. Conferenze, masterclass, workshop, laboratori di ricerca sulle tecniche più innovative: il palinsesto è come ogni anno ricco di tematiche e nomi importanti.

Nel main stage dell'Auditorium il piatto più ricco, con due appuntamenti che vedranno coinvolto Bargiornale: sarà Stefano Nincevich a moderare gli interventi di **Tristan Stephenson** (26 maggio alle 14), che parlerà della sua esperienza nell'appuntamento dal titolo "**The Curious Bartender Live**", e quello di **Rodrigo Urraca**, che racconterà "**The Formula behind the success of Handshake Speakeasy**", ovvero il segreto del successo dell'Handshake (il 27 alle 14). E ancora, formazione e divulgazione nei seminari dell'Academy del Roma Bar Show, negli spazi Tasting e nei singoli stand, dove le oltre 200 aziende espositrici hanno realizzato un ricchissimo palinsesto di eventi e degustazioni. Nello stand di Amaro Montenegro, sarà sempre Stefano Nincevich a condurre il dibattito, con Edoardo Nono e Alice Musso, sul tema "**La miscelazione del futuro by Amaro Montenegro**" (26 maggio, h. 15,30, stand S01).



Cerca ...

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [REDAZIONE](#) [COME ASCOLTARCI](#) [CONTATTI](#)



Riciclo e reinserimento: detenuti coinvolti nel progetto del Roma Bar Show

23/05/25



SOCIETÀ

Gli eventi temporanei possono generare una quantità significativa di rifiuti: per questo, in occasione del Roma Bar Show che inizia il prossimo lunedì, spazio al riciclo grazie a un progetto che coinvolge i detenuti. Ascoltiamo Laura Tancredi, exhibition manager dell'evento.



[← In Ucraina e Moldova ludoteche per i bambini grazie a Albi](#)

[Povertà in crescendo: secondo i dati Istat il 23% della popolazione è a rischio →](#)



Dentro e fuori il Roma Bar Show: tutti gli eventi da non perdere

22 MAG 2025

DA FINE DINING LOVERS
REDATTORE

 SALVA



Basta aprire il sito di Roma Bar Show per scoprire che manca pochissimo all'apertura dei battenti del Palazzo dei Congressi dell'Eur: il countdown scorre veloce verso l'appuntamento in programma il 26 e 27 maggio.

Il 2025 si apre con il suggestivo claim "Together we shake", che è spiegato dagli organizzatori come "un invito a prendersi il piacere di vivere e riconoscere l'altro come sé stesso". Per chi ha visitato già la fiera, tornano quelli che oramai sono dei classici consolidati, ma anche i cinque punti salienti da non perdere: scopriili qui sotto.

Oltre 200 aziende espositrici

Il *Roma Bar Show* è una vera e propria fiera diffusa. Nello spazio esterno si trovano i fondamentali food truck: non perderli mai di vista, perché bisognerà pur mangiare qualcosa se si vuole assaggiare qualche drink in più. Già dall'esterno si trovano i primi stand, ma attenzione a non fermarsi a bere già alla prima osteria, perché *Roma Bar Show* è una manifestazione che conta circa 200 aziende espositrici. Scelgono di star fuori, di solito, i marchi con un'immagine legata alla spensieratezza, che puntano ad offrire un'esperienza giocosa, che abbia bisogno di spazio: dal basket (un drink per chi fa canestro) allo skateboard, solo per fare qualche esempio. Al piano terra si trovano gli stand principali: ogni azienda ha il suo bartender o brand ambassador (spesso più di uno), che illustra i prodotti e prepara da bere. Negli stand più grandi c'è sempre anche un programma di masterclass o attività di brand. Al piano superiore, le aziende più piccole, ma non meno interessanti: è qui che facilmente si possono trovare delle vere chicche per appassionati.

Messico e nuvole: in terrazza il posto migliore

Ancora un piano e si arriva in terrazza, nella speranza che il meteo sia clemente, il posto migliore per prendere aria, ma anche la zona in cui respirare una brezza marina che ci porta in Messico. È qui che si trova il *Mexican Village*, la zona che storicamente si attesta come la più divertente e "caciaroni", fra Paloma che scorre a fiumi e musica dei mariachi.

Academy e Tasting Room

Ma il *Roma Bar Show* è anche un'occasione di crescita e approfondimento. L'Academy e la Tasting Room del primo piano sono le due stanze dove i singoli brand organizzano seminari tecnici e percorsi di degustazione per addetti ai lavori e non solo. Il programma è sul sito della manifestazione, il consiglio è di non dimenticare di prenotarsi agli appuntamenti.

A lezione in Auditorium

Non c'è bisogno di prenotare, ma sono assolutamente da segnare le masterclass dell'Auditorium: è qui che troviamo gli ospiti internazionali più attesi che terranno le loro "lectio magistralis". Tra loro, per citarne alcuni: **Tristan Stephenson** aka "The curious bartender", **Marian Beke** e la sua Neuromixology, **Rodrigo Urraca** dall'*Handshake Speakeasy* di Città del Messico (miglior bar del mondo dalla classifica *The World's 50 Best Bars*) e **Dave Arnold** che aprirà la sua cassetta degli attrezzi del bartender modernista.

And the winner is?

Sempre nello spazio dell'Auditorium, il 26 alle 17.30, i due bartender romani **Alessandro Procoli** e **Patrick Pistolesi**, condurranno la cerimonia di premiazione dei *Roma Bar Show Awards*, il riconoscimento della giuria degli organizzatori di *Roma Bar Show*, che premia l'eccellenza dell'ospitalità italiana. Chi sarà il best Italian bartender? E chi vincerà il premio alla carriera?

...è qui la festa? I brindisi firmati Sanpellegrino

Ma c'è di più. Se infatti vuoi vivere al meglio il *Roma Bar Show* anche al di fuori del Palazzo dei Congressi e stuzzicare il tuo palato a un livello superiore, come ogni anno *Sanpellegrino* ti darà l'opportunità di gustare le migliori creazioni dall'Italia e dal mondo in una serie di eventi serali a margine del congresso nei migliori cocktail bar di Roma, con una serie di eventi che vedranno protagonisti chef e bartender di altissimo livello.

Scopri qui sotto il calendario e come partecipare agli eventi e preparati a elevare la tua esperienza a un livello superiore: il meglio del mondo della mixology non è mai stato così vicino a te!

REM

Lunedì 26 maggio (dalla 1 alle 4)
Handshake, Città del Messico (Messico)

Martedì 27 maggio (dalle 22 alla 1)
La Sala de Laura, Bogotá (Colombia)

Martedì 27 maggio (dalla 1 alle 4)
Cochinchina, Buenos Aires (Argentina)

Eventi a ingresso libero

Hotel LES ÉTOILES rooftop bar

Lunedì 26 maggio (ore 19.30)
Cena speciale con protagonisti gli chef del ristorante *I Portici* di Bologna (1 stella Michelin) e al bancone **Riccardo Marinelli** e **Valerio Visentin**.

Martedì 27 maggio (ore 19.30)
Cocktail night con ospiti i mixologist de *Il Cardellino* e di *'Ino in Città* di Livorno

Eventi solo su prenotazione al [+39.0668638149](tel:+390668638149)

CHAPTER ROMA

Lunedì 26 maggio (ore 20)
Amir Babayoff di *Ophelia*, New York

Martedì 27 maggio (ore 20)
Simone Crepaldi e **Alex Blake** del *Callooh Callay*, Londra

Martedì 27 maggio (Ore 20.30)
Al ristorante *Campocori* dell'hotel, cena a quattro mani con lo chef resident **Alessandro Pietropaoli** e la chef **Xin Gen Liu** de *Il gusto di Xing*, Firenze.

Eventi su prenotazione. Per il bar contattare lo [06.89935351](tel:0689935351), per la cena scrivere a campocori@chapter-roma.com

Corriere della Sera Lunedì 26 Maggio 2025

CRONACA DI ROMA

7

Lazio economia

Più ricchi e più maturi ma sempre unici al mondo. Così gli esperti del settore descrivono i matrimoni a Roma, seconda città in Italia dopo Napoli per numero di celebrazioni.

Il giro d'affari dell'industria nel Lazio supera i 400 milioni con una spesa media di 25.415 euro (+ 8% del 2024), anello di fidanzamento e luna di miele esclusi. Lo scorso anno in regione si sono registrate 15.443 nozze religiose e civili, il 71% delle quali nella capitale. Merito anche della bellezza delle sue chiese. Le più richieste per dirsi il fatidico sì sono la basilica di Santa Maria in Ara Coeli in cima al Campidoglio, Santa Sabina all'Aventino a ridosso del Giardino degli Aranci, Santa Maria Maggiore, San Paolo fuori le Mura, San Pietro in Montorio per la vista dal Gianicolo, il Tempio del Bramante, Santa Francesca Romana vicina al Colosseo e al Tempio di Venere e Santa Cecilia in Trastevere. Ambientazioni condivise con poco più di 100 invitati, per i quali si sborsano sul 120 euro a persona con picchi fino a 243 euro. Ad accoglierle location suggestive come Villa dei Consoli, Villa Petrolini, il Castello della Spinzichina, Palazzo Brancaccio, Villa Miani, Villa Aurelia, Casina di Macchia Madama. A prenotarle oggi sono soprattutto i Millennials (70%) e la Generazione Z (18%), sebbene al



È in crescita il numero di matrimoni (tra religiosi e civili) celebrati nel Lazio rispetto allo scorso anno (foto Matteo Braghetta - Matrimoni.com)

Matrimoni, la voglia di dirsi sì Business da oltre 400 milioni

Cresce dell'8% la spesa media (25mila euro). Evento che dura 3 giorni

Chi è



● Ottorino Duratore (in foto) è il presidente di Roma Sposa

grande passo si arriva solo attorno ai 35 anni e in otto casi su dieci dopo aver già sperimentato la convivenza con il partner.

Quasi una coppia su due paga da sé un evento che può occupare fino a tre giorni: un rinfresco la sera prima anticipa messa e ricevimento, ai quali segue la mattina dopo un brunch. «È *Fendless wedding*, nato per favorire gli ospiti fuori sede - dice Mariarosaria Masella di Matrimo-

ni.com -. Lo stile preferito è il country-chic. Il colore del 2025 è il verde, presente tra fiori, bomboniere e abiti».

Il vestito della sposa (da 1.500 a 7.000 euro) è composto da gonne e veli removibili per consentire di vi vere più liberamente la festa. Sempre classica la scelta dello sposo, orientata su tighi o smoking, neri o blu, anche se si affacciano tonalità più vivaci (costo dai 900 ai 2.500 euro). Accanto a fotografi e videomaker si fa

strada il wedding content creator, che cura il racconto sul social, la cui colonna sonora è con dj e musica dal vivo. «Si può risparmiare scegliendo agriturismo e casali fuori il Cir e date in bassa stagione e in giorni feriali - sottolinea Ottorino Duratore, presidente Roma Sposa -. Per la location la spesa varia dai 3.000 agli 8.000 euro, mentre le riprese costano dai mille ai 3.500 euro».

Mirko Giustini
© ILLUSTRAZIONE: NELLA PAG. 4

Eur

Ecco Bar Show, il presente e il futuro dei cocktail

Parte oggi al Palazzo dei Congressi dell'Eur la quinta edizione di Roma Bar Show, la due giorni di fiera dedicata al mondo dell'aperitivo e dei cocktail. Il programma prevede masterclass, degustazioni e seminari con speaker di fama mondiale. La novità di quest'anno una serie di incontri tra aziende del comparto e operatori esteri per favorire nuove internazionalizzazioni e l'espansione del made in Italy. Verranno anche premiate per la terza volta le eccellenze italiane. Protagonista la crescita del mercato romano trainata dalle recenti aperture di alberghi di lusso. Queste strutture a 5 stelle supportano lo sviluppo della filiera attraverso investimenti finalizzati a incrementare la qualità dei servizi, con importanti ricadute in termini di assunzione di personale specializzato. «La svolta salutistica degli ultimi anni ha portato alla produzione di bevande no alcohol e a bassissima gradazione ma dal sapore molto simile ai liquori tradizionali - spiega Andrea Foti, ceo di Roma Bar Show -. Oggi chi viene si orienta su articoli di fascia alta».

M. Gius.
© FARMACIA: GEMMA FERRARATA

InViaggioCon
CORRIERE DELLA SERA

SCOPRI IL MONDO
CON I GIORNALISTI DEL CORRIERE

DAL 3 AL 6 LUGLIO

ALLEVI IN CONCERTO A TAORMINA

Con Maria Voipe, al Corriere della Sera dal 1992, sempre alla redazione Spettacoli. Si occupa soprattutto di Televisione, ma oggi televisione vuol dire tutto: intrattenimento, cultura, documentari, storia, arte, informazione, teatro. Ama viaggiare e riscoprire le città e i paesini italiani.

Maria Voipe

ALLEVI IN SCENA AL TEATRO GRECO, LA COSTA DI VERGA E IN CIMA ALL'ETNA

Incontreremo in esclusiva Giovanni Allevi, compositore, pianista, filosofo, direttore d'orchestra e scrittore, e assisteremo al suo concerto nello splendido Teatro Greco di Taormina. La musica, dunque, ma non solo: anche natura, cultura culinaria e letteratura ci aspettano nel prossimo viaggio in Sicilia. Saliremo sull'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, e ci addenteremo in un pistacchieto di Bronte. Infine, l'anima letteraria di questa splendida isola, con un aperitivo nella villa in cui DH Lawrence soggiornò e Aci Trezza, luogo magico dove storia e leggende si sovrappongono da Omero a Giovanni Verga.

TOUR GUIDATO
VOLO + HOTEL 5*
4 GIORNI / 3 NOTTI
€2.800 a persona

Prenota subito

CON

InViaggi
www.doveclub.it



Per info e booking
inviaggioconcorriere@doveclub.it
chiama 02.303.294.03
o visita inviaggio.corriere.it

CORRIERE DELLA SERA
La libertà delle idee

The image displays two screenshots of the Rai News website, specifically the 'Edizione Lazio' section. The top screenshot shows a video player with a man and a woman, and the bottom screenshot shows a video player with a man and a woman, and a man in the background.

Top Screenshot:

- Header:** Vai a RaiNews.it, TGR Lazio, Roma, Frosinone, Latina, Rieti, Viterbo, News regionali Tgr, Rai.
- Navigation:** Temi Caldi, Papa Leone XIV, Giubileo 2025.
- Section:** Buongiorno Regione | Edizione Lazio.
- Text:** Prossima edizione in diretta alle ore 07:30.
- Video Player:** Edizione Lazio, 07:53, Pausa, -7:20, in diretta da Palazzo dei Congressi.

Bottom Screenshot:

- Header:** Vai a RaiNews.it, TGR Lazio, Roma, Frosinone, Latina, Rieti, Viterbo, News regionali Tgr, Rai.
- Navigation:** Temi Caldi, Papa Leone XIV, Giubileo 2025.
- Section:** Buongiorno Regione | Edizione Lazio.
- Text:** Prossima edizione in diretta alle ore 07:30.
- Video Player:** Edizione Lazio, 07:53, in diretta da Palazzo dei Congressi, BGR.

