

SI E' CONCLUSA ANCHE LA 7^ EDIZIONE DI BEER&FOOD ATTRACTION, MA GIA' SI PENSA ALL'EDIZIONE 2023

DOPO LO STOP IMPOSTO CAUSA PANDEMIA, LA MANIFESTAZIONE LEGATA AL MONDO DELLA BIRRA E DEL FOOD E RITORNATA NEI PADIGLIONI DI RIMINI FIERE PER METTERE IN VETRINA IL MEGLIO PER QUANTO RIGUARDA L'ARTIGIANATO DELLA BIRRA E IL FOOD A 360°

di Giovanni Tavassi



Beer&Food Attraction 2022 - ph@natoconlavaligia

Ieri ha chiuso alla Fiera di Rimini le manifestazioni di **Italian Exhibition Group** dedicate all'eating OUT, punto di riferimento per l'intera filiera. **La 7^a Beer&Food Attraction e la 4^a BBTech expo**, fiera professionale delle tecnologie per birre e bevande, si sono svolte in contemporanea **all'11° International Horeca Meeting** di Italgrob, riunendo in un solo appuntamento le aziende produttrici, gli operatori, le associazioni di settore e l'intera **community dell'horeca**. Vincente il nuovo format, **totalmente B2B**, e la collocazione nelle giornate da domenica a mercoledì.

Era tanta la voglia di vivere una manifestazione in presenza come questa legata al mondo della birra e del food.

Operatori contenti di poter incontrare il proprio pubblico e appassionati in un contesto di grande livello come quello dei padiglioni di Rimini Fiere.

Obiettivo centrato, che non era scontato alla vigilia della manifestazione fieristica.

- **360 brand presenti**
- **30.000 mq di esposizione**
- **85 buyer internazionali presenti in fiera e provenienti da 24 paesi:** Albania, Belgio, Bulgaria, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Islanda, Norvegia, Polonia, Regno Unito, Romania, Serbia, Spagna, Svizzera e Ungheria. Presenti anche delegazioni dagli Stati Uniti, dall'Armenia, Israele, Kazakistan e Libano

Quattro giornate intense piene di eventi, premi e attività a concorso.

I temi toccati sono stati: Beer&Food Experience - International Horeca Meeting - Sustainability - Craft Experience - Innovation & Trend

I settori: Beer - Beverage - Food - BBTech expo

Quattro Arene in funzione per gli eventi dedicati:

- Beer&Food Arena per le tendenze dell'Out of Home
- Beer&Tech area dedicata a workshop, approfondimenti e meeting
- FIC Arena per i campionati della Cucina Italiana organizzati dalla F.I.C.
- Horeca Arena per gli eventi IHM



Sezione Street Food - ph@natoconlavaligia



Sezione Street Food - ph@natoconlavaligia

Ai **Campionati della Cucina Italiana** in fiera di Rimini in occasione di **Beer&Food Attraction**, è scesa in campo anche la politica italiana con alcuni esponenti quali il sottosegretario alla Salute Andrea Costa - il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini e in video collegamento, il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, il quale che ha ribadito l'importanza e la centralità del settore della cucina italiana per l'economia del Paese.

Per la VI^a edizione dei campionati organizzati dalla **Federazione Italiana Cuochi e Italian Exhibition Group** sono scesi in campo 1.500 cuochi provenienti dall'Italia e dall'estero. La sfida su cucina fredda - calda - pasticceria da ristorazione - cucina artistica. Sono state allestite per l'occasione 4 cucine per le competizioni a squadre per i 6 laboratori delle gare dei singoli. Altre 4 cucine sono state allestite per lo street food e per le sfide live. Circa una 50na fra commissari e giudici e tanto personale organizzativo. Una vera e propria macchina da guerra del gusto.

