

In vetrina c'è anche il food mangiare fuori è un'arte

MILANO

La fiera in programma dal 15 al 18 febbraio a Rimini allarga il raggio d'azione: nella sesta edizione un'esposizione per i pasti lontano da casa

“Beer Attraction” si amplia e diventa “Beer&food Attraction”. La fiera della birra in programma dal 15 al 18 febbraio a Rimini allarga il raggio d'azione. La sesta edizione assegna un ruolo più importante a tutti i consumi di cibo fuori casa. Ovvero alla “eating out experience show”, come ricorda il nuovo payoff della manifestazione.

«La birra rimarrà sempre centrale, un pilastro importante. Ma vogliamo intercettare i nuovi fenomeni che si stanno facendo strada – spiega Patrizia Cecchi, direttore Fiere Italia di Italian Exhibition Group (Ieg), la società quotata al Mta di Borsa italiana che organizza l'evento nel suo polo fieristico di Rimini – Il nostro è un percorso strategico con passi di crescita graduale. Edizione dopo edizione, oltre alle birre artigianali abbiamo incluso tutte le bevande, come soft drinks e spirits, ora il food, che già aveva una sua presenza all'appuntamento. In futuro puntiamo a toccare la gestione dei servizi collaterali, il food service. La nostra vuole essere infatti una filiera integrata, in grado di proporre un'offerta completa, a 360 gradi, agli operatori del settore». Spaziando dalle proposte nazionali e internazionali di birre e beverage, all'universo food per l'Ho.Re.Ca., alle ultime tecnologie del food delivery, fino alle idee di arredamento per i locali. Tutto quello che c'è da sapere per essere competitivi.

IPADIGLIONI

Come conseguenza al ruolo crescente che acquisisce il food, cambiano il peso e la distribuzione dei padiglioni: quelli dedicati al consumo fuori casa prendono spazio, e se l'anno scorso ne occupavano due, quest'anno raddoppiano. Quattro padiglioni anche per la birra, due per le restanti bevande, uno per le strumentazioni di produzione con BB Tech Expo, la fiera professionale delle tecnologie per birre e bevande, che ripropone la formula di “fiera nella fiera”, così da mettere in relazione tutti i produttori di bevande con le aziende di materie prime, tecnologie processing e packaging.

E non è un caso se contestualmente, per il secondo anno di fila, durante “Beer&Food Attraction” si terrà anche la nona edizione dell'International Ho.Re.Ca meeting di Italgrob, la Federazione italiana grossisti distributori bevande, sempre in partnership con Ieg.

Un momento di confronto sul tema del fuori casa italiano. «Vogliamo che Rimini diventi una capitale assoluta per l'Ho.Re.Ca. Ci siamo noi, c'è Italgrob e tutti coloro che contribuiscono ai nostri progetti. Siamo una piattaforma a disposizione del business dei nostri clienti».

IL RECORD DI PRESENZE

La fiera è indirizzata al mondo b2b e gli organizzatori puntano a battere le presenze del 2019, ovvero 32mila professionisti. È prevista una sola giornata di porte aperte, sabato 15 febbraio, quando i “foodies e beer lovers” potranno fare esperienze tra gli stand.

In programma durante le quattro

Il personaggio



Patrizia Cecchi
direttore Fiere Italia di Italian Exhibition Group

9,169

MILIARDI

È il fatturato complessivo della filiera italiana del settore birra

920

BIRRIFICI

Sono le aziende artigianali: nel 2019 hanno prodotto 525mila ettolitri

giornate anche una serie di approfondimenti sulle dinamiche del settore e i trend di sviluppo con laboratori, presentazioni, momenti di formazione. «Stiamo costruendo un palinsesto di iniziative sulle maggiori tendenze: la questione del packaging e della sostenibilità, i pagamenti elettronici, la diffusione dei portali online per le prenotazioni, il delivery e le dark kitchen, le cucine laboratorio pensate per la produzione di piatti unicamente per la consegna a domicilio. Intendiamo anche monitorare i consumi dei pasti: crescono, per esempio, breakfast e snack».

GLIEVENTI

Antimerano la kermesse la Pizza Experience, ovvero show cooking, competizioni e academy con alcuni dei più grandi pizzaioli italiani e non, organizzato da Ieg in collaborazione con la rivista Pizza e pasta italiana. E i Campionati della Cucina italiana della Federazione italiana cuochi: noti cuochi provenienti da tutte le regioni del Paese si sfideranno ai fornelli in varie gare, una sarà dedicata allo street food.

I grandi protagonisti, come sempre, saranno i birrifici artigianali – confermata la partnership con Unionbirrai – che hanno già superato le vendite di spazi del 2019 e si confermano il cuore della manifestazione. Da segnalare la partecipazione di Baladin, Nuovo birrifico italiano, Birrifico Lambrate e dei Mastri birrai umbri. Bene anche le aree dedicate alle birre speciali, con gli importanti ritorni, tra gli altri, di Menabrea e Bitburger. E poi Forst, Warsteiner, Birra Castello, Birra del Borgo e Birra Amarcord. Aumentano gli spazi di Interbrau, Radeberger, Brewrise, Ales&Co. e Cuzziol, per citarne alcuni.

Tutte le tendenze saranno esplorate. Parteciperanno alla fiera Löwengrube, la nota catena di ristoranti birreria, Fiorucci con gli hot-dog, Heinz e Develuy con le salse, Rossopomodoro insieme a Coca-Cola. E poi Pregis, Rovagnati, Valle Spluga, Lamb Weston, Carapelli, Nonno Nanni, MeCatn. Presenti aziende leader come Marr, Pregis, Greci, Demetra, Menu, Italmill. – c.ma.

DIRIPRODUZIONE RISERVATA