CRONACA

[CRONACA](#)

[POLITICA](#)

[VIDEO](#)

[TEMPO LIBERO](#)

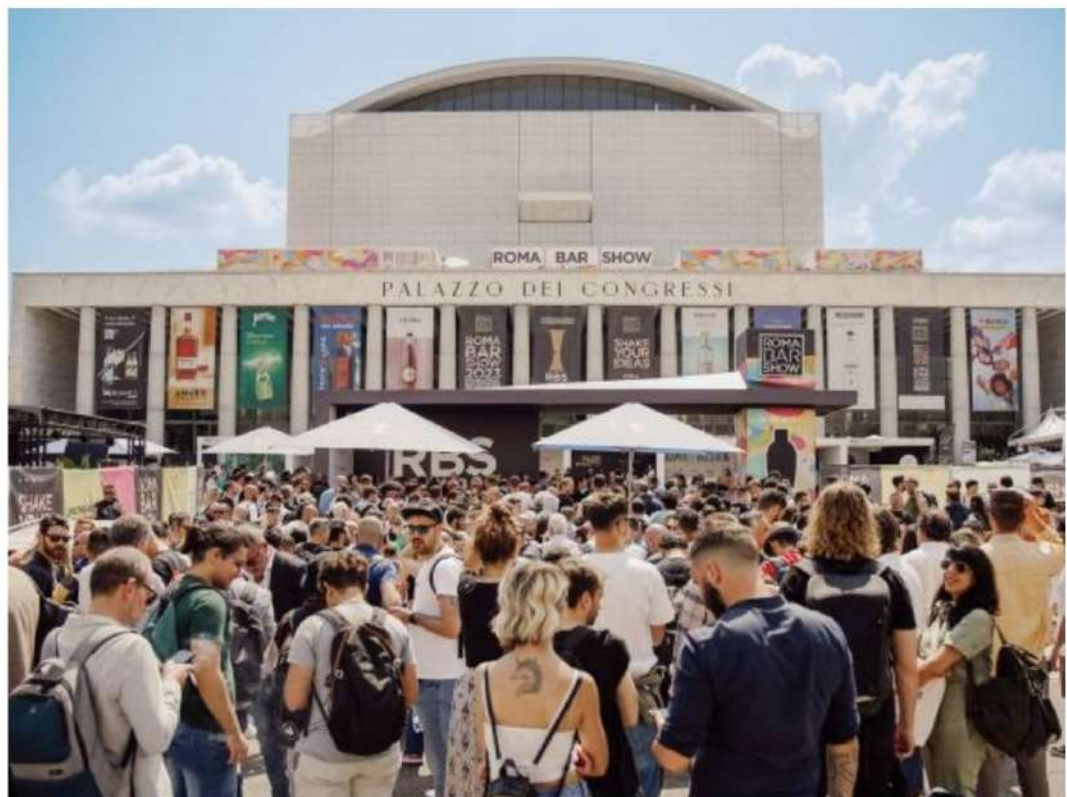
[CULTURA E SPETTACOLI](#)

[SPORT](#)

Palazzo dei Congressi ospita il «Roma Bar Show»: incontri, masterclass e degustazioni con il gotha del bartending

di Natalia Distefano

Oltre 200 le aziende espositrici, più di 100 gli ospiti internazionali cpresenti alla kermesse, che la scorsa edizione ha contato più di 15 mila presenze. Luca Bruni di Depero Club (a Rieti) vince il Best Italian Bartender



Roma «caput drinking» con la **quinta edizione del «Roma Bar Show»**, l'evento internazionale dedicato all'industria del beverage e della mixology che torna al **Palazzo dei Congressi dell'Eur il 26 e 27 maggio**. Due giorni insieme al gotha del buon bere, ai grandi marchi del settore e ai produttori di spirits protagonisti della scena nazionale e internazionale: migliaia, tra brand e operatori, gli ospiti della fiera che ha scelto come claim **«Together we shake»**, un invito a condividere il gusto di un drink e il piacere del bancone.

Gli Awards presentati da Pistolesi e Procoli

In programma centinaia di appuntamenti, tra **masterclass, seminari, talk, degustazioni**, eventi **«fuori salone»** - nei bar più amati della Capitale - e la premiazione dei **«Roma Bar Show Awards»** in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Presentatori d'eccezione **Alessandro Procoli**, tra i soci fondatori del Roma Bar Show e del Jerry Thomas Project, e **Patrick Pistolesi, star italo-irlandese del bartendeing**, **patron di Drink Kong** (miglior bar italiano ai 50 Best Bars) tra i principali artefici dell'evoluzione della cultura del cocktail in Italia.



La premiazione dei RBS Awards 2025

I vincitori

Ad aprire la serie di vincitori è il Best Social Media Presence, By Ninja Business School, assegnato a **Depero Club di Rieti** e consegnato da Urania Frattaroli; **Valentina Simonetta**, direttrice Marketing Stock Spa ha premiato con il Best Food Program 2025 By Limoncè il **Dry Milano**. Il Premio alla Carriera 2025 è per **Giuliano Morandin di The Dorchester**, a consegnarlo **Andrea Fofi**, Ceo di Roma Bar Show. Da Londra a Venezia per il Best Italian Hotel Bar 2025, By No.3 London Dry Gin, che va a **The bar at Aman**, dell'Aman Resort di Venezia, consegnato da [Micaela Pallini Presidente e ceo di Pallini SpA](#) che consegna anche il Best Caffè & Bar Storici 2025, By Amaro Formidabile, al **Caffè Gilli di Firenze**. Il miglior nuovo cocktail, per la categoria Best Italian New Cocktail Bar 2025 By Altamura Distilleries, è il **Salmon Guru Milano** e riceve il premio da **Lorenzo Di Cola** - Head of Brand Altamura Distilleries. Il Best Italian Bartender 2025 By Amaro Montenegro, va a **Luca Bruni**, bartender di **Depero Club**, che riceve il premio dalle mani di **Alessandro Soleschi**, direttore del Gruppo Marketing Spirits. Mentre il riconoscimento come **Best Italian Cocktail Bar 2025 By Perrier** è andato a **Aguardiente di Marina di Ravenna**, che riceve la statuetta da **Chiara Della Maggiora**, Brand Manager di Perrier.

Degustazioni e masterclass

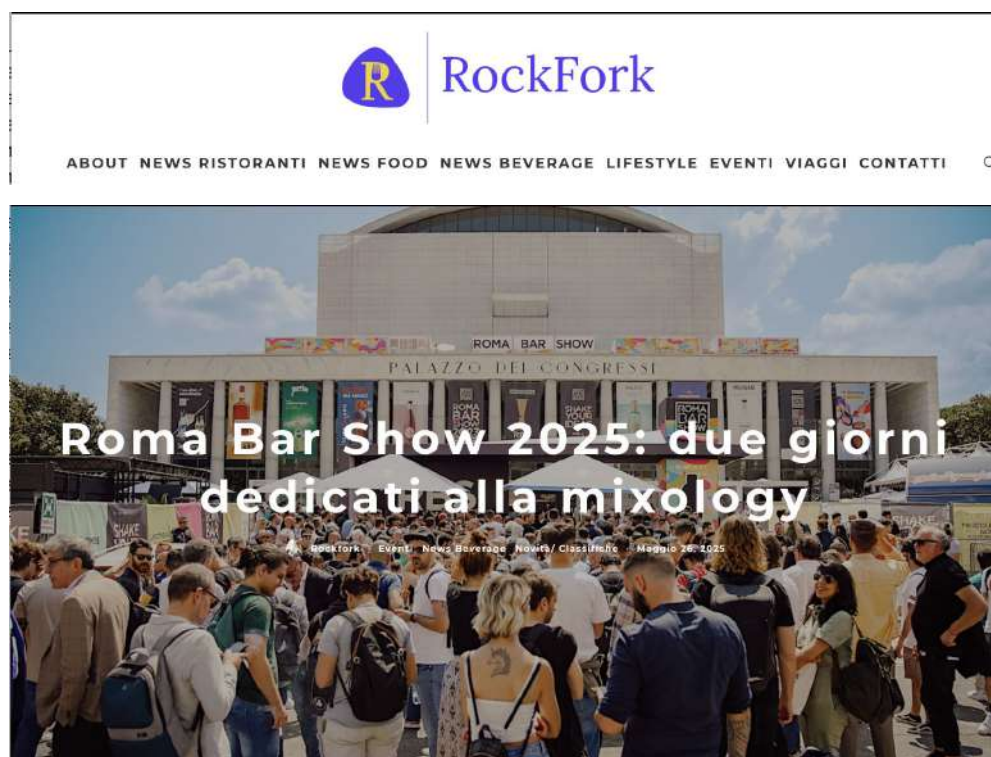
Oltre alle aree espositive con i banchi degustazioni, per conoscere i brand e i loro prodotti, come ogni anno «Roma Bar Show» offre ai visitatori l'opportunità di incontrare un **parterre di nomi illustri del bartending** e personaggi di fama internazionale che, dall'Asia agli Stati Uniti passando per l'Europa, arricchiscono il palinsesto dell'Educational Program di RBS2025, che prevede un programma di formazione inclusivo e diversificato per bartender con appuntamenti per il miglioramento tecnico, il sostegno dei temi sensibili ed il rafforzamento del concetto di ospitalità.

Nel 2024 oltre 15 mila presenze

Nato nel 2019 Roma Bar Show si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori, una manifestazione che conta circa **200 tra le aziende** espositrici, oltre **100 ospiti internazionali** che prendono parte al programma e che, nella scorsa edizione, ha contato più di **15mila presenze**. È così che Roma è diventata una delle città più attraenti al mondo anche per il settore del beverage, e quella tra Roma Capitale e Bar Show è una partnership economica e culturale con enormi opportunità. Tra le collaborazioni importante quella con Atac, che per l'occasione intensifica la rete e il servizio al pubblico con spostamenti green e responsabili su bus e metropolitane brandizzate, e che offre una riduzione del biglietto d'ingresso al «Roma Bar Show» ai possessori di Metrebus Card.

Assessore Onorato: «Roma sostiene il turismo di settore»

«Roma Bar Show è un grande evento che cresce di anno in anno - commenta **Alessandro Onorato**, assessore ai **Grandi Eventi**, Sport, Turismo e Moda - e rientra nella nostra strategia di rendere il turismo di Roma sempre meno casuale, com'è sempre stato prima del nostro arrivo. Sosteniamo Roma Bar Show proprio perché, oltre a generare indotto economico sul territorio e **nuovi posti di lavoro qualificati**, intercetta nuovi flussi turistici del settore food and beverage. Un target su cui stiamo puntando per incentivare un turismo di qualità, più slow e meno di massa, con visitatori che vengono a Roma non solo per i nostri monumenti, ma per specifici eventi come il Roma Bar Show. Il concetto del bartending prevede un costante innalzamento della qualità e sensibilizza i giovani sulla responsabilizzazione del consumo alcolico, un tema molto attuale su cui stiamo lavorando per una campagna di comunicazione».



*Dal **26 al 27 maggio 2025** il Palazzo dei Congressi di Roma ospiterà una nuova edizione del **Roma Bar Show**, evento di riferimento in Italia per il mondo del **beverage** e della **mixology**.*

L'evento accoglierà centinaia di brand, bartender, distributori e appassionati con una proposta ricca di masterclass, anteprime, degustazioni e iniziative speciali. Ecco una panoramica delle **principali presenze** e **attività** dei brand partecipanti.

Semplicità, visione e portfolio premium

Presente con un'area esperienziale ispirata alla semplicità, valore guida della filosofia aziendale, (**stand D02**) L'allestimento proporrà **degustazioni** e **storytelling** per raccontare una **visione del bere** fondata su autenticità, bellezza e ricerca.

Saranno rappresentati i principali brand distribuiti, tra cui *Planteray Rum*, *Elephant Gin*, *Citadelle*, *Martin Miller's Gin*, *Dictador*, *Vecchio Magazzino Doganale*, *Match Tonic* e *Vermouth Carlo Alberto*.

L'**Infinity Room** immersiva offrirà un momento di **connessione sensoriale**. Sarà anche presentato il nuovo e-commerce [Oroboro.it](https://oroboro.it), pensato per offrire un accesso diretto ai prodotti del gruppo.

Spritz, zero alcol e interpretazioni creative

Tra i protagonisti (**stand C08**) Mionetto con un'offerta centrata sulla cultura dello spritz, con proposte sia classiche che analcoliche. La **drink list** è firmata dal bartender Vincenzo Pagliara, che proporrà twist ispirati a note località italiane. L'attenzione sarà puntata su **Mionetto Aperitivo Alcohol Free** e **Mionetto 0.0% Alcohol Free**, espressioni di un **trend in crescita legato al no e low alcohol**.

Accanto agli Spritz, si potranno degustare anche altre referenze distribuite dal gruppo come *Mangaroca Batida de Coco* e *Schloss Gin*, che arricchiranno ulteriormente l'offerta dell'azienda veneta.



Oroboro Magazine

Tra trend, innovazione e grandi brand

Analcolico, heritage e nuovi lanci

Presente al **Roma Bar Show** con uno spazio immersivo (**stand T02**), sulla **Terrazza Kennedy**, il brand presenterà in **anteprima** assoluta la **nuova Cedrata Zero** di **Tassoni**, una versione senza zuccheri dello storico soft drink nato nel 1956, in linea con le tendenze legate alla moderazione e al benessere.



Oltre alla novità, saranno proposte le referenze biologiche ideali per la mixology, come la *Limonata La Biologica* e il *Pompelmo Soda La Biologica*. **Lunedì 26 maggio** si terrà la finale della prima **Mocktail Competition nazionale** organizzata dal brand, con premiazione nel pomeriggio. In **serata**, **Drink Kong** ospiterà una **guest shift** con *Guste Paliukaite* da *Wax On (Berlino)*.

Debutti, ospiti internazionali e cocktail d'autore

Per la prima volta presente al Roma Bar Show, **Brown-Forman** si presenterà con un **maxi-stand** all'ingresso della fiera, in seguito alla scelta di gestire direttamente la distribuzione in Italia. Saranno rappresentati i brand più iconici del gruppo, da *Jack Daniel's* a *Diplomatico*, *Gin Mare*, *Woodford Reserve*, *Fords Gin* e altri ancora.

Il **bar centrale** sarà curato dal team di **Drink Kong**, con una drink list dedicata e guest shift di alto profilo provenienti da *Panda & Sons* (Edimburgo), *The Bar in Front of the Bar* (Atene), *Wax On (Berlino)* e *Vesper Bar* (Amsterdam). Tra gli highlight, la performance della **Old No.7 B(r)and** lunedì 26 maggio alle ore 16:30. Anticipazione fuori fiera domenica 25 con **evento a Freni e Frizioni**.

Miscelazione identitaria e romanità

Distilleria Pallini sarà presente con un'area dedicata alla tradizione familiare e all'identità romana. La **drink list** è stata sviluppata in collaborazione con il team del **Banana Republic** e sarà un omaggio ai membri della famiglia Pallini, con ricette che valorizzano i liquori storici dell'azienda.

- **lunedì 26 maggio alle 21.00**, all'Argot nel quartiere Prati di Roma
- **lunedì 26 maggio alle 20**, presso il CVLTO di Trastevere
- **martedì 27 maggio alle 20**, presso La Ménagère

L'obiettivo raccontare il territorio e la memoria attraverso la miscelazione. La partecipazione si arricchisce con tre appuntamenti fuori fiera: *lunedì 26 maggio da CVLTO e Argot a Roma, e martedì 27 maggio da La Ménagère a Firenze.* Ogni evento sarà occasione per valorizzare i prodotti in contesti conviviali e contemporanei.

