

EVENTI

Credit: Aradpac, Italian Exhibition Group

Ottava edizione di Beer&Food Attraction, con importanti novità sia per gli **eventi dedicati al mondo food**, con la selezione, grazie alla partnership consolidata con l'IC-Federazione Italiana Cuochi - del team italiano che si contenderà il prestigioso concorso di ristorazione Bocuse d'Or 2025, e con il debutto del Campionato del Mondo di Pizza organizzato da Ristorazione Italiana in collaborazione con Italian Exhibition Group.

La manifestazione, in fiera a Rimini dal 19 al 22 febbraio, tornerà assieme a **BBTech Expo** come appuntamento imprescindibile per tutto il mondo professionale dell'out of home: dalle birre artigianali e speciali al macro

LA MANIFESTAZIONE, IN FIERA A RIMINI DAL 19 AL 22 FEBBRAIO, TORNA ASSIEME A BBTECH EXPO

mondo delle bevande e della miscelazione, dal fast casual dining alla pizza e all'alta cucina.

I dettagli, li racconta Flavia Morelli, Group Exhibition Manager della divisione Food&Beverage di Italian Exhibition Group.

La prossima edizione di Beer&Food Attraction si annuncia ricca di conferme e di importanti novità. Quali sono le principali?

F: Ospiteremo la 12ª edizione dell'International Horeca Meeting organizzato da **Italgrob**, appuntamento di riferimento per l'Horeca italiano. La prima giornata di manifestazione segna il graditissimo ritorno di **Unionbirrai** a Rimini con le premiazioni della 18ª edizione del Concorso "Birra dell'anno" che premia le migliori birre artigianali e il miglior birrifico artigianale italiano.

Nella seconda giornata, avremo i premi dell'Accademia della birra ai migliori locali birrai d'Italia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il calendario è molto ricco, gli eventi vanno dallo streetfood ai piatti vegani, sino alla pasticceria.

E per le novità, cosa possiamo anticipare?

F: All'interno dell'area FIC avremo 2 grandi novità, oltre ai già noti **Campionati della Cucina Italiana** ospiteremo infatti le selezioni italiane per il più importante concorso mondiale di ristorazione: il **Bocuse d'Or**, la cui prossima edizione si terrà a Lione nel 2025.

Inoltre ospiteremo la tappa italiana del **Worldchefs European Grand Prix 2023**, valido per la semifinale del concorso Global Chef Challenge che si disputerà a Singapore nel 2024. Per i professionisti della pizza, da non perdere il Campionato del Mondo di Pizza, cui parteciperanno 600 concorrenti. E poi una nuova area dedicata all'arte della miscelazione: il **"Mixology Circus"**. Allestiremo un'area con otto postazioni, dove altrettanti bartender italiani, tra cui Samuele Ambrosi del Cloakroom di Treviso, presenteranno i loro signature cocktail e terranno delle masterclass con le ultime tendenze dell'arte della mixology. Altra novità, allestiremo una vera e propria "Food Court" con il coinvolgimento dei principali format di ristorazione presenti in Italia che proporranno agli operatori in visita le loro novità. Infine, da questa edizione entra nel team la nuova Exhibitor Manager Carmen Zeolla, che dopo aver ricoperto vari ruoli

ALL'UNICITÀ DELL'OFFERTA ESPOSITIVA, OFFRIAMO AL MERCATO COMPETIZIONI, DEMO E TALK

all'interno di IEG, ora arriva a guidare Beer&Food Attraction.

Quali sono i numeri di questa edizione?

F: Avremo oltre 600 brand espositori su oltre 60 mila metri quadri di area espositiva.

I buyer esteri saranno un centinaio, provenienti da 32 Paesi: dall'Armenia e dall'Azərbaycan, a Danimarca ed Estonia, assieme a Germania, Francia, Israele, Regno Unito, Spagna, Libano, Kirghizistan e Finlandia tra gli altri. Un grande lavoro in sinergia con ICE Agenzia, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e la rete dei regional advisor di IEG.

Come è evoluta la manifestazione tra il prima e dopo pandemia?

F: Questa edizione in particolare segna un percorso di ascesa, solo temporaneamente interrotto dagli effetti della pandemia. All'unicità dell'offerta espositiva, offriamo al mercato competizioni, demo

e talk: un calendario costruito in sinergia con le principali associazioni delle filiere produttive, da Italgrob a Unionbirrai e Assobirra, dalla Federazione Italiana Cuochi a **Cast** Alimenti, istituti di ricerca e formazione, aziende, e tanti altri partner con cui condividiamo un'idea di esperienza per le bevande e il cibo di **qualità** con un occhio attento alle tecnologie upstream, con BB Tech Expo, il salone parallelo a Beer&Food Attraction che presenta le ultime novità sul fronte tecnologie, attrezzature e materie prime per la produzione e imbottigliamento di birre e bevande.



Flavia Morelli
Group Exhibition Manager Divisione Food&Beverage di IEG

Credit: Archivio Italian Exhibition Group

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176



Credit: Archivio Italian Exhibition Group

La manifestazione, nata 8 anni fa con un progetto dedicato alle birre artigianali, si è poi via via allargata a tutto il **mondo beverage** e alle **proposte food** abbinata in un percorso che ci pareva naturale per dare piena rappresentanza al mondo del fuori casa. Di lì la scelta del payoff "**The Eating Out Experience Show**". Dalle birre e bevande all'alta cucina e alle tendenze di settore, la manifestazione è a tutti gli effetti oggi un caso unico nel panorama delle fiere food&beverage in Italia. Riflette l'attitudine con cui oggi sediamo a tavola

DALLE **BIRRE E BEVANDE ALL'ALTA CUCINA**, LA **MANIFESTAZIONE È A TUTTI GLI EFFETTI OGGI UN CASO UNICO NEL PANORAMA DELLE FIERE FOOD&BEVERAGE IN ITALIA**

fuori dalle nostre case: con l'idea di fare un'esperienza di qualità, sia che si tratti di gustarsi una birra o un drink o condividere una cena in famiglia o tra amici. Il nostro compito è dare voce al mercato con una sempre più precisa conoscenza dell'evoluzione delle tendenze e dei prodotti, sino agli strumenti con cui il cibo viene scelto, ordinato e pagato.

Sono previsti eventi fuori salone?

F: Con Beer&Food Attraction torna la Rimini Beer Week: l'evento diffuso che collegherà la presenza in fiera con quella nella città, per scoprire un territorio capace di sorprendere davanti ad una birra o ad un cocktail in buona compagnia e che coinvolgerà i locali del Centro Storico in collaborazione con Rimini Social Club. Siamo certi che i locali riminesi vogliono condividere subito, dal 19 al 22 febbraio, l'esperienza dello show del mangiare fuori che IEG sta allestendo in fiera, attraverso drink list dedicate e menù degustazione ad hoc.

R



Credit: Archivio Italian Exhibition Group