

Al via il Beer&Food Attraction, a Rimini anche 5 aziende del Varesotto

Pubblicato: Sabato 18 Febbraio 2023



Le eccellenze birrarie italiane e internazionali, artigianali e mainstream. Il variegato mosaico del mondo beverage a 360°, dalle acque minerali ai succhi di frutta, dai soft drink agli spirits, dai coloniali agli energy drink. Il tutto abbinato con le proposte food che rispecchiano le nuove esperienze di consumo fuori casa, dal fast casual dining al mondo gourmet.

Tra gli oltre 600 brand presenti all'edizione 2023, con 60 mila metri quadri di area espositiva, decine di migliaia gli operatori professionali attesi – distributori horeca e pubblici esercizi – anche dall'estero, ci saranno anche 5 aziende della provincia di Varese: il **Birrificio Orso Verde** di Busto Arsizio, la **Illva Saronno Spa**, la **Smart Touch** di Saronno, **The Wall Srl** di Gorla Minore e **Piramide srl** di Casciago (Morosolo).

LA CERIMONIA DI APERTURA

La 8ª edizione di **Beer&Food Attraction** si aprirà domenica 19, alle 11.30, nella Horeca Arena (Pad. C3) con una tavola rotonda cui partecipano Lorenzo Cagnoni, presidente di Italian Exhibition Group, Mattia Morolli, assessore alla Cura e Sviluppo dell'identità dei luoghi del Comune di Rimini, Antonio Portaccio, presidente Italgrob, Alfredo Pratolongo, presidente Assobirra, Vittorio Ferraris, presidente Unionbirrai, Rocco Pozzulo, presidente FIC – Federazione Italiana Cuochi e Aldo Mario Cursano, vicepresidente vicario nazionale FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Modera la discussione, il giornalista Cesare Trevisani.

Beer&Food Attraction – The Eating Out Experience Show, **il salone di Italian Exhibition Group giunto alla sua 8ª edizione si tiene in Fiera di Rimini dal 19 al 22 febbraio 2023** in contemporanea con la 5ª edizione di BBTech expo, la fiera professionale delle tecnologie e materie prime per birre e bevande, e con la 12ª edizione dell’International Horeca Meeting di Italgrob.

Grazie alla partnership con ICE Agenzia e il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e con il network dei regional advisor di Italian Exhibition Group sono già confermati 114 buyer da 36 paesi. Le delegazioni più numerose provengono da Spagna, Gran Bretagna, Finlandia, Polonia, Repubblica Ceca, Israele, Svezia.

L’HORECA AL COMPLETO IN UN UNICO APPUNTAMENTO

Beer&Food Attraction, ospita tutte le filiere horeca con un layout dove prende forma la collaborazione con le principali associazioni e realtà di settore tra cui Italgrob – Federazione Italiana Distributori Horeca, FIC – Federazione Italiana Cuochi, Assobirra, Unionbirrai, Cast Alimenti, Confimprese, e tutti gli stakeholders associativi del mondo horeca. Business, formazione, networking, apertura ai mercati esteri, qualificano Beer&Food Attraction come un community catalyst con prodotti, ingredienti, novità tecnologiche e una sempre più marcata attenzione ai temi delle nuove modalità e stili di consumo.

VISIONE, FORMAZIONE, FOCUS MERCATI E COMPETIZIONI

Beer&Food Attraction affianca alle proposte delle aziende espositrici presenti in fiera, un sempre più articolato calendario di eventi che rappresenta una leva di formazione professionale e uno strumento di promozione e scouting di nuove tendenze e eccellenze.

Quattro le ‘Arene’ in cui si alternano demo, masterclass, talk di formazione e concorsi coinvolgendo personalità rilevanti per ciascuna filiera rappresentata.

NOVITA’ 2023: IL DEBUTTO DEL PROGETTO SPECIALE ‘MIXOLOGY CIRCUS’ E LA FOOD COURT

Grande attesa anche per Mixology Circus, che debutta a Beer&Food Attraction 2023 e realizzata da Italian Exhibition Group con la consulenza di Samuele Ambrosi, Cocktail Bar Developer titolare del Cloakroom Cocktail Lab e Vice Presidente AIBES – Associazione Italiana Barmen e Sostenitori – e di The Prince Factory, collettivo di professionisti del settore del bere miscelato e del mondo del bar. Un’iniziativa speciale, a cui si può accedere acquistando un ticket dedicato, incentrata sull’arte di miscelare alcolici con altri ingredienti per creare cocktail indimenticabili, con masterclass di alto livello a cura di esperti del settore, e allestita con 8 postazioni dalle quali i migliori bartender dei più esclusivi cocktail bar presentano una speciale list di 3 mixed drink, dimostrando e condividendo expertise e passione. Un’occasione unica per raccontare e assaporare i prodotti delle aziende di spirits partner, sapientemente mixati dai migliori bartender, con un approccio più consapevole al consumo, a partire dalla valorizzazione del saper fare, dalla qualità degli ingredienti e dalla degustazione immersiva.

Tra le altre novità dell’edizione 2023 di Beer&Food Attraction segnaliamo la Food Court realizzata in partnership con Confimprese e dedicata alla ristorazione commerciale. Una ‘corte’ che vede il coinvolgimento di innovativi format di ristorazione quali I Love Pokè, Panzo Milano, Kebhouze. Inoltre, grazie alla presenza di Randstad Italia, società del Gruppo leader mondiale nei servizi per le risorse umane, il nuovo spazio diventa anche un crocevia di incontro tra domanda e offerta di lavoro per i professionisti del settore.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

