



PROGRAMMA EVENTI 2025

29 MARZO



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI

dalle 9:00 alle 17:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



GRIGLIA BENE, GRIGLIA BONTON

dalle 10:00 alle 17:00

AREA ESTERNA - STAND BONTON BARBECUE

Consigliato a principianti



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS

dalle 10:00 alle 11:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato principianti e appassionati



INAUGURAZIONE BBQ EXPO 2025

dalle 10:30 alle 11:00

presso INGRESSO



ALL YOU CAN SMASH

dalle 11:00 alle 12:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



PULLED PORK & GYOZA

dalle 11:00 alle 12:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a principianti e appassionati

SOLD OUT



IL VERO TACOS MESSICANO

dalle 11:30 alle 12:30

BBQ Expo ARENA

Consigliato a principianti e appassionati



PASTA ALL'ASSASSINA HOT!

dalle 11:45 alle 12:15

AREA ESTERNA - STAND F.M. PROGETTO CUCINA

Consigliato ad appassionati

29 MARZO



COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND
UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND
UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



MR. DOBELINA E BBQ KING LANCIANO LO SMASH RUB!

dalle 12:00 alle 13:00

AREA ESTERNA - STAND MR.
DOBELINA

Consigliato a principianti



SURF&TURF IN THE USA

dalle 12:30 alle 13:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti e
appassionati

SOLD OUT



PANCAKE AL TVARUZKY

dalle 12:30 alle 13:30

AREA ESTERNA - STAND F.M.
PROGETTO CUCINA

Consigliato ad appassionati



LA PIZZA IN CASA, COME IN PIZZERIA

dalle 13:00 alle 15:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati

SOLD OUT



MEZZE MANICHE AL SUGO BEEF RIBS BY LA MARBLET

dalle 13:00 alle 14:00

BBQ Expo ARENA

Consigliato a principianti e
appassionati



BORNIAK BITES: LA RIVOLUZIONE DEL FINGER FOOD

dalle 13:00 alle 19:00

AREA ESTERNA - STAND BORNIAK

Consigliato a principianti e
appassionati



OLTRE LA SOLITA BISTECCA

dalle 14:00 alle 15:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti e
appassionati

SOLD OUT



DALL'ANGUS ALLA RUBIA: SPERIMENTANDO CON SPOLERT

dalle 14:00 alle 19:00

AREA ESTERNA - STAND SPOLERT
RADICAL GRILL

Consigliato a principianti

29 MARZO



PESCE ALLA PLANCHA

dalle 14:30 alle 16:30

BBQ Expo Arena

Consigliato ad appassionati



MERENDA CON MR. DOBELINA

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



COTTURA A FUOCO VIVO CON IL TAGWOOD BBQ

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e appassionati



STORIE DI BRACE LIVE: IL LATO NERD DELLA GRIGLIA

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND SMOKEY BEN

Consigliato ad appassionati



PORK RIBS DA CAMPIONE

dalle 15:30 alle 17:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a principianti e appassionati

SOLD OUT



L'ARTE DELLE SALSE NEL BARBECUE

dalle 16:00 alle 17:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a tutti

SOLD OUT



B.O.B - BATTLE OF THE BURGER

dalle 17:00 alle 18:15

BBQ Expo ARENA

Consigliato a principianti



MARINATURE E SAPORI AROMATICI

dalle 17:30 alle 18:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a principianti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



30 MARZO



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI

dalle 9:00 alle 17:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



IL SAPORE DEL BONTON: GRIGLIARE CON ELEGANZA

dalle 10:00 alle 17:00

AREA ESTERNA - STAND BONTON BARBECUE

Consigliato a principianti



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS

dalle 10:00 alle 11:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato principianti e appassionati



PHILADELPHIA CHEESE STEAK

dalle 10:30 alle 11:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti e appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



SKIRT STEAK

dalle 10:30 alle 11:45

BBQ Expo ARENA

Consigliato a principianti



L'HAMBURGER AFFUMICATO

dalle 10:30 alle 12:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a principianti e appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI

