D&C sponsor ufficiale dell'Opening Party di Roma Bar Show

c010da3f-8787-436c-853e-9cbdeaa6bd5e

Tre postazioni bar, pensate per raccontare altrettante sfumature del mondo beverage e mettere concretamente alla prova la versatilità dei brand in portfolio. Una drink list di signature cocktail creata per l'occasione con i marchi della selezione D&C. E poi Etsu Gin, il gin giapponese premium nato dall'incontro tra tradizione nipponica e cultura della distillazione occidentale.

Sono le linee guida della partecipazione di D&C S.p.A al Roma Bar Show 2026 (Stand G03), manifestazione di cui l'azienda milanese sarà l'unico Official Sponsor dell'Opening Party, in programma la sera di domenica 13 settembre presso Bar della Musa a Palazzo Talìa, nel cuore della città; in questa occasione, a firmare la guest night sarà Sentaku, cocktail bar di Bologna, con Andrea Guarneri e Nicolò Ribuffo dietro al bancone. Ad anticipare l'Opening Party ci sarà però la **Etsu Gin Masters Competition**, una sfida internazionale che vedrà 8 locali e bartender provenienti da tutta Europa confrontarsi in una competizione dedicata a creatività, tecnica e cultura della mixology.

Spazio a Angostura e al low alcohol

Protagonista della kermesse romana, come sempre, anche Angostura Aromatic Bitter, tche presenterà un cocktail low alcohol: "Hangover Survivor powered by Angostura Bitter" pensato per il momento più delicato del consumo. Le eccellenze presenti in fiera proseguono con **Whitley Neill Gin** e la sua gamma ampia, colorata e caratterizzata da numerose interpretazioni aromatiche, capace di trasformare la categoria gin in un vero e proprio viaggio tra ingredienti e destinazioni. Al suo fianco **Franklin & Sons**, con la propria selezione di toniche e mixer, pensata per valorizzare e completare l'esperienza del drink. Per gli amanti degli spirits, D&C porta al Roma Bar Show anche **Nemiroff Vodka** e **Cincoro Tequila**, due eccellenze internazionali che arricchiscono la proposta con interpretazioni differenti delle categorie vodka e tequila.

Una particolare attenzione sarà dedicata anche al mondo No Alcohol, sempre più rilevante per il mercato e per le nuove occasioni di consumo: Undone, brand pioniere della categoria analcolica, proporrà una novità sviluppata per l'aperitivo, un nuovo prodotto pensato specificamente per la preparazione di uno spritz analcolico, capace di mantenere complessità e carattere anche in assenza di alcol. A completare la proposta, **Legend Kombucha**, per un'esplorazione che amplia ulteriormente i confini del beverage e intercetta il crescente interesse verso fermentati e alternative contemporanee.

Quote

"Il Roma Bar Show rappresenta per noi un momento fondamentale per raccontare la nostra visione del mercato – Samuele Fazio Boerci, Direttore Commerciale di D&C Spa –. Le tre postazioni, la drink list e la selezione di brand presenti raccontano la completezza di un portfolio che permette di spaziare tra categorie, stili e occasioni di consumo diverse. È il nostro modo di invitare il pubblico a guardare il mondo del bar da una nuova prospettiva, scoprendo quante possibilità possono convivere all'interno di un'unica selezione".

Le novità del portfolio D&C

Il Roma Bar Show 2026 sarà inoltre l'occasione per scoprire alcune delle novità più recenti del portfolio D&C.

Anselmo è una storica realtà piemontese nata nel 1884 nel cuore di Torino, con una selezione che comprende Vermouth di Torino Rosso IGP, Fernet, Bitter Italiano, Gin Italiano, Grappa di Moscato Invecchiata, oltre alle particolari versioni Bitter e Gin Wood Finish e Bitter Peated Wood Finish. **Zazà** è invece un amaro con una ricetta a base di erbe, radici e fiori di genziana, china, assenzio, alloro, rosmarino, verbena e sambuco. Dall'incontro tra cultura giapponese e natura mediterranea nasce la **Distilleria Satoyama**, che interpreta botaniche e frutti attraverso una collezione che spazia dal Kohaku Dry Gin al Momo Peach Cordial e al Taiy? Pineapple & Mango Bitter, fino al Sato Nashi, amaro al cucchiaio senza zucchero pensato anche per l'alta cucina.

Chiude il percorso **Mangiafuoco**, amaro dal carattere deciso e indomabile, ispirato al celebre personaggio di Pinocchio: dietro un'apparenza burbera nasconde un cuore profondo, proprio come il suo profilo aromatico, costruito artigianalmente con noci di kola, china, elicrisio, assenzio, basilico, salvia, quassio e cardamomo.