



COMUNICATO STAMPA

Fiera “DISTILLO”, si chiude l'edizione della maturità

*Più ordini e contatti business per la seconda edizione della più importante manifestazione italiana dedicata al fenomeno emergente delle micro-distillerie
Il craft distilling è in crescita, spunto dal boom del gin: 39 aperture in un anno*

Milano, maggio 2023

Meno curiosi, più presenze orientate al business. La seconda edizione della fiera milanese “DISTILLO” - l'evento italiano più importante per scoprire il mondo del *craft distilling*, la distillazione artigianale, andato in scena in via Mecenate il 16 e 17 maggio – ha fatto segnare un significativo cambio di passo nella percezione stessa della manifestazione: rispetto all'edizione inaugurale sono infatti diminuite le presenze in termini assoluti (asestate su circa 550 unità nell'arco dei due giorni, provenienti sia dall'Italia che dall'estero), ma al tempo stesso sono aumentati i contatti business e gli ordinativi agli espositori. Un'edizione più matura, quindi, e orientata allo sviluppo di progetti commerciali. Non a caso, uno degli obiettivi principali della kermesse è avvicinare l'artigianalità alle nuove tecnologie, rivolgendosi sia agli addetti ai lavori della filiera della distillazione sia a coloro che - in numero sempre crescente, secondo il feedback raccolto in fiera - intendono avvicinarsi al mondo del rame e degli alambicchi. “Un risultato importante – sottolineano gli organizzatori Claudio Riva e Davide Terziotti, titolari di Craft Distilling – perché conferma la rassegna milanese come l'evento di punta per l'intero bacino del Mediterraneo. In un momento in cui il comparto delle fiere di settore non vive i momenti più brillanti della sua storia, siamo riusciti a mantenere vivo il valore di un appuntamento del genere”.

Oltre al ricco programma di seminari e approfondimenti sulle novità del settore, grazie anche alla presenza del media partner “Spirito Autoctono” e alla consegna delle Ampolle d'Oro della prima guida italiana dedicata ai distillati, “DISTILLO” ha inoltre raccolto per la prima volta sotto lo stesso tetto circa un centinaio di produttori di spirits. Particolarmente sentita, inoltre, la consegna di un riconoscimento al maestro distillatore Bruno Pilzer, da parte del team di Spirito Autoctono.

Dalla formazione alle materie prime, dalle tecnologie di produzione fino all'imbottigliamento, negli stand di “DISTILLO” gli espositori hanno potuto confrontarsi con imprenditori interessati ad aprire o sviluppare la propria distilleria, incontrando i maggiori esperti italiani e internazionali. Dalla due giorni milanese è emerso che il fenomeno del *craft distilling* in Italia è in piena evoluzione e promette di replicare il boom che negli ultimi vent'anni ha visto protagoniste le birre. Anche in Italia continua a crescere il numero di distillerie operanti – le nuove aperture sono state ben 39 nell'ultimo anno – spinte soprattutto dal boom del gin. “Si continua a respirare tanta euforia, con un tasso di crescita elevato. L'interesse per la produzione di distillati premium – aggiungono Riva e Terziotti – è rafforzato dalla capacità di questo settore di espandersi anche nei periodi di difficoltà. Tra il 2008 e il 2015, in piena crisi economica, negli Stati Uniti gli spiriti artigianali hanno registrato una crescita di mercato esponenziale, in controtendenza col settore”.

Per info:

DISTILLO - CD Italy

Via G.Puecher, 40 – Molteno (LC) Tel: 031.7186626

expo@distillo.it www.distillo.it

Per info stampa: Marco Gemelli 338.5624777 marcogemelli.press@gmail.com