A vincere per la categoria "**cucina calda a squadre**" questa VI^a edizione, sono stati gli chef del **Culinary Team Avellino** (Claudio Donnarumma, Federico Della Cerra, Gaetano Cerciello, Gerardo Iannaccone, Luigi Vitiello, Pasquale D'Alessandro, Pasquale Maietta, Pietro Del Franco, Ugo D'Alessandro). Gli chef hanno conquistato la medaglia d'oro nella categoria.

Siamo andati a conoscere alcune realtà all'interno della fiera "Beer&Food Attraction 2022"



Dimostrazione degli chef - Sezione Beer - ph@natoconlavalgia

L'Associazione "**Le Donne della Birra**", invitata di F&BA e presente alla manifestazione col proprio stand istituzionale, a supporto delle proprie associate. Abbiamo intervistato **Michela Cimatoribus** in rappresentanza dell'Associazione.



Un gruppo di pionieri nel 1996 ha dato pian piano vita all'associazione Unionbirra costituitasi nel 1999 (prima associazione culturale di microbirrifici in Italia), poi diventata **Unionbirrai**. Un'associazione che porta avanti e affronta i problemi degli artigiani, indipendenti, della birra. Abbiamo intervistato **Simone Monetti**, Dirigente Operativo dell'associazione.



Birrificio Baladin nasce nel 1996, quando la birra artigianale era un prodotto quasi sconosciuto per gli italiani, a Piozzo (Cuneo) per opera di **Teo Musso** ideatore e fondatore della birra e dell'omonimo pub, **Le Baladin**. Teo decise di portare la sua birra nel mondo della ristorazione. Con una produzione di 600 ettolitri, uscendo dai confini del suo locale. Presente in fiera, **Teo Musso** ci ha parlato dell'Azienda Agricola e della novità, la lattina beer cocktail con packaging moderno e pratico perchè la lattina si apre totalmente a strappo diventando bicchiere, quindi, con una bevuta di gran lunga migliore rispetto alle lattine tradizionali.



Coca Cola HBC Italia presente col bellissimo stand a B&FA con le sezioni Beverage e Spirits. Siamo andati a conoscere **Carlo Vallarino Gancia** (Channel Manager Spirits) e **Luca Cervellati** (Ambassador Spirits) che ci hanno parlato delle novità inserire quest'anno per quanto riguarda la sezione Spirits di Coca Cola HBC.



Bi.Ren. - Birrificio Renazzese in via Statale, 365/G – 44047 Dosso (FE) - Presente come sempre a B&FA con le sue ottime birre artigianali. Il Birrificio è nato nel 2008 e si caratterizza per un prodotto ottenuto selezionando esclusivamente malti e materie prime di ottima qualità e per l'utilizzo di metodologie produttive all'altezza dei severi standard [HACCP](#). Abbiamo intervistato il proprietario **Andrea Govoni** che ci ha parlato delle novità in casa Bi.Ren.



Birrificio Artigianale Dell'Etna - Birrificio alle pendici dell'Etna è presente a B&FA con la varietà di birre prodotte dall'azienda. Siamo andati a conoscere questa realtà, facendoci spiegare da **Erica Saraci** qual è la produzione artigianale dell'azienda.



Presente a B&FA anche l'associazione spagnola dei birrifici che rappresenta in fiera 11 birrifici di produttori spagnoli. Nello stand **Beer from Spain** abbiamo intervistato **Fabiola Sotillo**.



Birrificio Artigianale Dulac in via delle Bazzone snc - 23851 Galbiate (LC) - Il Birrificio Artigianale Dulac nasce nel 2014 da un gruppo di familiari che con un birra in mano, il lago di fronte ed un grande desiderio dentro, hanno voluto unire il lavoro di tutti i giorni con la passione di sempre e diventare così artigiani della birra. Abbiamo chiesto a **Matteo Giovanzana** di far conoscere il Birrificio Dulac attraverso il nostro canale web.