La tonica più amata dalla Mixology

Torna al **Roma Bar Show**, **Fever Tree**, la tonica più amata della mixology. Il primo **brand di mixer premium** propone una **drink list** dedicata ai **cocktail** più amati dal pubblico, tra cui l'intramontabile:

- **"Gin & Tonic"**, accompagnato dall'aromatica **Mediterranean Tonic Water**,
- l'iconico **"Paloma"**, con l'inconfondibile sapore dolceamaro della **Pink Grapefruit Soda**,
- il rinfrescante **"Moscow Mule"**, preparato con la **Ginger Beer**.



Fever Tree Tonic

E non può mancare l'alternativa proposta **analcolica**, ironicamente nominato **"Sobrietà"** unisce l'**Elderflower Tonic Water**, il **Timur Berry Paragon** e il succo di pompelmo fresco in un mix sorprendente e raffinato.

Con questa selezione **Fever-Tree** dimostra ancora una volta la capacità dei suoi mixer di valorizzare i grandi classici della **mixology**.

Per info:

Stand K12 – Piazzale Kennedy

Website: fever-tree.com



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO TURISMO EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI
ISTITUZIONI SOSTENIBILITÀ E HI-TECH APPROFONDIMENTI ▾ CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI



Roma Bar Show 2025 Awards

(Agen Food) – Roma, 27 mag. – Una jazz band dal vivo e una platea piena per la finale della terza edizione dei **Roma Bar Show Awards**, il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Presentatori d'eccezione **Alessandro Procoli**, tra i soci fondatori del Roma Bar Show e del Jerry Thomas Project, e **Patrick Pistoiesi**, il noto bartender italo-irlandese, tra i principali artefici dell'evoluzione della cultura del cocktail in Italia.

Eccellenza e innovazione le parole chiave di questa ultima edizione che ha visto centinaia di candidature e che oggi celebra, appunto, le eccellenze nel mondo della miscelazione e dell'ospitalità. A valutare le candidature una giuria qualificata, formata da una commissione composta da riconosciuti bartender e proprietari di bar provenienti da tutto il mondo che hanno votato i migliori talenti italiani, che si sono distinti per elevati standard di servizio e per l'introduzione di innovazioni sul territorio.

Ad aprire la serie di vincitori è il Best Social Media Presence, By Ninja Business School, aggiudicato da Depero Club di Rieti e consegnato da Urania Frattaroli Copywriter & Communication Specialist per Ninja; mentre a Valentina Simonetta, Direttrice Marketing Stock Spa l'onore di consegnare il Best Food Program 2025 By Limoncè al Dry Milano.

La serata è entrata nel vivo e i presentatori accolgono sul palco il premio forse tra i più attesi: il Premio alla Carriera 2025 è per Giuliano Morandin di The Dorchester, a consegnarlo è Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show:

«Il premio alla Carriera è la nostra Hall of Fame – spiega – gli RBS Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani è un omaggio all'ospitalità italiana, da sempre riconosciuta in tutto il mondo per gli elevati e straordinari standard nel servizio, nella qualità e nell'innovazione». Da Londra a Venezia per il Best Italian Hotel Bar 2025, By No.3 London Dry Gin, che va a The bar at Aman, dell'Aman Resort di Venezia, consegnato da Micaela Pallini Presidente e CEO di Pallini SpA che consegna anche il Best Caffè & Bar Storici 2025, By Amaro Formidabile, al Caffè Gilli di Firenze.

Il miglior nuovo cocktail, invece, per la categoria Best Italian New Cocktail Bar 2025 By Altamura Distilleries, è il Salmon Guru Milano e riceve il premio da Lorenzo Di Cola – Head of Brand Altamura Distilleries.

Ma chi è il miglior bartender? Il Best Italian Bartender 2025 By Amaro Montenegro, va a **Luca Bruni**, bartender di Depero Club, che riceve il premio dalle mani di Alessandro Soleschi, Direttore del Gruppo Marketing Spirits. Mentre il riconoscimento come Best Italian Cocktail Bar 2025 By Perrier è stato giudicato da Aguardiente di Marina di Ravenna, che riceve la statuetta da Chiara Della Maggiora, Brand Manager di Perrier.

Anche per questa edizione i migliori bartender e mixologist della scena nazionale e i marchi più importanti sono stati i protagonisti dei Roma Bar Show Awards, un'occasione unica per il mondo della miscelazione e dell'ospitalità, una mission condivisa dall'intera manifestazione che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze.



EVENTI LOCALI PERSONAGGI

SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

Roma Bar Show Awards 2025: ecco i migliori bar e bartender d'Italia

27/05/2025 - 109 LETTURE

 Share on Facebook

 Share on X



Una **jazz band dal vivo** e una **platea piena** per la finale della terza edizione dei **Roma Bar Show Awards**, il premio più importante dell'**industria del bere**, nato per volontà degli organizzatori di **Roma Bar Show** con l'obiettivo di premiare i **migliori bar e bartender** del nostro Paese. Presentatori d'eccezione **Alessandro Procoli**, tra i soci fondatori del **Roma Bar Show** e del **Jerry Thomas Project** – in corso fino al 27 maggio al **Palazzo dei Congressi di Roma** -, e **Patrick Pistolesi**, il noto bartender italo-irlandese, tra i principali artefici dell'evoluzione della cultura del cocktail in Italia.

Innovazione e qualità al centro della terza edizione

Eccellenza e innovazione le parole chiave di questa ultima edizione che ha visto **centinaia di candidature** e che oggi celebra, appunto, le eccellenze nel mondo della **miscelazione** e dell'**ospitalità**. A valutare le candidature una **giuria qualificata**, formata da una commissione composta da **riconosciuti bartender e proprietari di bar** provenienti da tutto il mondo che hanno votato i migliori talenti italiani, che si sono distinti per **elevati standard di servizio** e per l'**introduzione di innovazioni** sul territorio.

I vincitori e i premi speciali

Ad aprire la serie di vincitori è il **Best Social Media Presence**, **By Ninja Business School**, aggiudicato da **Depero Club di Rieti** e consegnato da **Urania Frattaroli** Copywriter & Communication Specialist per Ninja; mentre a **Valentina Simonetta**, Direttrice Marketing **Stock Spa** l'onore di consegnare il **Best Food Program 2025 By Limoncè** al **Dry Milano**.

Premio alla carriera a Giuliano Morandin

La serata è entrata nel vivo e i presentatori accolgono sul palco il premio forse tra i più attesi: il **Premio alla Carriera 2025** è per **Giuliano Morandin** di **The Dorchester**, a consegnarlo è **Andrea Fofi**, Ceo di **Roma Bar Show**:

«Il premio alla Carriera è la nostra Hall of Fame – spiega – gli RBS Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani è un omaggio all'ospitalità italiana, da sempre riconosciuta in tutto il mondo per gli elevati e straordinari standard nel servizio, nella qualità e nell'innovazione».

I migliori locali d'Italia premiati a Roma

Da Londra a Venezia per il **Best Italian Hotel Bar 2025**, By No.3 **London Dry Gin**, che va a **The bar at Aman**, dell'**Aman Resort di Venezia**, consegnato da **Micaela Pallini** Presidente e CEO di **Pallini SpA** che consegna anche il **Best Caffè & Bar Storici 2025**, By **Amaro Formidabile**, al **Caffè Gilli di Firenze**.

Miglior nuovo cocktail bar e miglior bartender

Il miglior nuovo cocktail, invece, per la categoria **Best Italian New Cocktail Bar 2025 By Altamura Distilleries**, è il **Salmon Guru Milano** e riceve il premio da **Lorenzo Di Cola** – Head of Brand **Altamura Distilleries**.

Ma chi è il miglior bartender?

Il **Best Italian Bartender 2025 By Amaro Montenegro**, va a **Luca Bruni**, bartender di **Depero Club**, che riceve il premio dalle mani di **Alessandro Soleschi**, Direttore del Gruppo Marketing **Spirits**. Mentre il riconoscimento come **Best Italian Cocktail Bar 2025 By Perrier** è stato giudicato da **Aguardiente di Marina di Ravenna**, che riceve la statuetta da **Chiara Della Maggiora**, Brand Manager di **Perrier**.

Un'occasione unica per l'ospitalità made in Italy

Anche per questa edizione i **migliori bartender e mixologist** della scena nazionale e i **marchi più importanti** sono stati i protagonisti dei **Roma Bar Show Awards**, un'occasione unica per il mondo della **miscelazione** e dell'**ospitalità**, una mission condivisa dall'intera manifestazione che si pone di **promuovere, celebrare e sostenere l'internazionalizzazione** delle nostre eccellenze.

+Info: romabarshow.com/rbs-awards-2025/



→ REGALA il nuovo LIBRO!

Accedi al blog

[Mi presento](#) [Home](#) [Aperitivo](#) [Antipasti](#) [Primi Piatti](#) [Secondi Piatti](#) [Contorni](#) [Piatti Unici](#) [Salse](#)
[Dolci e Desserts](#) [Bevande](#)



Roma Bar Show 2025

26 MAGGIO 2025



Il Roma Bar Show 2025, si svolge a Roma nelle giornate del 26 e 27 maggio presso il suggestivo Palazzo dei Congressi zona EUR, dove ha consolidato il suo ruolo di evento di riferimento per il mondo della mixology, del beverage e della cultura del bar. Con il motto "Together We Shake", questa edizione ha riunito professionisti da tutto il mondo, trasformando Roma in una vera e propria capitale internazionale del bere miscelato.

Orari e accesso

L'evento si articola su due intense giornate:

- Lunedì 26 maggio: apertura al pubblico dalle 10:00 alle 19:00 (quella a cui ho partecipato)
- Martedì 27 maggio: apertura dalle 11:00 alle 19:00
- L'ultimo ingresso era consentito entro le 17:30, mentre le degustazioni terminavano alle 18:30

Questi orari permettono ai visitatori di vivere appieno la manifestazione, con un flusso ben distribuito che ha evitato sovraffollamenti, lasciando spazio a esperienze di qualità.

Espositori e aree tematiche

Il vero cuore della manifestazione è stato l'area espositiva, suddivisa in zone tematiche che coprivano ogni angolo del mondo del bar:

- Distillati: dai grandi classici come gin, rum e whisky, a nuove produzioni artigianali e rare etichette di tequila e mezcal.
- Bevande analcoliche e low-alcohol: spazio crescente per prodotti a basso contenuto alcolico o privi di alcol, sempre più richiesti da un pubblico attento e consapevole.
- Caffè e birra artigianale: corner dedicati alla coffee mixology e a birre di nicchia.
- Ingredienti e attrezzature: tutto ciò che serve dietro al bancone, dai bitter ai macchinari di precisione.

Tra gli stand si respirava innovazione: nuovi packaging sostenibili, distillati a zero emissioni, cocktail premiscelati di altissima qualità, e un grande ritorno alle fermentazioni artigianali e alla sperimentazione botanica.

Novità e contenuti formativi

Una delle grandi novità di quest'anno è stata l'introduzione di un programma dedicato ai buyer internazionali, pensato per creare connessioni tra produttori e distributori, e per promuovere il Made in Italy nel mondo del beverage.

Parallelamente si sono svolte masterclass, panel e tasting room di altissimo livello, con protagonisti i migliori bartender e innovatori del settore. I temi spaziavano dalla neuroscienza del gusto alle tecniche avanzate di miscelazione, passando per l'abbinamento tra cocktail e cucina.

Un evento per tutti i sensi

Il Roma Bar Show non è solo un'esposizione: è un viaggio immersivo tra profumi, sapori, suoni e colori.

Gli stand, curatissimi, spesso accompagnati da performance live, storytelling e ambientazioni spettacolari, hanno fatto vivere ogni sorso come un'esperienza.

Una delle grandi novità di quest'anno è stata l'introduzione di un programma dedicato ai buyer internazionali, pensato per creare connessioni tra produttori e distributori, e per promuovere il Made in Italy nel mondo del beverage.

Parallelamente si sono svolte masterclass, panel e tasting room di altissimo livello, con protagonisti i migliori bartender e innovatori del settore. I temi spaziavano dalla neuroscienza del gusto alle tecniche avanzate di miscelazione, passando per l'abbinamento tra cocktail e cucina.

La mia giornata del 26 maggio si è conclusa sulla terrazza del Palazzo dei Congressi non potevo andare via senza visitare lo stand di Martini.

I biglietti si possono acquistare online sul sito ufficiale o direttamente all'ingresso durante i giorni dell'evento.

Il costo varia in base alla tipologia di accesso: il biglietto base permette di visitare gli stand, partecipare a degustazioni e seguire masterclass senza prenotazione. Se vuoi maggiori dettagli sui prezzi o le opzioni disponibili, puoi dare un'occhiata alla pagina ufficiale dell'evento a questo link <https://romabarshow.com>



■ Eventi

LA CRONACA DI ROMA

LA CRONACA IN DIRETTA DALLA CAPITALE

ULTIME NOTIZIE ▾ CRONACA ROMA E DINTORNI POLITICA CALCIO E SPORT

I vincitori che stanno ridefinendo il bartending italiano: Luca Bruni e Aguardiente di Marina di Ravenna al Roma Bar Show Awards

Pubblicato 3 secondi fa il 27 Maggio 2025 - 02:41
Di **Nicola De Nardo**



Hai mai immaginato quali segreti nascondono i migliori bartender d'Italia che stanno rivoluzionando il mondo del bere?

#RomaBarShowAwards

Edizione 2025

Eccellenza e innovazione sono le parole d'ordine per questa edizione da capogiro, che ha attirato centinaia di candidature e ora celebra i talenti più brillanti nel mondo della miscelazione e dell'ospitalità. Immagina una giuria di esperti internazionali, composta da bartender e proprietari di bar da ogni angolo del globo, che ha selezionato i migliori per il loro servizio impeccabile e le idee rivoluzionarie.

L'evento

Pensa a una serata elettrizzante con una jazz band dal vivo e una platea affollata per la finale della terza edizione dei Roma Bar Show Awards, l'evento top dell'industria del bere. I presentatori d'eccezione? Alessandro Procoli, tra i fondatori del Roma Bar Show e del Jerry Thomas Project – in corso fino al 27 maggio al Palazzo dei Congressi di Roma – e Patrick Pistolesi, il bartender italo-irlandese che ha trasformato la cultura del cocktail in Italia. Non perdere i dettagli sui premi che hanno fatto impazzire il pubblico!

L'intervento

Ad aprire la serata, il premio Best Social Media Presence, sponsorizzato da Ninja Business School, è andato al Depero Club di Rieti, consegnato da Urania Frattaroli. Poi, Valentina Simonetta ha premiato Dry Milano con il Best Food Program 2025, by Limoncè. Il momento clou? Il Premio alla Carriera 2025 assegnato a Giuliano Morandin di The Dorchester, con Andrea Fofi che ha dichiarato: «È la nostra Hall of Fame, un omaggio all'ospitalità italiana, sinonimo di qualità e innovazione globale». Curiosità: premi come il Best Italian Hotel Bar 2025, by No.3 London Dry Gin, è finito a The Bar at Aman di Venezia.

