

## Gancia protagonista al Gourmet Expo Forum



The poster for the Gourmet Expo Forum features a central graphic of five colored squares representing the senses: an eye (orange), a nose (blue), an ear (green), a hand (yellow), and lips (pink). The text on the poster includes the event title, dates, location, and a list of topics.

**Gourmet**  
EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

**PROFESSIONISTI,  
IN OGNI SENSO.**

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE  
PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA CAFFÈ  
CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI  
ARTE DELLA TAVOLA INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI  
FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

**13-15 Novembre 2016**  
LINGOTTO FIERE TORINO

GL EVENTS | LINGOTTO FIERE TORINO | GAMBERO ROSSO

Gancia sarà tra i principali protagonisti del Gourmet Expo Forum, l'evento più innovativo del settore HoReCa e F&B dedicato ai professionisti del settore organizzato da GL Events in collaborazione con Gambero Rosso, che si terrà dal 13 al 15 novembre presso il Lingotto Fiere di Torino. La storica cantina di Canelli, che in Italia distribuisce anche alcuni spirits di alta gamma, presenzierà all'evento mettendo in vetrina, presso lo stand Gancia, i propri prodotti ma in particolare portando l'esperienza di oltre 150 anni di storia in alcuni appuntamenti che si terranno presso l'area Mixology.

In queste occasioni a fare da relatori saranno Massimo D'Addezio, barman e patron dei locali Co.So. e Chorus di Roma e bartender di fama nazionale, insieme ad Andrea Capussotti, enologo dell'azienda Gancia, e Alessandro Melis, fondatore e socio di Drinkable. Il loro racconto verterà sui pilastri dell'esperienza Gancia e della tradizione liquoristica italiana, con il Vermouth, il Metodo Classico – su cui la prestigiosa Cantina di Canelli punta da sempre al fine di rilanciare il suo primato su questo metodo di spumantizzazione - Galliano e Fernet Gancia. Questi i prodotti protagonisti dei tre incontri a cui sono invitati gli appassionati, chiamati a scoprire più da vicino l'arte dell'antica Casa spumantistica di Canelli.

[logo-gancia](#) I wine lovers e gli appassionati di liquori e bollicine sono quindi invitati ad aprire le agende e segnarsi questi appuntamenti:

### **IL VERMOUTH**

16.30 : 17.30 / 13 Novembre 2016 / Sala Mixology

Un cocktail il bottiglia: la grande storia del vermouth italiano.

Andrea Capussotti (Enologo di Casa Gancia)

Massimo D'Addezio (Barman e Patron dei locali Co.So. e Chorus di Roma)

### **IL METODO CLASSICO ITALIANO**

11.00 : 12.00 / 14 Novembre 2016 / Sala Mixology

C'è un tempo per ogni drink: le stagioni del cocktail.

Andrea Capussotti (Enologo di Casa Gancia)

Massimo D'Addezio (Barman e Patron dei locali Co.So. e Chorus di Roma)

### **L'ARTE DELLA MISCELAZIONE CON LA LIQUORISTICA ITALIANA**

14.00 : 15.00 / 14 Novembre 2016 / Sala Mixology

Pochi paesi al mondo possono vantare una tradizione liquoristica come quella italiana. Ogni regione ha, infatti, una sua piccola o grande storia legata a questo tipo di produzione.

Massimo D'Addezio (Barman e Patron dei locali Co.So. e Chorus di Roma)

Alessandro Melis (Fondatore e Socio Drinkable)

[www.gancia.it](http://www.gancia.it)