



BBQ EXPO: IL BARBECUE AMERICANO AFFASCINA SEMPRE PIU' L'ITALIA

In programma la Smokin' Ribs Showdown, una gara dal sapore internazionale

Arriva a grande richiesta la prima edizione di **BBQ Expo**, la fiera italiana dedicata al coinvolgente mondo **dell'outdoor cooking**, che si terrà presso il Brixia Forum di Brescia **dal 5 all'8 aprile**, nell'ambito della rassegna Cosmogarden.

L'evento sarà un'occasione unica per immergersi nella cultura e nelle tecniche di cottura del barbecue made in USA, tra cui spicca l'affascinante metodo del "low and slow" dell'American bbq. L'Italia, con ben **24 milioni di grigliate organizzate ogni anno**, dimostra un crescente interesse per questa tradizione culinaria, che sarà protagonista indiscussa della manifestazione.

Marco Agostini, Pit master con 15 anni di esperienza, sarà uno dei protagonisti degli eventi in calendario. Agostini condividerà con il pubblico i segreti di questa arte culinaria, svelando i trucchi per ottenere i piatti più succulenti e gustosi. *"In Italia è cresciuto sempre di più l'interesse per questo nuovo metodo di cottura nei primi anni Duemila, - spiega Agostini - quando è esplosa la curiosità per questo tipo di cucina. La chiave di volta? Senza dubbio il pulled pork e le ribs: quando gli italiani hanno scoperto che esisteva una costina più tenera e saporita rispetto a quella che solitamente bruciavano sulla griglia del campeggio se ne sono innamorati, andando alla scoperta del barbecue nelle sue varie espressioni".*

Ma il barbecue non è solo una prerogativa americana. La fiera si aprirà anche alle tradizioni culinarie di altre parti del mondo, come il **barbecue giapponese**, poco conosciuto ma altrettanto affascinante come ad esempio il teppanyaki, che prevede l'impiego di una piastra a vista che permette un'interpretazione scenografica ma anche l'infinita varietà di yakitori, spiedini di pollo con marinature diverse. E poi lo yakiniku, con la classica crosticina che rende la carne particolarmente saporita, o il teriyaki, che noi conosciamo per il nome della salsa, ma in realtà è la tecnica di cottura dove il cibo viene continuamente rivoltato sulla fonte di calore.

Una delle attrazioni principali sarà la **Smokin' Ribs Showdown**, una gara culinaria della prestigiosa **KCBS Kansas City Barbecue Society**, che vedrà sfidarsi i migliori team europei nella preparazione delle costine di maiale in puro stile americano. L'appuntamento è **sabato 6 aprile** con due round di One-Meat Ribs. La prova consiste nella cottura di costine di maiale affumicate a bassa temperatura per 5-6 ore. La preparazione prevede una sola delle 4 categorie, che per tradizione sono punta di petto di manzo, spalla di maiale, costine di maiale e pollo. Per la prima volta in Italia e in Europa, ci sarà un doppio One Meat Ribs in un'unica giornata dove verranno consegnati due box, ma solo di costine.

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

press@testoricomunicazione.it



"Questo evento è un'opportunità unica per i giovani che vogliono avvicinarsi al mondo delle competizioni di American barbecue, - afferma **Stefano Noli** del South Brixia Bbq, il miglior team italiano del 2023 per gare effettuate. - Sarà un'esperienza indimenticabile per tutti i partecipanti, a prescindere dai risultati".

BBQ Expo non dimentica neanche il ruolo delle donne in questo settore. Sarà presente **Miss BBQ Edith Mattiuzzo**, una pioniera nel suo campo, che condividerà la sua passione per il barbecue e presenterà i suoi affumicatori unici.

"Il mio obiettivo è sempre stato quello di rendere il mondo del barbecue accessibile anche alle donne, - afferma Mattiuzzo - Spero di ispirare altre donne a entrare in questo affascinante mondo".

BBQ Expo non sarà solo una fiera di esposizione. I visitatori avranno l'opportunità di partecipare a showcooking, assaggiare prelibatezze preparate dai migliori maestri della griglia e acquistare direttamente dispositivi e accessori per cucinare all'aria aperta, provenienti da ogni parte del mondo.

Un'occasione da non perdere, BBQ Expo è l'unico evento nel suo genere, per scoprire il fascino del barbecue in tutte le sue sfumature.

SITO: <https://bbqexpo.it/>

AREA FIERA è una Expo Organiser nata nel 2008, da sempre con vocazione fieristica ha instaurato sin dai primi anni importanti relazioni con enti nazionali ed internazionali. Ha ideato e creato importanti marchi fieristici curandone l'intera organizzazione ed attualmente ha in portfolio oltre 1400 aziende attive. Oggi è composta da un team di professionisti in grado di ideare e lanciare nuovi brand, sviluppare campagne adv, fornire consulenza economica per creazione di eventi di grandi dimensioni.

Testori Comunicazione
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano
Tel. 02 4390230
www.ufficiostampa.milano.mi.it
press@testoricomunicazione.it