I premi

E se ti dicessimo che il miglior nuovo cocktail bar d'Italia è il Salmon Guru Milano, premiato da Lorenzo Di Cola? O che il Best Italian Bartender 2025, by Amaro Montenegro, è stato vinto da Luca Bruni del Depero Club? Altri colpi di scena includono il Best Italian Cocktail Bar 2025, by Perrier, andato ad Aguardiente di Marina di Ravenna. Quest'edizione ha riunito i più grandi nomi del settore, offrendo un palcoscenico unico per mixologist e marchi che stanno ridefinendo l'arte del bere – scopri chi sono i veri protagonisti!

vivere roma

eventi e notizie di Roma Capitale

👍 Top News

🕒 Ultima Ora

ARTICOLO

Roma Bar Show 2025: il grande evento internazionale del beverage torna al Palazzo dei Congressi

21.05.2025 - h 11:39

🕒 3' di lettura



Il 26 e 27 maggio, la Capitale ospita la nuova edizione del salone internazionale dedicato al mondo del bar, tra degustazioni, masterclass e guest shift d'autore

Dopo il successo delle edizioni precedenti, torna a Roma il **Roma Bar Show 2025**, il più importante evento italiano dedicato all'industria del beverage e della mixology. Il 13 e 14 maggio, il **Palazzo dei Congressi all'EUR** diventa il cuore pulsante della cultura del bere miscelato, ospitando centinaia di brand, professionisti e appassionati del settore.

Organizzato da **RBS Srl**, il salone si conferma come punto di riferimento per l'hospitality italiana e internazionale, con un programma ricco di contenuti: **stand espositivi, masterclass, talk, competizioni, guest shift, tasting room** e tanto intrattenimento serale. L'obiettivo? Promuovere il bere responsabile, la qualità dei prodotti e l'eccellenza del Made in Italy, offrendo al contempo un'esperienza immersiva e formativa.

I grandi protagonisti della mixology internazionale

Il Roma Bar Show 2025 accoglie i migliori bartender da tutto il mondo. Tra gli ospiti più attesi ci sono **Dario Schiavoni** (Director of Mixology del Bvlgari Hotel Paris), il team del pluripremiato **Mace di New York**, la **chef-bartender Monica Berg** (co-founder del Tayēr + Elementary di Londra) e il team di **Danico** con **Nico De Soto**, figura iconica della mixology mondiale.

L'Italia sarà rappresentata da fuoriclasse come **Giorgio Bargiani**, **Edoardo Sandri** (Connaught Bar di Londra), **Davide Segat** (The Donovan Bar di Londra), **Matteo Zed** (The Court – Roma) e **Simone Caporale**, tra i volti più amati del settore.

Tante anche le collaborazioni internazionali che animeranno i cocktail bar della città con guest shift esclusivi e serate evento, trasformando Roma in una vera capitale della mixology per due giorni consecutivi.

Non solo cocktail: focus su formazione e sostenibilità

L'edizione 2025 del Roma Bar Show punta con forza sulla formazione. In programma **oltre 50 masterclass e talk** con esperti internazionali, dedicati a temi come innovazione, sostenibilità, inclusività e nuove tendenze del bere. Immane anche la **Tasting Room**, con sessioni guidate dedicate a rum, whisky, tequila, vermouth e altre eccellenze liquoristiche.

Ampio spazio sarà dato alla **sostenibilità ambientale** nella filiera del bar e alla **diversità di genere** nel settore, temi che saranno affrontati in una serie di talk e panel con ospiti del calibro di **Shannon Mustipher**, **Agostino Perrone**, **Desiree Balzano** e **Antonio Parlapiano**.

I numeri dell'edizione 2025

- **14.000 metri quadrati** di spazio espositivo
- **250 aziende** tra distillerie, produttori e importatori
- **oltre 25 paesi** rappresentati
- **70 eventi serali** distribuiti in più di 50 locali della Capitale
- **50 masterclass e tasting session**
- Attesi **oltre 20.000 visitatori** tra professionisti e appassionati

L'evento è patrocinato da Roma Capitale, Regione Lazio, Unioncamere Lazio e Camera di Commercio di Roma, con il sostegno di ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Info utili per partecipare

Il Roma Bar Show si svolgerà:

- **lunedì 26 e martedì 27 maggio 2025**
- presso il **Palazzo dei Congressi**, Piazza John Kennedy 1, Roma (EUR)
- orario: **10:00 – 21:00**



EVENTI

Roma Bar Show Awards 2025: Eine Feier der Exzellenz



lunedì 26 maggio 2025 Letzte Aktualisierung 20:32
[Read in English](#)



Eine Jazzband spielt live und ein volles Publikum ist bei der Finalveranstaltung der dritten Ausgabe der Roma Bar Show Awards, dem wichtigsten Preis der Getränkeindustrie, der von den Organisatoren der Roma Bar Show ins Leben gerufen wurde, um die besten Bars und Barkeeper unseres Landes auszuzeichnen. Besondere Moderatoren sind Alessandro Procoli, einer der Gründungsmitglieder der Roma Bar Show und des Jerry Thomas Project - bis zum 27. Mai im Palazzo dei Congressi in Rom - und Patrick Pistolesi, der bekannte italo-irische Barkeeper, einer der Hauptakteure der Entwicklung der Cocktailkultur in Italien. Ausgabe 2025 Exzellenz und Innovation sind die Schlüsselwörter dieser letzten Ausgabe, die Hunderte von Bewerbungen verzeichnete und heute die Exzellenzen in der Welt der Mixologie und Gastfreundschaft feiert. Die Bewerbungen wurden von einer qualifizierten Jury bewertet, bestehend aus einer Kommission anerkannter Barkeeper und Barbesitzer aus der ganzen Welt, die die besten italienischen Talente gewählt haben, die sich durch hohe Servicestandards und die Einführung von Innovationen im Land auszeichneten. Das Event Den Auftakt der Gewinnerreihe macht der Best Social Media Presence, By Ninja Business School, gewonnen vom Depero Club in Rieti und überreicht von Urania Frattaroli Copywriter & Communication Specialist für Ninja; während Valentina Simonetta, Marketingdirektorin von Stock Spa, die Ehre hat, das Best Food Program 2025 By Limoncè an das Dry Milano zu überreichen. Der Abend nimmt Fahrt auf und die Moderatoren begrüßen auf der Bühne den vielleicht am meisten erwarteten Preis: Der Karrierepreis 2025 geht an Giuliano Morandin von The Dorchester, überreicht von Andrea Fofi, CEO der Roma Bar Show: Der Beitrag „Der Karrierepreis ist unsere Hall of Fame - erklärt er - die RBS Awards sind die größte Anerkennung für italienische Barkeeper und Bars, eine Hommage an die italienische Gastfreundschaft, die weltweit immer für ihre hohen und

außergewöhnlichen Standards im Service, in der Qualität und in der Innovation anerkannt wird“. Von London nach Venedig für den Best Italian Hotel Bar 2025, By No.3 London Dry Gin, der an The Bar at Aman, des Aman Resort in Venedig geht, überreicht von Micaela Pallini, Präsidentin und CEO von Pallini SpA, die auch den Best Caffè & Bar Storici 2025, By Amaro Formidabile, an das Caffè Gilli in Florenz überreicht. Die Preise Der beste neue Cocktail hingegen, in der Kategorie Best Italian New Cocktail Bar 2025 By Altamura Distilleries, ist der Salmon Guru Milano und erhält den Preis von Lorenzo Di Cola - Head of Brand Altamura Distilleries. Doch wer ist der beste Barkeeper? Der Best Italian Bartender 2025 By Amaro Montenegro geht an Luca Bruni, Barkeeper des Depero Club, der den Preis von Alessandro Soleschi, Marketing Group Director Spirits, erhält. Während die Auszeichnung als Best Italian Cocktail Bar 2025 By Perrier an Aguardiente di Marina di Ravenna geht, die die Trophäe von Chiara Della Maggiora, Brand Manager von Perrier, erhält. Auch in dieser Ausgabe waren die besten Barkeeper und Mixologen der nationalen Szene und die wichtigsten Marken die Protagonisten der Roma Bar Show Awards, eine einzigartige Gelegenheit für die Welt der Mixologie und Gastfreundschaft, eine Mission, die von der gesamten Veranstaltung geteilt wird, die darauf abzielt, unsere Exzellenzen zu fördern, zu feiern und die Internationalisierung zu unterstützen.

© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Dieser Artikel wird automatisch übersetzt

ABBONATI

il Giornale



IN EVIDENZA

LA SVEGLIA DI SALLUSTI

LE ULTIME SU GARLASCO

BOTTE ALLA POLIZIA

POLVERIERA GERUSALEMME

SINNER

RETROGUSTO

Roma Bar Show 2025: la capitale con lo shaker in mano

Al Palazzo dei Congressi lunedì 26 e martedì 27 maggio la prima fiera italiana interamente dedicata al beverage e alla mixology. Diecimila metri quadri e oltre 2.500 brand rappresentati per un evento diventato in soli due anni fondamentale per i professionisti del settore e per il pubblico degli appassionati per raccontare e comprendere un mondo che cambia molto velocemente

Andrea Cuomo | 25 Maggio 2025 - 09:11



Due giorni, diecimila metri quadri, tre piani di stand, seminari e degustazioni: il Roma Bar Show torna lunedì 26 e martedì 27 maggio 2025 al Palazzo dei Congressi dell'Eur, confermandosi come l'unica fiera italiana dedicata interamente al mondo del beverage e della mixology. Nato nel 2019, l'evento si è guadagnato un posto fisso nel calendario del settore, sia per chi lavora dietro al bancone sia per chi il bancone lo frequenta da cliente curioso. Professionisti, aziende, distributori e bartender si incontrano per tastare il polso dell'industria e, nel frattempo, raccontare – e raccontarsi – tra uno shaker e l'altro.

I numeri dell'edizione 2025 danno una misura della portata: oltre 2.500 brand rappresentati, più di 170 espositori, decine di appuntamenti formativi, e un pubblico atteso nell'ordine delle migliaia. Il biglietto giornaliero costa 45 euro, l'abbonamento per entrambe le giornate 70, con un'opzione open da 47 euro per chi non ha ancora deciso quando andare. L'accesso è consentito fino alle 17.30, mentre le degustazioni chiudono alle 18.30.



Il format è collaudato, con qualche novità. Gli spazi del Palazzo dei Congressi saranno suddivisi tra le diverse aree tematiche, a partire dall'Auditorium da 800 posti al piano terra, che ospiterà le masterclass dei nomi noti del settore. Qui, tra gli altri, si alterneranno Tristan Stephenson con "The Curious Bartender Live", Marian Beke con una lezione sulla neuro-mixology e Dave Arnold con un intervento dal titolo eloquente: "The Modernist Toolbox".

Al primo piano ci sarà invece il palco della RBS Academy, pensato per chi cerca approfondimenti tecnici: in programma, ad esempio, una lezione sul "freezing for flavour" di Iain McPherson e un intervento di Domenico Carella sul pairing. Sempre al primo piano, nella Tasting Room, si svolgeranno le degustazioni guidate da brand ambassador, produttori e distributori. L'ingresso a tutte queste attività è gratuito per i possessori del biglietto d'ingresso, fino a esaurimento posti.



Torna anche la BlueBlazer Talk Arena, dedicata ai contenuti educativi, tra conferenze e discussioni su best practices internazionali. E come sempre, largo spazio alla parte più interattiva dell'evento, tra competizioni e presentazioni di prodotto. Da segnalare la finale della Tassoni Mocktail Competition e l'appuntamento dedicato alla botanical mixology del Parco del Pollino.

Uno dei momenti più attesi sarà la consegna dei Roma Bar Show Awards, prevista per il pomeriggio di lunedì 26 maggio. Le categorie in gara spaziano dal "Best Italian Cocktail Bar" al "Best Social Media Presence", fino alla novità di quest'anno: il premio ai "Best Caffè & Bar Storici". Sarà inoltre assegnato il tradizionale Premio alla Carriera, tributo a un volto storico dell'ospitalità italiana. I primi tre classificati per ogni categoria saranno presenti alla finale, che si svolgerà sul palco dell'Auditorium.

L'evento è pensato per gli addetti ai lavori, ma non solo. Sempre più, infatti, il Roma Bar Show intercetta anche il pubblico curioso, i consumatori attenti, i turisti in cerca di esperienze alternative alla visita guidata. Il tono è professionale, ma non respingente. E l'offerta spazia dalla tecnica pura al racconto culturale del bere.

Da segnalare infine che, come nelle precedenti edizioni, il biglietto consente di entrare e uscire dalla fiera in giornata, purché muniti del timbro fornito all'uscita. Alcuni eventi "fuori orario" sono solo su invito, ma tutto il programma principale è accessibile con l'ingresso standard, senza bisogno di prenotazione. Il consiglio, per chi vuole partecipare, è quello di arrivare presto e scegliere in anticipo le attività a cui assistere. I posti sono limitati e la fila per certi incontri può essere lunga.

Del resto, il successo crescente della manifestazione dimostra che l'interesse per la cultura del bere è tutt'altro che di nicchia.

Più che una fiera, un bar in formato maxi. Ma con un'agenda fitta e lo sguardo puntato sull'evoluzione di un settore che, sotto la superficie del divertimento, si muove veloce. E sempre più globale.

MARTEDÌ 27 MAGGIO 2025



HOME > EVENTI IN CITTÀ > EVENTI > AL VIA IL ROMA BAR SHOW 2025

Al Via Il Roma Bar Show 2025



25/05/2025 UNFOLDINGROMA REDAZIONE

CATEGORIE : EVENTI IN CITTÀ, EVENTI

Al Via Il Roma Bar Show 2025

Al Palazzo dei Congressi all'Eur il 26 e 27 maggio 2025

Condividi su Facebook



stampa articolo

Scarica pdf



Grandi novità per il Roma Bar Show, l'evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology torna protagonista e presenta la nuova edizione, la quinta, insieme a Fiere di Parma, che è entrato ufficialmente nel capitale sociale affermando la sua leadership nel segmento fieristico in Italia e in Europa. Il 26 e il 27 maggio il Roma Bar Show - che gode tra l'altro del Patrocinio dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale - riapre le sale dello storico Palazzo dei Congressi dell'Eur a migliaia di brand e di operatori del settore trasformando Roma in una delle città più importanti al mondo per l'industria del beverage e dell'ospitalità. Con questa operazione Fiere di Parma si propone di entrare come protagonista nel mercato della Spirit Industry, un settore che, a livello globale, ha raggiunto nel 2024 un valore stimato di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro. «La nostra strategia è chiara - afferma Antonio Cellie, AD di Fiere di Parma - confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, settore che vede l'Italia protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy. Non ci limitiamo a organizzare fiere, ma creiamo piattaforme permanenti dove innovazione, qualità e networking si fondono per valorizzare il pairing tra cibo e mixology, intercettando le tendenze globali che caratterizzeranno il mercato on trade e off trade.» In una visione sempre più dinamica e di respiro internazionale, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, ICE - Agenzia e Fiere di Parma, parte il primo Buyers Program internazionale. Un programma strategico nato per facilitare quelle connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, aprendo le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo. Un'occasione imperdibile per supportare l'eccellenza italiana nel mondo, accrescere la visibilità del proprio brand e consolidare la propria presenza sul mercato globale. «Negli ultimi anni abbiamo assistito a un processo di internazionalizzazione delle fiere italiane internazionali - così il Presidente di ICE -

