



SUCCESSO PER LA PRIMA EDIZIONE DI BBQ EXPO: SI GUARDA GIÀ AL 2025

Unica manifestazione in Italia interamente dedicata alla cultura del barbecue

Brescia, 08 Aprile 2024 – Si è conclusa oggi la prima edizione di **BBQ Expo** presso il Brixia Forum, un evento interamente dedicato all'affascinante mondo del Barbecue e le sue infinite sfaccettature.

Un'arte nata inizialmente Oltreoceano per valorizzare le parti meno pregiate delle carni che tra le popolazioni più povere non potevano essere bollite per scarsità di acqua potabile; di necessità virtù iniziarono a cuocerle alla brace insaporendole con le spezie.

Oggi, anche in Italia, è nato un vero e proprio movimento di amanti del barbecue e a loro è dedicata questa manifestazione. Quattro giorni in cui i visitatori sono stati accolti dalle braci sempre accese e da un invitante profumo di griglia. Al di là dei fuochi, chef professionisti pronti a rispondere ad ogni domanda e svelare i segreti per una cottura perfetta. Tantissimi gli espositori di attrezzature professionali e semi-professionali, bracieri, gabbie argentine per la cottura indiretta, girarrosti, griglie ma anche affumicatori e accessori per la cucina. Fondamentale per la grigliata perfetta è anche il combustibile utilizzato e, ovviamente i mitici Rub e le infinite combinazioni di spezie che danno alla pietanza un sapore unico e inconfondibile.

*“In questi 4 giorni l'intero comparto del mondo barbecue e la nostra organizzazione hanno generato un rapporto di fiducia e stima reciproca. – spiega **Mauro Grandi**, Ceo di Area Fiera organizzatore dell'evento - Forti del risultato straordinario della prima edizione di BBQ Expo siamo già proiettati all'edizione 2025 con una previsione di crescita del 100% e confermarci unico riferimento nazionale dell'intero settore”.*

BBQ Expo è stata anche l'occasione per incontrare gli esperti italiani e internazionali che per quattro giorni si sono alternati sul palco della BBQ Arena cimentandosi in corsi, workshop, competizioni ufficiali e momenti entusiasmanti di show-cooking tenuti da pitmaster altamente qualificati per permettere al pubblico curioso, appassionato o gourmet lovers di scoprire tutti i segreti del barbecue così da poterlo realizzare anche a casa in modo professionale.

Si è svolto inoltre il **Campionato internazionale Smokin' ribs showdown** sanzionato da KCBS dove si sono sfidati esperti grigliatori e a vincere sono stati il team brianzolo (ma anche un po' svizzero) dei **Griller Unchained** e quello emiliano dei **Luna's Smoke**.

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

press@testoricomunicazione.it



Dalla cottura perfetta per una braciola di maiale alle ribs, ma anche affumicatura a freddo e il barbecue giapponese o il Rub giusto per ogni tecnica di cottura che sia diretta o indiretta.

È stato possibile scoprire una vasta scelta di prodotti, i Kettle, i kamado, i trolley, i cassonati, i bullet smoker, i cabinet, i gravity, gli offset e drum smoker, il tutto accompagnato da indispensabili accessori come coltelli, taglieri e pietre laviche. Perché il segreto del barbecue perfetto non è solo nella cottura ma in tutte queste cose messe assieme. Ovviamente da realizzare con infinita pazienza.

Appuntamento al prossimo anno per rivivere un'esperienza unica grazie ai maestri dell'arte del barbecue.

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