Gin & Tonic Festival, la nona edizione il 4 e 5 ottobre a Bergamo

20241003122103gintonicfestival-1-a2059bf5

Torna il Gin & Tonic Festival, con la nona edizione che si terrà **a Bergamo il 4 e 5 ottobre 2024**. L'appuntamento, ad ingresso gratuito, offrirà masterclass, esperienze guidate e intrattenimento presso lo **Spazio Fase ad Alzano Lombardo**, nella cornice dell'ex Cartiera Pigna, aperta al pubblico per l'occasione.

Il festival, che celebra la storia del gin & tonic nato nel XIX secolo durante il periodo coloniale britannico in India, è stato lanciato per la prima volta **nel 2016**, spinto dal crescente interesse per questo cocktail. Negli anni si è affermato come un appuntamento fisso, fino al successo del **2023, con la partecipazione di oltre 17.000 persone.**

«*Allo Spazio Fase proporremo oltre **300 etichette,** dai brand internazionali ai piccoli artigiani locali* - spiega in una nota stampa **Guido Gherardi, fondatore di Gin & Tonic Festival** - *Vogliamo regalare al pubblico un'esperienza a 360 gradi, permettendo di assaporare sia gin rari e sperimentali sia i marchi noti*».

GIN ESOTICI E PRODUTTORI ARTIGIANALI

I **distillati esotici** saranno protagonisti del festival, con gin provenienti da regioni come l'India e il Sud-Est asiatico. Questi gin si distinguono per le note speziate delle botaniche indiane o per quelle fresche e aromatiche degli ingredienti delle foreste tropicali. Alcune etichette verranno presentate in esclusiva, offrendo la possibilità di degustare gin non ancora disponibili sul mercato italiano o europeo.

Altra tendenza sotto la luce dei riflettori sarà la crescita dei **piccoli produttori italiani**. «*Le distillerie artigianali stanno portando innovazione e creatività, sperimentando botaniche locali per soddisfare la richiesta di prodotti artigianali, realizzati con ingredienti genuini e in piccole quantità* - continua Gherardi-*. Durante il festival, i visitatori avranno l'opportunità di assaggiare gin con botaniche tipiche*

delle regioni italiane, dalle bacche di ginepro selvatiche agli agrumi mediterranei, alle erbe locali, per riscoprire sapori tradizionali in chiave moderna».

Un altro trend in crescita, infine, è la **sostenibilità**. Non a caso molti piccoli produttori stanno implementando pratiche sostenibili, sia nella coltivazione delle botaniche che nei processi di distillazione, utilizzando metodi a basso impatto ambientale e packaging ecologici.

L'ORGANIZZAZIONE DEL FESTIVAL

L'offerta include cibi gourmet da abbinare ai gin nell'**Area Food,** in collaborazione con **Food District e Grano Puro**, e una partnership esclusiva con **Sostify,** start-up nella gestione di soggiorni e immobili. Ci sarà anche l'**Area VIP**, una zona riservata dove gli ospiti VIP e B2B potranno godere di servizi personalizzati, cocktail creati su misura e la possibilità di degustare **gin rari e limitat.**

Dalle 18:30 alle 20:30 si svolgerà la **Gin & Tonic Hour**, un appuntamento in cui sarà possibile partecipare alla "**Gin & Tonic Tasting**", una degustazione a formula roulette con gin selezionati dai barman professionisti del festival (un gin a 6€ o tre a 15€). Questo format dal concept internazionale mira a costruire visibilità presso il pubblico finale e a fungere da punto di incontro tra distributori, produttori e operatori del settore.

NUOVE CITTA' PER IL FESTIVAL

Non solo a Bergamo. A giugno, il festival ha debuttato in Liguria con la **Genova Summer Edition**, e ad agosto è arrivato a **Milano**. Nel 2025, si espanderà in altre importanti città italiane, con **cinque nuove date.**

L'espansione del festival non si limiterà solo a un aumento delle città coinvolte, ma comprenderà anche **nuovi format** che arricchiranno ulteriormente l'esperienza del pubblico, oltre a prospettive di collaborazioni internazionali.