Debutta a Milano il primo Monin Studio tricolore (in partnership con Velier)

78688eeb-2cff-459f-bdcf-d5d5e847beb0

In tutto il mondo si tratta di un format che conta già oltre cento laboratori, tutti pensati per valorizzare l’anima tecnica e la versatilità dei prodotti Monin. Adesso finalmente è il turno anche dell'Italia, e in particolare di Milano, dove a due passi dal Duomo apre ufficialmente il **Monin Studio**. Inaugurato negli spazi Velier in via Speronari alla presenza dei due presidenti - Olivier Monin e Luca Gargano - la nuova location segna un nuovo capitolo nella partnership con il distributore genovese, che importa e commercializza il brand dal 2003.

Lo Studio nasce in un momento preciso per il marchio, che già da qualche anno guarda con interesse alla caffetteria e al consumo diurno, un territorio in gran parte ancora da esplorare per un catalogo storicamente associato alla miscelazione come quello di **Velier**. Per seguirlo, l’azienda genovese ha creato una business unit dedicata al brand, con un reparto commerciale dedicato.

Focus formazione

Oggi il marchio francese rappresenta il terzo brand per valore all'interno del portfolio dell'azienda genovese, con un fatturato che supera i 5 milioni di euro e **oltre 150 referenze a catalogo** in Italia. Proprio per questa sua ricchezza di gamma, per Monin la diffusione del marchio sul mercato non si esaurisce nelle sole azioni commerciali, ma richiede un lavoro di formazione verso la forza vendite e la community dei bartender e degli esercenti. La vera forza del brand, infatti, risiede nella capacità applicativa dei suoi prodotti, e il Monin Studio nasce per rispondere a questa esigenza di forte focus formativo.

Quote

La vera chiave di volta di Monin è spiegare l’applicazione del prodotto piuttosto che il prodotto stesso. Il nostro obiettivo non è vendere una bottiglia, ma condividere gli strumenti e le tecniche per creare valore dietro al bancone. Oggi la caffetteria chiede al barista quello che fino a ieri si chiedeva al bartender: tecnica, idee, un menu che cambia continuamente. Con lo Studio mettiamo a disposizione dei professionisti del settore un luogo dove costruire e perfezionare ricette pronte per il bar.

Manuela Bado, Business Unit Manager Monin

Il calendario delle attività dello Studio prevede **appuntamenti one-to-one** dedicati alla forza vendita dei grossisti, giornate tematiche aperte ai clienti (come i Monin Day per il lancio di nuove referenze e collezioni stagionali), e **sessioni mirate** per bar manager, proprietari di locali e bartender. La formazione viene curata direttamente dai Beverage Expert Monin (per l’Italia Mirko Ciman, che coordina l'area che comprende anche Grecia, Cipro e Israele) e dagli Activator Velier dedicati al brand.

Un bar-laboratorio al 100%

Al centro dei nuovi laboratori e delle preparazioni troviamo i trend più in voga del momento: dal Matcha Latte alle aromatizzazioni sartoriali dei cappuccini, fino all'Ube Latte (la bevanda a base di igname viola originaria delle Filippine), accanto a una proposta completa per smoothie, frozen drink e refresher analcolici.

Progettato come un vero e proprio **bar-laboratorio al 100%**, il Monin Studio unisce un'estetica curata e funzionale a una dotazione tecnologica all'avanguardia. Il bancone ad alveare è equipaggiato con macchine da caffè professionali di primo piano firmate **Victoria Arduino** e strumentazione **Hamilton Beach**. Un allestimento che, tuttavia, vuole lanciare un messaggio chiaro agli operatori: sebbene lo Studio metta a disposizione il meglio della tecnologia per un servizio impeccabile, la versatilità e la qualità dei prodotti Monin permettono di replicare qualsiasi ricetta e dare sfogo alla creatività anche con attrezzature basiche.