Agenzia, Matteo Zoppas - con un numero sempre crescente di fiere italiane che vanno all'estero così come di fiere prevalentemente rivolte al territorio nazionale che si impegnano per uno sbocco internazionale. Roma Bar Show, in accordo con Fiera di Parma, ha avviato questo processo, ambendo a diventare tra le principali fiere di attrazione per questa categoria a livello globale. Un settore quello degli spirits che vale 1,7 miliardi di euro di esportazioni, in crescita del 4,7 % rispetto al 2023, e che fa parte del comparto alimentare, cresciuto del 10% rispetto all'anno precedente. Per continuare a crescere, è fondamentale investire in fiere selezionate, partecipando attivamente al loro sviluppo. Questo è il lavoro che stiamo portando avanti con ICE, attraverso iniziative di incontro tra domanda e offerta che puntano a far crescere i produttori dei settori più promettenti. Per Roma Bar Show abbiamo selezionato 50 operatori strategici tra buyers e stake holders, da *12 paesi differenti. Non solo, ICE lavora in un'ottica di squadra, insieme agli agenti del Sistema Paese, Sace, Simest e Cdp con il coordinamento del Ministero degli Affari Esteri, creando connessioni di promozione e sviluppo del Made in Italy. Il nostro impegno è quello di promuovere un ambiente favorevole per lo sviluppo economico, facilitando l'accesso alle opportunità internazionali e creando valore per il nostro Paese. Il nostro obiettivo è chiaro: generare un impulso forte e duraturo per il sistema economico, supportando anche i settori in crescita e favorendo la collaborazione per il successo collettivo». Con il suggestivo claim "Together we shake" - che è un invito a prendersi il piacere di vivere e riconoscere l'altro come sé stesso -, il Bar Show si prepara così ad aprire le porte a un programma che si riconferma pieno di appuntamenti ed esperienze uniche tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi "fuori salone" e la finale dei Roma Bar Show Awards. Terza edizione per il riconoscimento che gli organizzatori di RBS hanno trasformato negli anni in un punto di riferimento del settore, omaggiando l'eccellenza dell'ospitalità italiana. Centinaia le candidature giunte che vedranno premiata l'hospitality nel mondo bar in sette categorie: Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence e la novità di questo 2025, Best Caffè & Bar Storici. Ad aggiungersi, l'atteso Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico suggestivo passaggio del testimone. L'appuntamento con la cerimonia di premiazione è per il 26 maggio alle ore 17:30 nell'Auditorium del Palazzo dei Congressi. «Questo percorso che ci ha condotto fino all'ingresso di Fiere nel board - spiega l'Amministratore Delegato, Andrea Fofi, tra i fondatori del Roma Bar Show - è stato un viaggio

lungo, di crescita e di attese delle giuste occasioni, proprio come un buon distillato. Questo è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, che da oltre 4 edizioni ci anima. Il nostro obiettivo - conclude - è promuovere la reciprocità come unico strumento di crescita personale e di "good industry", di consapevolezza e di azione nella responsabilità ambientale e sociale; ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità che potremo cogliere grazie al supporto e alla visione di Fiere di Parma affinché la Bar Industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del Made in Italy indiscussa». Oltre visitare le aree espositive dedicate alla spirit industry, conoscere i brand e i loro prodotti, come ogni anno Roma Bar Show offrirà ai visitatori l'opportunità di incontrare nomi illustri e speaker di fama internazionale che, dall'Asia agli Stati Uniti passando per l'Europa arricchiranno il palinsesto dell'Educational Program di RBS2025. La sezione Educational di Roma Bar Show è un programma di formazione inclusivo e diversificato per bartender, che si pone come obiettivo il miglioramento tecnico, il sostegno dei temi sensibili ed il rafforzamento del concetto di ospitalità. Conferenze, masterclass, workshops, laboratori di ricerca sulle tecniche più innovative saranno il centro di ROMA BAR SHOW 2025, un viaggio alla ricerca della perfezione, dell'eccellenza e della sperimentazione. Nato nel 2019 Roma Bar Show si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori, una manifestazione che conta circa 200 tra le aziende espositrici, oltre 100 ospiti internazionali che prendono parte al programma e che, nella scorsa edizione, ha contato più di 15mila presenze. È così che Roma è diventata una delle città più importanti al mondo per il settore e quella tra Roma Capitale e Roma Bar Show è una partnership valoriale, economica e culturale che ha enormi opportunità oggi e nel prossimo futuro. Un legame confermato dal rinnovato patrocinio con il Comune di Roma e in particolare modo con l'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda e con ATAC - azienda per la mobilità di Roma Capitale - che intensifica la rete e il servizio al pubblico con spostamenti green e responsabili su bus e metropolitane brandizzate, e che farà avere una riduzione del biglietto ai possessori di Metrebus Card. «Roma Bar Show è un grande evento che cresce di anno in anno - commenta Alessandro Onorato, Assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda - e rientra nella nostra strategia di rendere il turismo di Roma sempre meno casuale, com'è sempre stato prima del nostro arrivo. Sosteniamo Roma Bar Show proprio perché, oltre a generare indotto economico sul territorio e nuovi posti di lavoro qualificati, intercetta nuovi flussi turistici del settore food and beverage. Un target su cui stiamo puntando per incentivare un turismo di qualità, più slow e meno di massa, con visitatori che vengono a Roma non solo per i nostri monumenti, ma per specifici eventi come il Roma Bar Show. Il concetto del bartending prevede un costante innalzamento della qualità e sensibilizza i giovani,

sulla responsabilizzazione del consumo alcolico, un tema molto attuale su cui stiamo lavorando per una campagna di comunicazione». Grazie all'impegno e sostegno dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda guidato da Alessandro Onorato, Roma Bar Show si impegna nel lancio di una campagna rivolta a tutti i cittadini per sensibilizzare l'attenzione verso la consumazione consapevole. Non nell'eccesso o nel divieto, ma nella moderazione e nel rispetto consapevole, così la linea guida di un manifesto promosso da Roma Bar Show e il Comune di Roma per promuovere un movimento di respiro nazionale che ponga l'attenzione verso il bere responsabile, e promuova un cambiamento positivo e sostenibile per l'intero settore del beverage. Non solo, in sintonia con i valori dell'assessorato e della manifestazione, con la sponsorizzazione di JD Sports, Roma Bar Show inaugurerà il 14 giugno un nuovo campo da basket nel quartiere di Garbatella, firmato dalla street-artist Camilla Falsini, per restituire uno spazio in disuso agli abitanti della zona e sostenere attività di aggregazione e condivisione.

ROMA BAR SHOW 26/ 27 MAGGIO 2025

PALAZZO DEI CONGRESSI PIAZZA JOHN KENNEDY, 1

ORARI DI APERTURA

LUNEDÌ 26 MAGGIO - 10 - 19

MARTEDÌ 27 MAGGIO - 11 - 19

 SCOPRI COSA FARE CON NOI(video) -> Metti la mail per entrare

VIVIROMA.IT

 Social Network

[Home](#) [Eventi & Spettacoli](#) [Teatro](#) [Cinema](#) [Musica](#) [Cultura](#) [Attori](#) [Gruppi](#) [Utili](#) [Info ViviRoma](#) [Perché Noi](#)

**CINEMA**
Soci 124 Visite 313155

**Teatro**
Soci 153 Visite 337847

**Arte**
Soci 81 Visite 44048

**Musica**
Soci 85 Visite 389650



MARTEDÌ, 27 MAGGIO 2025
MAGNA GRAECIA FILM FESTIVAL: RITORNO A SOVERATO (CZ)
[Aurora Pallotti](#)
CINEMA



MARTEDÌ, 27 MAGGIO 2025
Abbiamo visto n-Ego di Eleonora Danco
[Aurora Pallotti](#)
CINEMA



LUNEDÌ, 26 MAGGIO 2025
ROMA BAR SHOW AWARDS I VINCITORI DELLA TERZA EDIZIONE DEL PREMIO DEDICATO AI MIGLIORI BARTENDER D'ITALIA
[Stefania Petrelli](#)
Natura e divertimento. Eventi vari a Roma



LUNEDÌ, 26 MAGGIO 2025
"Bad Girl", fuori il singolo di Vera Dragone che uscirà sulle piattaforme il 30 maggio a mezzanotte
[Stefania Petrelli](#)
Natura e divertimento. Eventi vari a Roma



LUNEDÌ, 26 MAGGIO 2025
IL MUSICAL-KOLOSSAL "WEST SIDE STORY" DA VENERDI' 6 GIUGNO AL TEATRO SISTINA E IN TOUR ESTIVO NELLE ARENE ARCHEOLOGICHE ITALIANE
[Stefania Petrelli](#)



LUNEDÌ, 26 MAGGIO 2025
LAVINIA, Johanna Grawunder e Daniel Knorr a cura di Salvatore Lacagnina
[Stefania Petrelli](#)
Natura e divertimento. Eventi vari a Roma



LUNEDÌ, 26 MAGGIO 2025
Il Dicastero per la Cultura e l'Educazione della Santa Sede presenta ADRIAN PACI. NO MAN IS AN ISLAND
[Stefania Petrelli](#)
Natura e divertimento. Eventi vari a Roma



LUNEDÌ, 26 MAGGIO 2025
Corpi e città. Paesaggi urbani performativi
[Stefania Petrelli](#)
Natura e divertimento. Eventi vari a Roma



[Consigli 1](#)
[Foto 259](#)
[video 15](#)
[Eventi 311](#)
[Iscritti al gruppo 54](#)
[Mi Piace 4](#)

ROMA BAR SHOW AWARDS I VINCITORI DELLA TERZA EDIZIONE DEL PREMIO DEDICATO AI MIGLIORI BARTENDER D'ITALIA



Stefania Petrelli

Lunedì, 26 Maggio 2025 22:01

Condividi

Una jazz band dal vivo e una platea piena per la finale della terza edizione dei Roma Bar Show Awards, il premio più importante dell'industria del bere, nato per volontà degli organizzatori di Roma Bar Show con l'obiettivo di premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. Presentatori d'eccezione Alessandro Procoli, tra i soci fondatori del Roma Bar Show e del Jerry Thomas Project - in corso fino al 27 maggio al Palazzo dei Congressi di Roma -, e Patrick Pistolesi, il noto bartender italo-irlandese, tra i principali artefici dell'evoluzione della cultura del cocktail in Italia.



Eccellenza e innovazione le parole chiave di questa ultima edizione che ha visto centinaia di candidature e che oggi celebra, appunto, le eccellenze nel mondo della miscelazione e dell'ospitalità. A valutare le candidature una giuria qualificata, formata da una commissione composta da riconosciuti bartender e proprietari di bar provenienti da tutto il mondo che hanno votato i migliori talenti italiani, che si sono distinti per elevati standard di servizio e per l'introduzione di innovazioni sul territorio.

Ad aprire la serie di vincitori è il Best Social Media Presence, By Ninja Business School, aggiudicato da Depero Club di Rieti e consegnato da Urania Frattaroli Copywriter & Communication Specialist per Ninja; mentre a Valentina Simonetta, Direttrice Marketing Stock Spa l'onore di consegnare il Best Food Program 2025 By Limoncè al Dry Milano.

La serata è entrata nel vivo e i presentatori accolgono sul palco il premio forse tra i più attesi: il Premio alla Carriera 2025 è per Giuliano Morandin di The Dorchester, a consegnarlo è Andrea Fofi, Ceo di Roma Bar Show:

«Il premio alla Carriera è la nostra Hall of Fame - spiega - gli RBS Awards rappresentano il più grande riconoscimento ai bartender e ai bar italiani è un omaggio all'ospitalità italiana, da sempre riconosciuta in tutto il mondo per gli elevati e straordinari standard nel servizio, nella qualità e nell'innovazione». Da Londra a Venezia per il Best Italian Hotel Bar 2025, By No.3 London Dry Gin, che va a The bar at Aman, dell'Aman Resort di Venezia, consegnato da Micaela Pallini Presidente e CEO di Pallini SpA che consegna anche il Best Caffè & Bar Storici 2025, By Amaro Formidabile, al Caffè Gilli di Firenze.

Il miglior nuovo cocktail, invece, per la categoria Best Italian New Cocktail Bar 2025 By Altamura Distilleries, è il Salmon Guru Milano e riceve il premio da Lorenzo Di Cola - Head of Brand Altamura Distilleries.

Ma chi è il miglior bartender? Il Best Italian Bartender 2025 By Amaro Montenegro, va a Luca Bruni, bartender di Depero Club, che riceve il premio dalle mani di Alessandro Soleschi, Direttore del Gruppo Marketing Spirits. Mentre il riconoscimento come Best Italian Cocktail Bar 2025 By Perrier è stato giudicato da Aguardiente di Marina di Ravenna, che riceve la statuetta da Chiara Della Maggiora, Brand Manager di Perrier.

Anche per questa edizione i migliori bartender e mixologist della scena nazionale e i marchi più importanti sono stati i protagonisti dei Roma Bar Show Awards, un'occasione unica per il mondo della miscelazione e dell'ospitalità, una mission condivisa dall'intera manifestazione che si pone di promuovere celebrare e sostenere l'internazionalizzazione delle nostre eccellenze.



ECONOMY FOOD LIFE LIFESTYLE NEWS PRIMO PIANO

Roma Bar Show 2025: 26-27 maggio Eur Palazzo dei Congressi



By ROBERTOLEOFRIGIO · 4 giorni ago · 224 views



Roma Bar Show 2025 quinta edizione il 26 e 27 maggio, presso Il Palazzo dei Congressi all'Eur per l'evento dedicato al beverage

Grandi novità per il **Roma Bar Show**, l'evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology torna protagonista e presenta la quinta edizione nelle sale dello Palazzo dei Congressi dell'Eur, nei giorni del 26 e 27 maggio confermando Roma come una delle città più importanti al mondo per l'industria del beverage e dell'ospitalità.

Sostenuto da Fiere di Parma con il Patrocinio dell'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale sempre seguito con passione dall'Assessore **Alessandro Onorato**, la manifestazione assume ormai un carattere internazionale.

Nel 2024 è stato stimato un valore di circa 1.800 miliardi di euro, con previsioni di crescita del 6% fino al 2028, momento in cui potrebbe superare i 2.400 miliardi di euro.

*"La nostra strategia è chiara – afferma **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma – confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo il nostro presidio nella spirit industry, settore che vede l'Italia protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy. Non ci limitiamo a organizzare fiere, ma creiamo piattaforme permanenti dove innovazione, qualità e networking si fondono per valorizzare il pairing tra cibo e mixology, intercettando le tendenze globali che caratterizzeranno il mercato on trade e off trade.»*



In una visione sempre più dinamica e di respiro internazionale parte il primo Buyers Program internazionale, un programma strategico nato per facilitare quelle connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo, aprendo le porte a nuove partnership e accordi commerciali di successo.

*"Questo percorso che ci ha condotto fino all'ingresso di Fiere nel board – spiega l'Amministratore Delegato, **Andrea Fofi**, tra i fondatori del Roma Bar Show – è stato un viaggio lungo, di crescita ed attese delle giuste occasioni, proprio come un buon distillato. Questo è un punto di arrivo di un percorso identitario forte, consapevole ed emancipato, che da oltre 4 edizioni ci anima. Il nostro obiettivo – conclude – è promuovere la reciprocità come unico strumento di crescita personale e di "good industry", di consapevolezza e di azione nella responsabilità ambientale e sociale; ma è anche un punto di partenza, per aprirci a nuove opportunità che potremo cogliere grazie al supporto e alla visione di Fiere di Parma affinché la Bar Industry si affermi come leader di un indotto e di un'immagine del Made in Italy indiscussa"*



"Together we shake" è il claim che invita a prendersi il piacere di vivere e riconoscere l'altro come sé stesso, il Bar Show si prepara così ad aprire le porte a un programma che si riconferma pieno di appuntamenti ed esperienze uniche tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi "fuori salone", la finale dei Roma Bar Show Awards e l'omaggio all'eccellenza dell'ospitalità italiana in sette categorie: **Best Italian Cocktail Bar, Best Italian Bartender, Best Italian New Cocktail Bar, Best Italian Hotel Bar, Best Italian Food Program, Best Social Media Presence** e la novità di questo 2025, **Best Caffè & Bar Storici**.