Birrificio Artigianale Napoletano nato nel 2019 ma trae origine dalla significativa esperienza imprenditoriale di Vincenzo Caso. Nel 1980 inaugura la Top Distribuzione, attualmente leader nel settore distributivo per food e beverage. Specializzata nella distribuzione all'ingrosso e nota per l'eccellente servizio, l'azienda costituisce una realtà dinamica e all'avanguardia, fra le più quotate sul mercato della distribuzione Ho.Re.Ca in Campania. A B&FA hanno presentato la nuova linea di birra creata per il grande evento del 2022 "Procida - Capitale Italiana della Cultura 2022", ce lo ha spiegato **Giovanni Gizi** nel corso dell'intervista.



Malteria e Mastri Birrai Umbri - Situato nel cuore della valle umbra, tra le verdi colline di Gualdo Cattaneo, si trova l'innovativo Birrificio Artigianale di Mastri Birrai Umbri. Uno degli **impianti tecnologicamente più avanzati d'Europa**, realizzato per ottenere una vera Birra Artigianale Italiana, viva, non filtrata e non pastorizzata che mantenga intatta la personalità del territorio e delle sue materie prime: orzo, farro, frumento, lenticchie e cicerchie. Una Malteria ultra moderna, fonte di varie qualità di malto fresco e italiano. Siamo andati a conoscere Gian **Franco Regnicoli** (Direzione Attività Malterie) che ci ha parlato dell'azienda.



Altro realtà storica per quanto riguarda la birra artigianale è il **Birrificio Artigianale Italiano**, sempre presente in fiera. **Agostino Arioli**, pioniere della sua azienda e della birra artigianale in Italia, ci ha parlato dell'Azienda.



Nella padiglione Food abbiamo fatto conoscenza con **Giovanni Granchelli** che ci ha spiegato della loro presenza, come azienda **Jubatti** dal 1945, all'interno dello stand di **Meckatzer Italia**. Parliamo di arrosticini, inimitabili nel rispetto della tradizione autentica, che da sempre sono considerati il piatto abruzzese per eccellenza. Dalle origine antiche, gli arrosticini oggi sono un riconosciuto "street food" di alta qualità diffuso in Italia e all'estero. Cotti su griglia o sulla tipica "canalina", in pochi minuti assaporati una prelibatezza dal gusto unico e dalla consistenza sfiziosa. Uno tira l'altro! migliaia di arrosticini da 22 grammi sono stati dati in degustazione ai visitatori di B&FA.



Molino DALLAGIOVANNA a Gragnano Trebbiense, Piacenza - Presente in fiera con le sue farine di alta qualità e digeribilità. Il tecnico commerciale, nonchè pizzaiolo **Salvatore Polo**, ci ha illustrato le produzioni dell'azienda, inoltre, ci ha fatto assaggiare un'ottima pizza cotta al momento.



Parliamo di attrezzature per la sanificazione ed anche di robotica al servizio dei clienti e, lo abbiamo fatto con **Mattia Lippi** (Sales Agent) di **ICA System** con sede a Treviso in via San Domenico Savio, 34 e con le filiali a: Trento, Bologna, Milano, Roma, Sassari, Caltanissetta e Firenze.



Gruppo Caffo 1915 - Un marchio storico che viene da molto lontano. La storia imprenditoriale della famiglia Caffo risale all'ultimo decennio dell'800, quando Giuseppe Caffo, Mastro Distillatore, classe 1865, iniziò a distillare le vinacce alle pendici del vulcano Etna. Il Gruppo è presente a B&FA con diversi prodotti e ce ne parla **Fabrizio Tacchi** (Spirits & Amaro Ambassador) nell'intervista realizzata.



Birra Artigianale Carrù - BBM Birra e Bevande Magiche Srl - Via Langhe 63, 12061 Carrù (CN) - E' un microbirrificio artigianale indipendente, ma prima di ogni cosa è una famiglia. Siamo andati a conoscere questa realtà con le parole di Marianna Bottero.



8^ EDIZIONE DI BEER&FOOD ATTRACTION CI SARA' DAL 19 AL 22 FEBBRAIO 2023!

natoconlavaligia

31/03/2022