Le nuove occasioni di consumo e la tendenza Low & No Alcohol al centro della prima edizione di HIP Italia

9e43d16c-6d99-468d-92e6-08b72eb551fe

Il bar non è più soltanto il luogo dell'aperitivo o del dopocena. Cambiano le occasioni, cambiano i clienti e, di conseguenza, cambia anche il modo di progettare l'offerta beverage. Orari più flessibili, proposte diversificate e una crescente attenzione al **Low & No Alcohol** stanno spingendo il mondo della mixology a ripensare il proprio ruolo all'interno dell'ospitalità. Questo è il contesto al centro del **Summit Mixology di HIP – Horeca Professional Expo**, in programma a BolognaFiere dal 19 al 21 ottobre 2026.

La manifestazione, al debutto in Italia, riunirà oltre 10.000 professionisti e più di 300 aziende espositrici. All'interno del **Congresso Hospitality 4.0**, oltre 400 speaker e più di 20 summit affronteranno le principali trasformazioni che interessano il settore. Per il mondo bar, la questione non riguarda soltanto l'introduzione di nuovi prodotti, ma anche la capacità di interpretare un pubblico che utilizza il locale in modi e momenti differenti. La drink list, il servizio e l'ambiente diventano così parti di un progetto più ampio, nel quale il beverage contribuisce a definire il carattere del locale e la relazione con il cliente.

Quote

Il bar è uno degli ambiti in cui il cambiamento delle abitudini si manifesta in modo più evidente. Per i professionisti significa avere l'opportunità di sperimentare nuove formule, ma anche la necessità di mantenere una direzione chiara. La qualità della proposta, la preparazione del personale e la capacità di leggere il proprio pubblico diventano elementi sempre più importanti. A HIP vogliamo creare un confronto concreto su questi temi, mettendo in relazione esperienze diverse e dando spazio a chi sta già sperimentando nuovi approcci al mondo del beverage.

Manuel Bueno, direttore di HIP Italia

Il confronto partirà dall'evoluzione del concept bar. **Matteo Dondi, CEO di Velluto, e Davide Dupree, fondatore di Ruggine**, analizzeranno come la diversificazione delle occasioni di consumo e delle proposte stia modificando il modo di concepire il locale. L'identità, l'esperienza e la capacità di differenziarsi diventano elementi sempre più centrali per costruire un'offerta riconoscibile e mantenere una relazione continuativa con il cliente.

Tra i fenomeni che stanno incidendo maggiormente sul settore beverage c'è poi il cambiamento del rapporto con l'alcol. Il **Low & No Alcohol** è ormai entrato nel dibattito professionale e apre questioni molto concrete per chi lavora dietro al bancone: la costruzione dei drink, la loro valorizzazione in carta e l'acquisizione di nuove competenze diventano aspetti fondamentali per proporre alternative a bassa o nulla gradazione senza rinunciare alla qualità e alla ricerca.

Ernesto Molteni, Segretario Nazionale di ABI; Andrea Balleri, Vicepresidente di ABI; e Irene Deiara, Consigliera Nazionale ABI in ROSA, analizzeranno come stanno cambiando gusti, abitudini e aspettative dei clienti. I mocktail e le proposte low/no alcohol rappresentano una nuova sfida per bar e professionisti della mixology, chiamati a evolvere le proprie carte beverage, le proprie competenze e il ruolo del bartender.

Inoltre, **Federico Fabbri, Beverage Business Unit Director di Fabbri 1905, e Max Negrini, fondatore di Flair Academy Milano**, approfondiranno l'espansione del Low e No Alcohol e il modo in cui ingredienti di qualità e nuove combinazioni possono trasformare queste proposte da semplici alternative a protagoniste della carta beverage, dando forma a un'idea di consumo più consapevole, ma anche più sofisticata.