Si aggiunge alla due giorni, il Premio alla Carriera, che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria.



Da sottolineare l'impegno con un solida campagna pubblicitaria da parte di ATAC, che ha potenziato le linee bus e metro attorno alla manifestazione con il vantaggio di una riduzione sul biglietto d'ingresso ai possessori di Metrebus Card. Sinceramente aggiungiamo come nota di colore per un rientro sicuro, se magari avete leggermente esagerato nell'assaggiare i cocktail, e nessun problema di ritiro della patente.

Bere responsabilmente è sempre il nostro motto.

Da sottolineare la presenza di **Malefatte Venezia**, che dimostra che il Roma Bar Show non sia solo una fiera di settore. Da anni, infatti, i soci e il team di quello che ormai è uno dei più importanti appuntamenti dedicati alla Bar Industry, si impegnano nel promuovere e diffondere un messaggio di condivisione e consapevolezza che vada oltre ogni pregiudizio sociale.



È con questo spirito che nasce la collaborazione tra Roma Bar Show - e Malefatte, brand e iniziativa della Cooperativa Sociale Rio Terà dei Pensieri di Venezia, che confeziona prodotti realizzati artigianalmente a mano coinvolgendo i detenuti del carcere maschile di Santa Maria Maggiore di Venezia, e offrendo loro percorsi di formazione e riabilitazione professionale. È così che le grafiche, i manifesti, i teli decorativi e i banner utilizzati per i passati allestimenti del Roma Bar Show sono stati donate alla cooperativa che li ha trasformati in borse, zaini e accessori, dando nuova vita a materiali destinati allo smaltimento.

*"Gli eventi temporanei come il Roma Bar Show - spiega **Laura Tancredi**, Exhibition Manager del Roma Bar Show - pur concentrandosi in pochi giorni possono generare una quantità significativa di rifiuti: materiali promozionali, grafiche su PVC o rete mesh e strutture temporanee che,*

molto spesso, non trovano una seconda destinazione d'uso."

Malefatte, come la parola che porta, e come il destino di qualcosa che non ha una buona riuscita, diventa invece la riscoperta delle immense capacità manifatturiere del nostro paese, anche all'interno delle mura di un carcere. Gli articoli si potranno acquistare ad un stand dedicato situato in piazza accanto i punti RBS INFOPOINT & OFFICIAL SHOP. E sinceramente vi consigliamo di acquistare uno di questi articoli.

Tutte le info anche per acquisto biglietti su :[Home - ROMA BAR SHOW](#)

Orari:

Lunedì 26 maggio: dalle ore 10:00 alle ore 19:00

Martedì 27 maggio: dalle ore 11:00 alle ore 19:00

Roma Bar Show - Edizione 2025, si terrà nei giorni 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi di Roma, Piazza John Kennedy, 1, 00144 Roma.



Roma Bar Show ai blocchi di partenza. Attesi 15mila visitatori

by Redazione — 21 Maggio 2025

Manca meno di una settimana all'inizio di **Roma Bar Show**, l'evento internazionale dedicato all'industria del beverage e della mixology che presenta la sua quinta edizione il 26 e 27 maggio presso lo storico Palazzo dei Congressi dell'Eur. E il player quest'anno non opera da solo, dopo che a novembre scorso [Fiere di Parma è entrato nel capitale](#) con l'obiettivo "di confermare la leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale che comprende **Cibus**, **TuttoFood** e la partnership con **Anuga**", ha dichiarato **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma.

Entrando nelle specifiche della manifestazione, la kermesse prevede l'arrivo di 15mila visitatori, in linea con lo scorso anno, 50 buyer e 180 espositori. Inoltre, grazie alla sinergia tra Roma Bar Show, **Ice – Agenzia** e Fiere di Parma, quest'anno partirà anche il primo 'Buyers Program' internazionale, nato per facilitare le connessioni di valore con importatori, distributori e decision-maker del settore on-trade provenienti da tutto il mondo.

Con il claim 'Together we shake', Roma Bar Show si prepara ad aprire le porte a un programma pieno di appuntamenti tra masterclass, seminari, talk, degustazioni, eventi 'fuori salone' e la finale dei Roma Bar Show Awards. Centinaia le candidature giunte che vedranno premiata l'hospitality nel mondo bar in sette categorie. Ad aggiungersi, il Premio alla Carriera, "che vedrà sul palco uno storico volto dell'industria, in un simbolico suggestivo passaggio del testimone", si legge in una nota.

Inoltre, la fiera offrirà ai visitatori l'opportunità di incontrare speaker di fama internazionale che, dall'Asia agli Stati Uniti passando per l'Europa, arricchiranno il palinsesto dell'Educational Program, programma di formazione inclusivo e diversificato per bartender, che si pone come obiettivo il miglioramento tecnico, il sostegno dei temi sensibili ed il rafforzamento del concetto di ospitalità.

Parallelamente la fiera ha stretto una collaborazione con **Malefatte**, brand e iniziativa della Cooperativa Sociale Rio Terà dei Pensieri di Venezia, che confeziona prodotti realizzati artigianalmente a mano coinvolgendo i detenuti del carcere maschile di Santa Maria Maggiore di Venezia, e offrendo loro percorsi di formazione e riabilitazione professionale. È così che le grafiche, i manifesti, i teli decorativi e i banner utilizzati per i passati allestimenti del Roma Bar Show sono stati donati alla cooperativa che li ha trasformati in borse, zaini e accessori, venduti durante la fiera.

Martini time
25.05.25

BAR SPIRITS INDUSTRY EVENTS NEWS



Roma Bar Show 2025

where mixology meets hospitality in a two-day celebration may 26-27



MAY 25, 2025 - EVENTS - 6 MIN

A Deep Dive Into the Roma Bar Show 2025 Educational Program: Where the World's Top Talent Comes to Share Knowledge and Inspire

At Roma Bar Show 2025, it's not just about tasting cocktails or exploring new brands. It's about learning from the very best in the business. This year's **Educational Program** is one of the most anticipated parts of the event, offering a rich blend of learning and hands-on experience for industry professionals and passionate enthusiasts alike. More than a trade show, Roma Bar Show creates a space where bartenders, brands, researchers, and innovators from all over the world gather to share insights, techniques, and inspiration. It's the perfect example of edutainment where education meets entertainment.

The program is spread across **four dedicated venues**, each offering its own unique vibe and focus, making the learning experience as dynamic and diverse as the bar world itself.

Let's start with the heart of it all: the **Auditorium**. With 800 seats, this is the main stage of the Roma Bar Show and the place to catch some of the most influential names in the global cocktail scene. On Day 1, don't miss **Tristan Stephenson's "The Curious Bartender Live"**, a session that promises a blend of storytelling, science, and serious cocktail craftsmanship. That's followed by **Marian Beke's** mind-bending exploration of **"NeuroMixology and Gastrophysics"**, diving deep into the intersection of taste, science, and psychology. And to wrap up the first day, the **RBS Awards Ceremony** will shine a spotlight on the most outstanding achievements in the Italian bar industry.

Day 2 picks up with just as much momentum, including a look into the rise of **Handshake Speakeasy**, one of Mexico's most celebrated cocktail bars, and a must-see seminar by **Dave Arnold**, who'll be demonstrating cutting-edge techniques that are reshaping the world of drinks.

→ For full details, check the official website

Next up is the **RBS Academy**, located on the first floor and entirely dedicated to advanced technical seminars. This is where high-level training sessions take place, led by some of the world's most forward-thinking bars. With only 100 seats per session, this intimate setup allows for deeper interaction and hands-on learning. Highlights include **"Freezing for Flavour"** by Edinburgh's Panda & Sons, and **"Hospitality in Full Colour"** by London's Colebrooke Row, both offering practical knowledge with a creative twist.

On Day 2, things get even more exciting with a session from **Lyaness (London)** sharing their unique creative processes, a deep dive into **Italian-style food and drink pairings**, and a colorful exploration of **tropical cocktails** — perfect for anyone looking to bring something fresh and vibrant to their menu.

→ For a full schedule and how to register, visit the official Roma Bar Show website

If you're someone who loves to dive deep into flavor, technique, and culture, the **Tasting Room** at Roma Bar Show 2025 is your go-to destination. This space is all about hands-on discovery a place where you can explore the ingredients, production methods, and stories behind some of the world's most exciting beverage brands.

On **Day 1**, the Tasting Room will host the **final round of the Tassoni Mocktail Competition**, where creativity and flavor come together without a drop of alcohol. There's also a session focused on the art of using **fruit in mixology**, giving attendees a new perspective on one of the most versatile ingredients in the bar world.

Day 2 brings a more scientific and botanical twist. There'll be a research presentation on mixology using plants from **Pollino National Park** in southern Italy, a fascinating talk on **the science of ice**, and a special session by **Gin Tuono** titled **"Slow Drinks"**, exploring how time, nature, and technique can create more mindful and layered drinking experiences. Expect a beautiful blend of **flavor, science, and sustainability** throughout.

→ More details on the official website

One of the most exciting new features for 2025 is the launch of the **BlueBlazeR Talk Arena** a dedicated space for big ideas and bold conversations. Here, top bartenders, bar owners, consultants, and journalists from Italy and around the world will gather to talk about where **hospitality** and **mixology** are heading next.

The series kicks off with a special panel celebrating the **10th anniversary of BlueBlazeR**, a respected Italian cocktail bar guide and media brand. This milestone sets the tone for two days of talks focused on innovation, sustainability, and the evolution of bar culture in both urban and rural contexts.

Day 1 Monday, May 26

11:00–12:00 “10 Years of BlueBlazeR: Urban Meets Rural”

Jimmy Bertazzoli, Francesco Cione, and more

A reflective session on the past, present, and future of Italian bar culture through the lens of BlueBlazeR's decade-long journey.

15:00–16:00 “The Cocktail Bar as the Heart of the Hotel”

Mattia Capezzuoli, Deke Dunne, Susan Schwartz, and others

This panel will explore how hotel bars are reclaiming their role as central hubs of experience, identity, and value.

16:30–17:30 “New Business, New Bar Culture”

Daniela Gazzini, Katia Minniti Berardi, and more

How can bars innovate while maintaining consistency, quality, and strong teams? Expect a deep dive into future-proof business models.

Day 2 Tuesday, May 27

11:00–12:00 “Beyond Borders: Emerging Markets and New Scenarios”

Vedat Akar, Rakshay Dhariwal, Julian Short, and others

Panelists from South Asia, the Middle East, and Africa share real-world insights into rapidly growing bar scenes.

13:00–14:00 “From Mexico to the World: The Power Behind the Brand”

Ivan Saldana (Master Distiller)

An intimate talk about what it means to build a brand with cultural depth and global reach.

15:00–16:00 “Rankings, Ratings, and the Role of Guides”

Anthony Poncier (Top500), Neal Bodenheimer (Tales of the Cocktail), and others

An honest discussion about the value, responsibility, and impact of industry rankings and awards.

→ **Full program schedule available on the official site**

What Is BlueBlazeR?

Founded in 2014, **BlueBlazeR** is a media brand and guide dedicated entirely to Italy's cocktail bar scene. Since 2015, it has published the **“Guida ai cocktail bar d'Italia,”** highlighting the country's best drinking spots. Now celebrating its 10th anniversary, BlueBlazeR is looking to expand its reach internationally and its participation in Roma Bar Show reflects a mission to see bar culture through a wider lens and foster global dialogue around the craft of drinking well.

→ **See the full event calendar and program listings**

Download [RBS-Program Monday, 26th May]

Monday, 26th May

The Ceremony: A Night of Celebration and Inspiration

The 2025 awards ceremony will take place on **Monday, May 26 at 5:30 PM**, right in the heart of the Roma Bar Show's main venue, the **Auditorium**. Hosting the event are two industry heavyweights: **Alessandro Procoli** and **Patrick Pistolesi**, whose energy and expertise will no doubt make it a night to remember.

This gathering brings together some of the brightest minds and most talented hands in the business not only to celebrate achievements, but to reflect on the path forward for the Italian bar scene.

For the winners, it's often a **career-defining moment**. For the industry at large, the awards serve as a call to action: to keep evolving, keep pushing boundaries, and keep delivering unforgettable experiences.

So who will take home the honors this year? Whoever it is, they'll be a symbol of where Italian hospitality and bartending stand in 2025 and where they're heading next.

Auditorium | Monday, May 26 | 5:30 PM

→ [Register on the official RBS Awards page](#)

SIDE SHOW: When the Whole City Becomes a Stage: How Roma Bar Show Connects People and Places

At Roma Bar Show, the message is loud and clear
"It's not just a trade show, a network, a city, and a community."

That ethos comes to life in the most extraordinary way. During the event, it's not only the exhibition halls that buzz with energy the entire city of **Rome transforms into one giant celebration of drinks culture**.

For the 2025 edition, Roma Bar Show once again breaks out of the traditional event mold. From elegant hotel terraces and historic cafés to stylish cocktail bars and scenic outdoor spaces, **venues across the Eternal City will be taken over by the spirit of RBS**.

These unique spaces will host **exclusive menus, collaborations, and immersive events** all in partnership with the brands and exhibitors taking part in the show. Whether you're sipping a custom-crafted cocktail in a centuries-old piazza or enjoying a rooftop drink under the Roman sky, the entire city becomes your playground.

This is the **magic of the SIDE SHOW** – a vibrant, city-wide experience where hospitality and culture meet innovation and global talent.

Roma Bar Show Awards 2025: Celebrating the Future of Italy's Bar Scene

One of the biggest highlights of the Roma Bar Show is undoubtedly the **Roma Bar Show Awards 2025** Italy's most prestigious ceremony honoring excellence in the bar and hospitality industry. But this isn't just another award show. It's a powerful platform that shines an international spotlight on the evolution of Italian bartending culture and hospitality values.

What sets the Roma Bar Show Awards apart is its **rigorous and fair judging process**. The selection committee is made up of some of the most respected names in the business, renowned bartenders, bar owners, industry trainers, and journalists, both from Italy and abroad. These professionals evaluate not just how good the drinks taste, but every aspect of the bar experience from innovative concepts and service quality to atmosphere and storytelling.

A Wide Range of Categories Reflecting a Diverse Industry

The award categories are designed to showcase the many faces of Italy's dynamic bar scene. Here's a look at what's being recognized:

Best Italian Cocktail Bar

Celebrating the top cocktail bars from across the country.

Best Italian Bartender

Awarded to the bartender who made the biggest impact in the industry this year.

Best Italian New Cocktail Bar

Shining a spotlight on fresh talent and promising new venues.

Best Italian Hotel Bar

Honoring the seamless integration of luxury hospitality and mixology.

Best Italian Food Program Bar

For bars that excel in food and drink pairing, where gastronomy meets the glass.

Best Social Media Presence

A nod to those who are pushing boundaries and building strong digital communities in the age of Instagram and TikTok.

Best Caffè & Bar Storici

A special category recognizing historic cafés and bars that carry on Italy's rich cultural and social heritage.

These awards don't just recognize success, they help set **new standards** for the entire industry. Whether it's about innovation, service, community influence, or preserving tradition, each winner represents the best of what Italy's bar culture has to offer today.