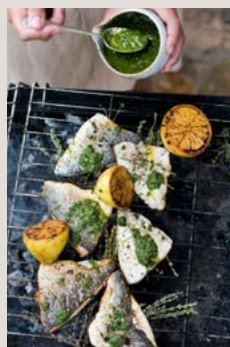


IL BRISKET CHE FA TREMARE IL TEXAS

dalle 11:00 alle 12:00

AREA ESTERNA - STAND SMOKEY BEN

Consigliato ad appassionati



"MERLUZZO CHI?" - IL BBQ CHE NON TI ASPETTI

dalle 11:00 alle 12:00

AREA ESTERNA - STAND SMOKEY BEN

Consigliato ad appassionati



KENTUCKY FRIED CHICKEN: IMPARIAMO A FARLO!

dalle 12:00 alle 13:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti e appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



SMASHBURGER CON MR. DOBELINA

dalle 12:00 alle 13:00

AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti

30 MARZO



COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND
UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND
UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



LE SALSICCE DAL MONDO

dalle 12:15 alle 13:30

BBQ Expo ARENA

Consigliato a tutti



3 PRIMI PIATTI AL BARBECUE!

dalle 12:30 alle 13:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



PRANZO SENEGALESE SU VULCANOS

dalle 12:30 alle 14:00

AREA ESTERNA - STAND F.M.
PROGETTO CUCINA

Consigliato ad appassionati



HOT DOG CON MR. DOBELINA

dalle 13:00 alle 14:00

AREA ESTERNA - STAND MR.
DOBELINA

Consigliato a principianti



BORNIAK BITES: LA RIVOLUZIONE DEL FINGER FOOD

dalle 13:00 alle 19:00

AREA ESTERNA - STAND BORNIAK

Consigliato a principianti e
appassionati



120 POLLICI DI PANINO: AVRAI ABBASTANZA FAME PER AFFRONTARLO?

dalle 13:00 alle 14:00

AREA ESTERNA - STAND SMOKEY
BEN

Consigliato a principianti



PICANHA A FETTE

dalle 13:30 alle 15:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti

SOLD OUT



LA BISTECCA DEVE SAPERE DI BISTECCA?

dalle 14:00 alle 15:15

BBQ Expo ARENA

Consigliato a principianti e
appassionati

30 MARZO



DAL BURGER ALLA BISTECCA

dalle 14:00 alle 15:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a tutti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



**DALL'ANGUS ALLA RUBIA:
SPERIMENTANDO CON SPOLERT**

dalle 14:00 alle 19:00

AREA ESTERNA - STAND SPOLERT
RADICAL GRILL

Consigliato a principianti



PORK RIBS DA CAPOGIRO

dalle 14:00 alle 15:00

AREA ESTERNA - STAND SMOKEY
BEN

Consigliato ad appassionati



MERENDA CON MR. DOBELINA

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND MR.
DOBELINA

Consigliato a principianti



**COTTURA A FUOCO VIVO CON
IL TAGWOOD BBQ**

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD
EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e
appassionati



L'ARTE DEL BRISKET

dalle 15:30 alle 17:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati

SOLD OUT



**BACON, FAT WASH FEAT.
BLOODY MARY**

dalle 15:45 alle 17:00

BBQ Expo ARENA

Consigliato a esperti



**PIZZA CONTEMPORANEA:
TECNICHE, IMPASTI E COTTURA
PERFETTA**

dalle 16:00 alle 18:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a tutti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



**BBQ EXPO MASTER'S
CHALLENGE**

dalle 17:30 alle 18:30

BBQ Expo ARENA

31 MARZO



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI

dalle 9:00 alle 17:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS

dalle 10:00 alle 11:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato principianti e appassionati