Tuesday, 27th May

Time	Auditorium (Ground Floor)	RBS Academy by Perrier (First Floor)	Tasting Room (First Floor)	BlueBlazeR Talk Arena (First Floor)
11:00				11:00 a.m. – 12:00 p.m. A LOOK BEHIND THE BORDERS: MIXOLOGY NEW MARKETS AND SCENARIOS Speaker: Abhishek Tuladhar, Alice Bidini, Deke Dunne, Giampiero Francesca, Julian Short, Vedat Akar, Rakshay Dharwal
11:15				
11:30				
11:45				
12:00		12:00 p.m. – 12:45 p.m. Technical Seminar - Creative Collaboration: Unlocking New Techniques Speaker: Adrian Forde-Beggs, Serge Vestrella Thetman Bar: Lyoness, London Sponsored by Campari Academy --Register		
12:15			12:30 p.m. – 1:30 p.m. THE BOTANICAL MIXOLOGY OF THE POLLINO NATIONAL PARK Speaker: Manuela Laiacosa, Carmine Lupia, Umberto Phil Oliva Sponsored by Catasta	
12:30				1:00 p.m. – 2:00 p.m. MEANINGFUL BRANDS FROM MEXICO TO THE WORLD Speaker: Ivan Saldaña
12:45				
13:00		1:15 p.m. – 2:00 p.m. Technical Seminar - Il Pairing Speaker: Domenico Carella Sponsored by Campari Academy --Register		
13:15				
13:30				
13:45				
14:00	2:00 p.m. – 3:00 p.m. The Formula behind the success of Handshake Speakeasy Speaker: Rodrigo Urraca --Register		2:00 p.m. – 3:00 p.m. Dolomiti Ice: la scienza del ghiaccio nella miscelazione Speaker: Giorgio Chiarello, Umberto Davide Pecoraro Sponsored by Dolomiti Ice	
14:15				
14:30				
14:45				
15:00		3:00 p.m. – 3:45 p.m. Technical Seminar - Coffee Mixing Culture Speaker: Michele Garofalo, Davide Cobelli Sponsored by Jerry Thomas Educational, George Coffee Bros --Register		3:00 p.m. – 4:00 p.m. RANKINGS, RATINGS AND GUIDES – YOUR COMPASS IN THE BAR WORLD Speaker: Anthony Poncier, Claudia Orlandi, Giampiero Francesca, Hannah Sharran- Cox, Neal Bodenheimer, Siobhan Payne, Vivian Achant
15:15				
15:30				
15:45				
16:00	4:00 – 5:00 p.m. The Modernist Toolbox: The Best Techniques for Flavor and Texture Speaker: Dave Arnold --Register		4:00 p.m. – 5:00 p.m. Gin Tuono presenta: 'Slow Drinks' Speaker: Simone Martini, Simone Onorati Sponsored by Gin Tuono	
16:15				
16:30				
16:45				
17:00				
17:15		5:15 p.m. – 6:00 p.m. Technical Seminar - The Secret of Tropical Drinks Speaker: Georgi Radev Bar: Labi Lake, London Sponsored by Reel --Register		
17:30				
17:45				
18:00				
18:15				MARTINI TIME
18:30				

Monday, 26th May

Time	Auditorium (Ground Floor)	RBS Academy by Perrier (First Floor)	Tasting Room (First Floor)	BlueBlazeR Talk Arena (First Floor)
11:00				11:00 a.m. – 12:00 p.m. 10 YEARS OF BLUEBLAZER: A DIALOGUE BETWEEN CITY AND PROVINCE Speaker: Jimmy Bertazzoli, Francesco Cione, Giampiero Francesca, Alex Frezza, Massimo Macri, Vincenzo Mazzilli, Paolo Sanna
11:15				
11:30				
11:45				
12:00		12:00 p.m. – 12:45 p.m. Technical Seminar - Freezing for Flavour Speaker: Iain McPherson Bar: Panda & Sons, Edinburgh Sponsored by Altos Tequila --- Register		
12:15				
12:30				
12:45				
13:00			1:00 p.m. – 3:00 p.m. Tassoni Mocktail Competition - Finalissima Speaker: Fabio Bacchi Sponsored by Tassoni	
13:15		1:15 p.m. – 2:00 p.m. Technical Seminar - Hospitality in Full Colour Speakers: Uros Dežuteli, Tanny Rott Bar: Colebrook Row, London Sponsored by Nordés 0.0 --- Register		
13:30				
13:45				
14:00	2:00 p.m. – 3:00 p.m. The Curious Bartender Live Speaker: Tristan Stephenson --- Register			
14:15				
14:30				
14:45				
15:00		3:00 p.m. – 3:45 p.m. Technical Seminar - How (not) to F*ck up Speakers: Melanie da Conceicao, Filippo Paedda Bar: Salmon Guna, Madrid --- Register		3:00 p.m. – 4:00 p.m. COCKTAIL BAR AS THE BEATING HEART OF MODERN HOTEL HOSPITALITY BY ALLIAMURA VODKA Speaker: Anthony Poncier, Deke Dunne, Edoardo Sandri, Giampiero Francesca, Mattia Capezuoli, Pietro Lorefice
15:15				
15:30				
15:45	3:45 p.m. – 4:45 p.m. NeuroMixology and Gastrophysics in Cocktails Speaker: Marian Beke --- Register			
16:00			4:00 p.m. – 5:00 p.m. L'importanza della frutta in Miscelazione Speaker: Riccardo Marinelli Sponsored by Ponther	
16:15				
16:30				4:30 p.m. – 5:30 p.m. NEW BUSINESS FOR A NEW BAR INDUSTRY - HOW TO INNOVATE PRESERVING QUALITY, COHERENCE AND HUMAN CAPITAL Speaker: Chiara Buzzi, Daniela Gazzini, Katia Minniti Berardi, Maura Milia
16:45		4:45 p.m. – 5:30 p.m. Technical Seminar - Ten Years in an EPIC Market Speakers: Cross Yu, Zoe Ge, John Ng Bar: EPIC Shanghai --- Register		
17:00				
17:15				
17:30	5:30 p.m. – 6:30 p.m. RBS AWARDS CEREMONY Speakers: Alessandro Procoli, Patrick Pistolesi Sponsored by RBS --- Register			
17:45				
18:00				
18:15				MARTINI TIME
18:30				

21:30 -

1800 Tequila Experience

Taba Café - Piazza Campo De' Fiori 13/14

Guest: Francesco Serra

Sponsored by 1800

22:00 -

La Ménagère

La Ménagère - Via Mario de' Fiori, 98

Marcio Silva - Eximia

Sponsored by BLU

22:00 - 25:00

DRINK KONG

Main bar of Drink Kong

The Bar In Front Of the Bar, ft Konstantinos Theodorakopoulos, Panos Markozanis

Supported by Altamura

22:00 -

W Lounge Take Over

W Roma - Via Liguria, 26/36

Simone Bodini

Sponsored by Antica Formula, Carpano

22:00 - 25:00

Hypnoría - Rem experience +Dj set

Rem Trastevere

Vicolo di Santa Margherita, 1, 00153 Roma

21:00 - 23:00

Mama Shelter

Mama Shelter -Via Luigi Rizzo, 20, 00136 Roma

Guest: Edoardo Bullio

Sponsored by CAMPARI

21:00 - 23:00

Rhinoceros Le Restau & RoofBar

Rhinoceros Le Restau & RoofBar - Via dei Cerchi, 19./23

Arts Bar, St Regis Venice with Ludwig Negri, Riccardo Lodovichi & Francesco Rossetto

Sponsored by Altamura

21:00 - 00:00

NITE KONG

Nite Kong - Piazza di S. Martino ai Monti 8, 00184 Roma

Bar Termini with Alessandro Belometti and Marco Mussi

Sponsored by CAMPARI

21:00 -

SATHUTU with MADRE / SABINASABE with SIETE MISTERIOS

La Punta - Via Santa Cecilia, 8

21:00 -

Toga Party

Argot Prati -Via Alessandro Farnese, 2g

Guest: Huang Xin from Jiutao, Roger - The Odd Couple

Sponsored by Pallini

21:30 -

Vinifico

Vinifico - Piazza dell'Emporio, 1

Guest: Oriol Elias Gonzales & Lento Hifi

Sponsored by D&C

20:30 – 23:30

Veleno Cocktailbar

Hensons Bar + Coya

Francesco Delfino, Lorenzo Cisi, Sany Bacci

Sponsored by Tanqueray, Casamigos Tequila

21:00-

Donovan Bar/ The Spy Bar

Wisdomless Club - Via Sora, 33

Chiara Falcone, Cristiana Pirinu, Davide Sinibaldi, Sotiris Konomi

Sponsored by Don Papa Rum, London Essence

21:00-

Guest Night feat Epic Bar Shangai

Latta Fermenti e Miscele

Via Antonio Pacinotti, 83

Guest: Cross Yu, John Ng, Zoe Ge

21:00 – 22:30

Santa

Santa - Corso Vittorio Emanuele II, 110, 00186 Roma

Guest: Evangelos Dimitri, Aineias Chilas, Stelios Kalemis (Late Bloomers)

Sponsored by CAMPARI

21:00 – 23:00

The Appuntamento

The Appuntamento - Via Pompeo Magno, 12c, 00192 Roma

Guest: Adrian Cristian

Sponsored by CAMPARI

More Than Just Drinks: It's a Festival of Flavors, Stories, and People

Throughout the duration of the show, **Rome will welcome top bartenders and mixologists from around the world**, each bringing their unique flair and creativity. But instead of staying within the walls of the convention center, these world-class talents will take over local bars, cafés, and restaurants, creating unforgettable moments in unexpected places.

Imagine walking into your favorite Roman café and finding a pop-up event with a legendary bartender. Or discovering a secret speakeasy-style party tucked away in a boutique hotel. These spontaneous encounters are what make the Roma Bar Show so much more than an industry event **a cultural celebration that spills into the streets.**

Every corner of the city becomes part of the story. Every drink is a connection. And every shared toast is a reminder that hospitality isn't just a profession a way of life.

So whether you're an industry insider, a curious traveler, or a local looking for something truly special, **the SIDE SHOW is your invitation to experience Rome in a whole new way.**

→ Look the all programs on [spreadsheet]

Tuesday, 27th May

12:00 – 22:00

Cocktails & Covers by Cinquanta Spirito Italiano e Coqtail

Edicola Erno - Piazza Amerigo Capponi, 00193 Roma

Sponsored by COQTAL & CINQUANTA SPIRITO ITALIANO

18:00 – 1:00

Volare

San Calisto - Piazza di S. Calisto, 3, 00153 Roma

Sponsored by MONTENEGRO

18:30 –

Sunset Beats

Hilton Rome Eur Lama

DJ Deepo / Flyworth

Gurst list DM → <https://www.instagram.com/emilianodeepo?igsh=NXFnMXhwdjh4djUz>

18:30 – 21:00

BACCANO

BACCANO - Via delle Muratte, 23

Simone Covan & Francesco Saleno - Fede Cocktaillab, Florence

Storm Anh Thu Le & Paulo Azevedo - Bacchanalia, London

Sponsored by Altamura Distilleries

19:00 –

Select Experience

Hassler Hotel - Piazza della Trinità dei Monti, 6, 00187 Roma

Guest: Antonio Ferrara

Sponsored by Select

19:00 – 25:00

DRINK KONG & NITE KONG

Main bar of Drink Kong - Amaro Bar, ft VVictor Maggiolo, Mattia Rovai Supported by Silent Pool

Little Kong room - Danil Nevsky, Supported by Three Cents

Ginza Room - Vesper Bar, Lucia Montanelli, Denise Elisei Supported by Cocchi

19:00 – 23:00

Coral Room & Silent Pool Gin Guest Bar Shift

Bar Della Musa - Largo del Nazareno, 25

Giovanni Spezziga, David Ciccia, John Ortigas - Coral Room, London

Sponsored by Silent Pool Gin

21:00-24:00

Nite Kong

Nico De Soto, Atsushi Suzuki

Supported by Onesti Groupe

20:00 - 2:00

BLUEBLAZER MARATHON RBS 2025

La Ménagère - Via Mario de' Fiori, 98

A global cocktail celebration featuring 24 bars from 10 countries. Every hour, an Italian bar is paired with an international bar behind the counter, each showcasing their own unique cocktail style. A total of six bars from Italy and six from abroad will take part in this collaborative experience.

20.00 - 21.00 Vittorio Rosso (La Reserve Torino) e Paolo Cambiano (GAF Torino)

21.00 - 22.00 Deke Dunne (Allegory Washington) e Ivan Filippelli (The Spirit Milano)

22.00 - 23.00 Ben Yabrow (Sip&Guzzle New York) e Alessandro Musiani (Sentaku Bologna)

23.00 - 00.00 Paula Campos (Rayo Città del Messico) e Antonello Palermo (Bar Berni Firenze)

00.00 - 01.00 Neal Bodenheimer (Cure New Orleans) - Niccolò Rossi (Barrier Bergamo)

01.00 - 02.00 Lewis Hart (Laowai Vancouver) - Francesco di Verde (Minimarket Palermo)

Sponsored by Venturo, Altamura Vodka, Gin N3, Bonaventura Maschio, Galvanina, Amaro Panorama

20:00 – 22:00

Stravinskij Bar – Hotel de Russie

Stravinskij Bar - Via del Babuino, 9

Guest: Giacomo Giannotti, Federico Lombardi - Paradiso

And next new menu presentation with Salvatore Calabrese

Sponsored by Altamura Distilleries

20:00 – 22:00

Les Etoiles

Les Etoiles - Via dei Bastioni 1, 00193 Roma

Guest: Matteo Mercaldo, Neri Zamparella (Cardellino)

Sponsored by CAMPARI

20:00 – 22:00

Metropolita

Metropolita - Piazza Gentile da Fabriano, 2, 00196 Roma

Guest: Lautano Genez (PUNTOSETTE)

Sponsored by CAMPARI

20:00 – 22:00

FERNET-BRANCA COIN RELEASE PARTY

Blind Pig - Via La Spezia 72, 00182, Roma

Sponsored by FRATELLI BRANCA DISTILLERIE

21:00 -

DISCOLYPSO CREW with CARDENXE SOTOL & CANTINA MEXICO AND JEFFER

La Punta - Via Santa Cecilia, 8

Sponsored by Madre Mescal, Los Siete Misterios

20:30 – 23:30

Veleno Cocktailbar

Depero + Tittoni's Birthday

Sponsored by Orsini Soda, Alpestre, Freezco

21:00-

Chapter Roma

Hey Baby Chapter Rome - Via di S. Maria de' Calderari, 47

Alex Blake, Simone Crepaldi - Callooh Callay

21:00-

Ambrosia

Hotel Artemide - Via Nazionale, 22

Guest: Dennis Zoppi

21:00-

La Scozia nel cuore di Roma by Laphroaig

Argot Prati

Via Alessandro Farnese, 2g, Roma

Guest: Agostino Gallo, Alessandro Merli, Diakite Bakary

DJ set by D LEWIS

Sponsored by STOCK, LAPHROAIG, SUNTORY GLOBAL

21:00-

Guest Night feat Salmon Guru Milano

Latta Fermenti e Miscele - Via Antonio Pacinotti, 83, 00146 Roma RM

Sponsored by CAMPARI ACADEMY

21:00 – 23:00

Baccano

Baccano -Via delle Muratte, 23, 00187 Roma

Guest: Pietro Lorefice

Sponsored by CAMPARI

22:00 –

W Lounge Take Over

W Roma - Via Liguria, 26/36

Bobbi Adler - Shinji's Bar New York

Sponsored by MARTINI

22:00 – 00:00

Tyler

Tyler - Via Riano, 3, Ponte Milvio, 00191, Roma

Guest: Adam Rains (The Golden Tiki, Las Vegas)

22:00 –

Jigger

Jigger - Via Mestre, 2

Diego Giacalone - Gloria Milano

Sponsored by Monkey Shoulder

22:00 - 24:00

Freni e Frizioni

Miguel Mora - Alquimico (Cartagena)

Leo Robitschek - Side Hustle (London)

Sponsored by Altamura Distilleries

24:00 - 2:00

Freni e Frizioni

Stefano Catino - Maybe Sammy (Sydney)

Paolo Maffietti - Maybe Sammy (Sydney)

Sponsored by Altamura Distilleries

Freni Privee

Benjamin Cavagna -1930 (Milan)

Matias Barrueco -1930 (Milan)

Gabriele Alotta -1930 (Milan)

23:00 – 1:00

La sala de Laura x Rem

Rem Trastevere

Vicolo di Santa Margherita, 1, 00153 Roma

Guest: David Garrido, Jean Torres

Sponsored by WILD TURKEY

25:00 – 27:00

Cochinchina x Rem

Rem Trastevere - Vicolo di Santa Margherita, 1, 00153 Roma

Guest: Ines de Los Santos

Sponsored by WILD TURKEY

→Look the all programs on spreadsheet

Roma Bar Show's Buyers Program: A Game-Changer for Global Beverage Trade

The **Roma Bar Show (RBS)** has long been recognized as Italy's most important event for the beverage and hospitality industries. Each year, it draws together top brands, producers, and industry professionals from around the globe — creating a strategic hub for innovation, networking, and business.