DA BEN COTTO A COTTO BENE

dalle 10:30 alle 11:45

BBQ Expo ARENA

Consigliato a esperti e professionisti



SOMMELIER DELLA CARNE: SELEZIONE E TECNICA

dalle 10:30 alle 12:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a esperti e professionisti

SOLD OUT



COTTURE ANCESTRALI: DALL'ANGUS ALLA RUBIA GALLEGA CON SPOLERT

dalle 10:30 alle 19:00

AREA ESTERNA - STAND SPOLERT RADICAL GRILL

Consigliato a principianti



L'UTILIZZO DEL BARBEQUE NELLA RISTORAZIONE MODERNA

dalle 10:30 alle 12:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a professionisti e esercenti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



GRIGLIA BENE, GRIGLIA BONTON

dalle 11:30 alle 16:30

AREA ESTERNA - STAND BONTON BARBECUE

Consigliato a principianti



SMASHBURGER CON MR. DOBELINA

dalle 12:00 alle 13:00

AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti

31 MARZO



GHISA IN CUCINA: STRUMENTI E VANTAGGI

dalle 12:15 alle 13:30

BBQ Expo ARENA

Consigliato ad appassionati, esperti e professionisti



ROLL ON EXCLUSIVE

dalle 12:30 alle 14:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



HOT DOG CON MR. DOBELINA

dalle 13:00 alle 14:00

AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



MARE & MONTI: CREATIVITÀ E TECNICHE PER PROFESSIONISTI

dalle 13:00 alle 15:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



AMERICAN BBQ: LE CHIAVI DI SUCCESSO

dalle 14:00 alle 15:15

BBQ Expo ARENA

Consigliato ad appassionati



I 5 SEGRETI DEI RUB IN MACELLERIA

dalle 14:30 alle 15:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



"FUEGO CRIOLLO" BY MISS BBQ

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e appassionati



FARINA, FIAMME E FANTASIA: L'IMPASTO INCONTRA IL BBQ

dalle 15:30 alle 17:30

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati, esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI



COME GESTIRE IL BBQ CON SUCCESSO NELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA!

dalle 16:00 alle 17:00

BBQ Expo ARENA

Consigliato a professionisti



PREMIO TRADIZIONE BRESCIANA

dalle 16:00 alle 17:00

BBQ Expo ARENA

Consigliato a professionisti

1 APRILE



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI

dalle 9:00 alle 17:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS

dalle 10:00 alle 11:00

AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato principianti e appassionati



CARNE PERFETTA: TECNICHE E TAGLI

dalle 10:30 alle 12:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati, esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI ✪



AFFUMICATURA GOURMET

dalle 10:30 alle 12:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI ✪



COTTURE ANCESTRALI: DALL'ANGUS ALLA RUBIA GALLEGA CON SPOLERT

dalle 10:30 alle 17:30

AREA ESTERNA - STAND SPOLERT RADICAL GRILL

Consigliato a principianti



SMASHBURGER CON MR. DOBELINA

dalle 12:00 alle 13:00

AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 17:30

AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 17:30

AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



ALBUMINA PER UN PESCE PERFETTO

dalle 12:30 alle 14:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI ✪



RUB D'AUTORE: CREAZIONE E BILANCIAMENTO DEI SAPORI

dalle 12:30 alle 14:00

BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO

ISCRIVITI ✪

1 APRILE

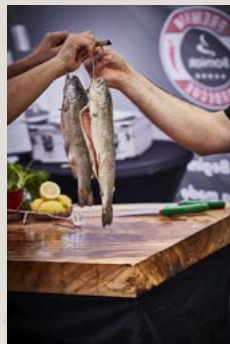


HOT DOG CON MR. DOBELINA

dalle 13:00 alle 14:00

AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



BORNIAK BITES: LA RIVOLUZIONE DEL FINGER FOOD

dalle 13:00 alle 17:30

AREA ESTERNA - STAND BORNIAK

Consigliato a principianti e appassionati



COTTURA A FUOCO VIVO CON IL TAGWOOD BBQ

dalle 15:00 alle 16:00

AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e appassionati