Now, building on that success, RBS is stepping up its game.

In collaboration with **Fiere di Parma** and the **Italian Trade Agency (ITA)**, Roma Bar Show is proud to introduce its very first **Buyers Program** — a groundbreaking initiative designed to foster direct business connections between exhibitors and international buyers. The goal? To open up real commercial opportunities in the global beverage market.

What's the Buyers Program All About?

This new program is all about **connecting the right people at the right time** — importers, distributors, purchasing managers, and key decision-makers across the beverage supply chain. The idea is simple but powerful: create a space where real deals can happen.

Target participants include:

Buyers and category managers

Purchasing and import managers

Top-level executives and brokers

Private label managers

Representatives from department stores, specialty retailers, and trading companies

Key players from the HO.RE.CA sector (Hotels, Restaurants, Cafés)

Wholesale distributors

Their presence transforms Roma Bar Show from a place of tasting and display into a true **international commercial platform** where meaningful business conversations can take place.

Perks of Being a Buyer at RBS 2025

One of the biggest benefits of joining the Buyers Program is access to the **exclusive “Buyer Pass.”** This VIP credential unlocks a host of advantages designed to enhance your experience and maximize your business potential:

Access All Areas: Buyers get front-row access to all seminars, events, and the show’s renowned educational programs.

Networking Opportunities: VIP-only networking events connect buyers directly with industry leaders, innovators, and new partners, perfect for building lasting business relationships.

Flexible Schedule: No rigid time slots. Roam the show floor freely, discover brands at your own pace, and engage in spontaneous, and often fruitful business conversations.

Dedicated Buyer Portal: Gain early and detailed access to exhibitor information through a custom online platform, helping you prepare and plan your meetings with maximum efficiency.

In short, RBS is no longer just a place to explore what’s new in drinks — it’s where **international beverage trade gets done.**

The **Roma Bar Show Buyers Program** is more than a convenience; it’s a bold step toward building stronger, more efficient bridges between producers and global purchasing power. If you’re a decision-maker in the beverage space and looking to expand your international reach, this is the place to be.



“

ROMA BAR SHOW 2025

<https://romabarshow.com/>



Home > PROTAGONISTI > Bartender > Roma Bar Show Awards 2025: dal miglior bar al miglior barman tutti...

Roma Bar Show Awards 2025: dal miglior bar al miglior barman tutti i vincitori

By **Thomas Cardinali** - Maggio 26, 2025

28 0



Una jazz band dal vivo ha fatto da cornice alla finale della terza edizione dei **Roma Bar Show Awards**, l'evento clou del **Roma Bar Show 2025**, il più importante appuntamento italiano dedicato all'industria del bere. La cerimonia, tenutasi davanti a una platea gremita, ha celebrato i migliori bar e bartender del Paese. A condurre la serata due nomi simbolo del settore: **Alessandro Procoli**, tra i fondatori del Roma Bar Show e del Jerry Thomas Project, e **Patrick Pistolesi**, celebre bartender italo-irlandese.

Il tema dell'eccellenza e dell'innovazione ha attraversato tutta l'edizione 2025, che ha visto centinaia di candidature provenienti da ogni parte d'Italia. Una giuria composta da esperti internazionali – bartender e proprietari di bar – ha valutato i finalisti, premiando i protagonisti più brillanti per competenza, visione e qualità del servizio.

Tra i primi a essere premiati, il Depero Club di Rieti si è aggiudicato il riconoscimento per la Best Social Media Presence by Ninja Business School, consegnato da Urania Frattaroli. Il Best Food Program 2025 by Limoncè è invece andato al Dry Milano, premiato da Valentina Simonetta, direttrice marketing di Stock Spa.

Trionfi e riconoscimenti al Roma Bar Show 2025: tutti i premiati degli Awards

Il momento più emozionante della serata è stato l'annuncio del Premio alla Carriera 2025, conferito a **Giuliano Morandin** del celebre The Dorchester di Londra. A consegnare il premio è stato Andrea Fofi, CEO di Roma Bar Show:

«Il premio alla Carriera è la nostra Hall of Fame – ha dichiarato –. I Roma Bar Show Awards rappresentano il massimo riconoscimento per bartender e bar italiani: un tributo all'ospitalità italiana, sinonimo nel mondo di qualità, innovazione e servizio impeccabile».

Da Londra a Venezia per il premio Best Italian Hotel Bar 2025 by No.3 London Dry Gin, vinto da **The Bar at Aman dell'Aman Resort** di Venezia. A consegnarlo è stata Micaela Pallini, presidente e CEO di Pallini SpA, che ha premiato anche il Best Caffè & Bar Storici 2025 by Amaro Formidabile, vinto dal celebre **Caffè Gilli** di Firenze.

Il Best Italian New Cocktail Bar 2025 by Altamura Distilleries è andato al **Salmon Guru Milano**, premiato da Lorenzo Di Cola.

E il miglior bartender dell'anno? Il titolo di Best Italian Bartender 2025 by Amaro Montenegro è stato assegnato a **Luca Bruni del Depero Club**, premiato da Alessandro Soleschi. Infine, il premio più ambito per il Best Italian Cocktail Bar 2025 by Perrier è stato vinto da **Aguardiente di Marina di Ravenna**, premiato da Chiara Della Maggiora.

Anche quest'anno, i Roma Bar Show Awards 2025 si confermano come un evento centrale per la promozione e la valorizzazione della mixology e dell'ospitalità italiana, ribadendo la vocazione internazionale del Roma Bar Show e il suo ruolo strategico nel far conoscere al mondo le eccellenze del settore.



EVENTO

Pallini al Roma Bar Show: tutta la “romanità” in un bicchiere

Il prossimo 26 e 27 maggio, la distilleria romana celebra il legame con la Capitale e il suo secolo e mezzo di storia durante la manifestazione dedicata al meglio della mixology



BY REDAZIONE BARTALES — 22 MAGGIO 2025 — NESSUN COMMENTO — 5 MINS READ



Pallini, la storica distilleria romana, è pronta per andare in scena al **Bar Show 2025**, il più importante appuntamento italiano del mondo del beverage che si terrà il **26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi di Roma**.

Roma e la "romanità" sarà il fil rouge che si respirerà al suo **stand (S02)**, dove la brigata del **Banana Republic**, cocktail bar in zona Prati con oltre trent'anni di storia alle spalle e capeggiata da Paolo Sanna, proporrà una drink list interamente dedicata alle origini e ai componenti della famiglia Pallini.

Ripercorrendo la cronologia delle tappe che hanno fatto la storia dell'azienda, il primo cocktail della lista sarà l'"**Antrodoco**" (Mistrà, Gran caffè Pallini, Soda, Cortese Pure Tonic, azienda con la quale Pallini ha stretto una sponsorship tecnica), che prende il nome del paesino al confine fra Lazio e Abruzzo dove l'Antica Casa Pallini venne fondata. A questo si aggiungono il "**Nicola**" (No.3 London Dry Gin, Amante 1530, Lime, Ginger beer), che omaggia il fondatore Nicola Pallini, e il "**Virgilio**" (Amaro Virgilio, Cortese Pure Tonic), suo figlio, che trasferì la distilleria a Roma nei pressi del Pantheon. Ci saranno poi il "**Tiburtina**" (Mezcal Nuestra Soledad Matatlàn, Amaro Formidabile, Agavesito, Lime), che rimanda alla famosa strada dove negli anni '60 venne spostato lo stabilimento e dove ancora oggi si trova, e il "**Micaela**" (Limonzero, Sciroppo fiori d'arancio Pallini, Limone, Dr.Yanni's Magic Foamer), che sta per Micaela Pallini, quinta generazione della famiglia e attuale Presidente e Amministratore Delegato del gruppo.

Esperti del settore e semplici appassionati in fiera potranno dunque degustare cocktail d'eccezione, preparati sia dalla brigata del Banana Republic sia da altri bartender locali, al gusto dei prodotti di punta distribuiti o realizzati dall'azienda: **No.3 Gin**, pluripremiato London Dry Gin; **Ginarte**, Premium Gin realizzato con botaniche toscane; **Aquamaris**, gin creato dall'acqua di mare, con oltre 60 sali minerali; **Procera**, primo gin kenyota artigianale di livello premium, con 10 botaniche africane selezionate sul territorio; il liquore messicano **Agavesito** dal delicato profilo aromatico; **Amaro Formidabile**, liquore naturale nato dal liquorista romano Armando Bomba e frutto di 14 botaniche.

Gli appuntamenti da non perdere

Ma per chi volesse un assaggio di questi (e altri) liquori e distillati, al di fuori della rassegna e con un tocco internazionale, tre sono gli appuntamenti da ricordare. Si parte **lunedì 26 maggio alle 21.00**: nell'atmosfera underground dell'Argot, cocktail bar del quartiere Prati di Roma, il **Limoncello Pallini** sarà il protagonista dei drink preparati dai *resident bartender* in collaborazione con Roger (Ryohei Yamagishi) di The Odd Couple e Huang Xin di Jiutao, direttamente da Shanghai due vere e proprie istituzioni nel mondo della mixology.

Il secondo e terzo evento, invece, vedranno i riflettori puntati su **No.3 Gin** nell'ambito della **Blueblazer Marathon**, iniziativa che unisce dietro al bancone i migliori cocktail bar d'Italia e del mondo: **lunedì 26 maggio alle 20**, presso il CVLTO di Trastevere, si alterneranno i professionisti di Ronin e Dirty di Milano, Eclettica di La Spezia, King Cole di Bologna e Alto di Cervia a quelli di locali internazionali come il DoveYard di Londra, il Lair di Nuova Delhi, il Barc di Katmandu, il Mathilda's di Istanbul, l'A for Athens di Atene e il Moonshiner di Parigi.

Il giorno seguente, **martedì 27 maggio**, sempre nell'ambito della stessa rassegna, l'appuntamento è presso La Ménagère. Qui, **dalle 20**, si potranno degustare esclusivi drink preparati dai mixologist di location italiane d'eccellenza: dal The Spirit di Milano al Sentaku di Bologna, dal Depero di Rieti al Barrier di Bergamo, fino al Giacosa di Firenze. A questi si uniranno ospiti internazionali, ovvero le brigate di: Cure di New Orleans, Allegory di Washington, Sip&Guzzle di New York, Rayo di Città del Messico e Laowai di Vancouver.

A proposito di Pallini

1875 – Nicola Pallini, nato a Civitella del Tronto nel 1851, fonda l'Antica Casa Pallini ad Antrodoco, paese al confine fra Lazio e Abruzzo.

1922 – Suo figlio Virgilio trasferisce la distilleria a Roma, nei pressi del Pantheon, e rende negli anni il Mistrà Pallini leader indiscusso tra gli anici nella capitale.

1962 – La terza generazione, Giorgio e Nicola, spostano la produzione nell'attuale stabilimento di Via Tiburtina e grazie ai nuovi spazi e nuovi macchinari iniziano le esportazioni dei prodotti Pallini in America.

1985 – Virgilio Pallini Jr., da 10 anni alla guida dell'azienda, consolida la Sambuca Romana come leader negli USA. Lancia, inoltre, i primi spot televisivi del Mistrà con il jingle "Pallini è un gran Mistrà", ancora oggi ricordato a livello nazionale.

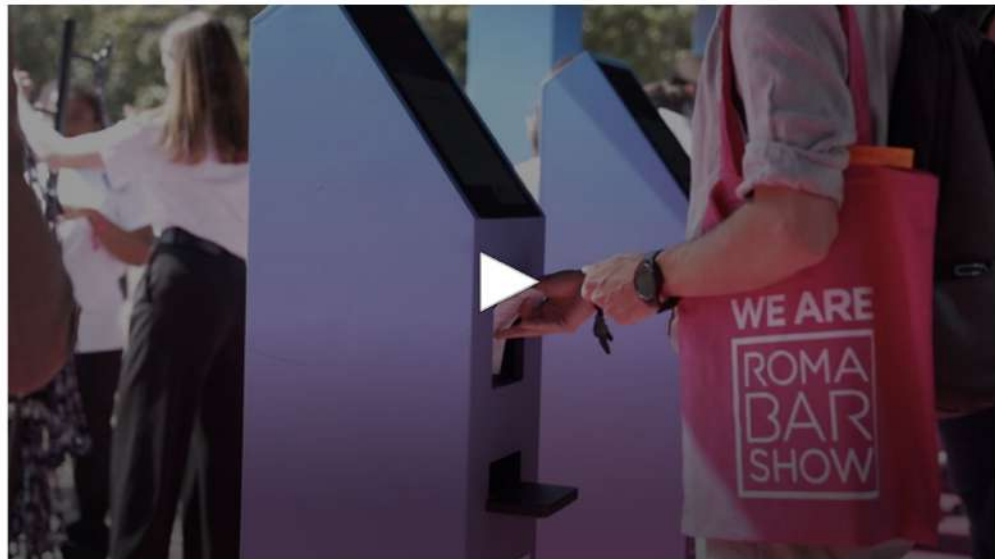
2001 – Micaela Pallini, rappresentante della quinta generazione della famiglia ed attuale Presidente, si unisce all'azienda e crea la squadra che aiuterà a rendere il Limoncello Pallini un successo internazionale.

2024 – Pallini esporta i suoi prodotti in 70 paesi nel mondo. In particolare, Pallini Limoncello diventa il primo limoncello a livello mondiale per vendite globali, sia in termini di volume sia di valore.

2025 – Centocinquantenario dalla fondazione.



Roma Bar Show, al Palazzo dei Congressi di Roma le eccellenze della bar industry

**EMBED**

Migliaia di persone, classroom, ospiti internazionali e le eccellenze della bar industry al Palazzo dei Congressi di Roma per la quinta edizione del Roma Bar Show, l'evento internazionale che ha conquistato l'industria del beverage e della mixology. Grande novità, l'alleanza con Fiere di Parma – entrato ufficialmente nel capitale sociale – che afferma così la leadership nel segmento fieristico in Italia e in Europa. Due giorni di appuntamenti con centinaia di brand e di operatori del settore che ha trasformato Roma in una delle città più importanti al mondo per l'industria del beverage e dell'ospitalità. Imperdibili i Roma Bar Show Awards, il premio dedicato ai migliori bar e bartender del nostro Paese.