



IL BARBECUE: UN' ARTE CULINARIA

Ospite lo chef Andrea Mainardi che unisce tecnica e creatività alla prima edizione di BBQ Expo

Brescia, 6 Aprile 2024 – In corso al Brixia Forum la prima e unica manifestazione interamente dedicata al mondo della cucina outdoor, BBQ Expo in programma fino a lunedì 8 aprile.

Un'occasione unica per scoprire e approfondire il mondo del Barbecue moderno, che si spinge ben oltre il semplice concetto di grilling, ed entrare in contatto con professionisti consolidati del settore sia italiani che esteri. Dai produttori di apparecchiature professionali, semi-professionali e consumer a fornitori e rivenditori di accessori per la cucina. Da aziende dedicate ai combustibili e materie prime utilizzati per la cottura, ad attività dedicate alla produzione e commercio dei condimenti.

Un'esposizione dedicata ad un mondo denso di contenuti, strumenti, tecnologie e attrezzature innovative: kettle, kamado, trolley, cassonati, bullet smoker, cabinet, gravity, offset e drum smoker, girarrosti ma non solo. Coltelli, taglieri, affumicatori, pietre laviche, spezie, salse, gin, tagli pregiati di carne e combustili, per citarne alcuni.

Amante del barbecue e del buon cibo non poteva mancare alla prima e unica manifestazione interamente dedicata alla cucina outdoor lo chef **Andrea Mainardi** che si è cimentato in uno show cooking creativo ed estroso: la rivisitazione del pulled pork per la creazione di un primo piatto gustoso da leccarsi i baffi.

“Ho utilizzato il cappello del prete un taglio tipico delle nostre zone marinato con tantissime spezie e ovviamente la birra per rendere la carne morbida all'interno e croccante fuori dal sapore intenso. – spiega Mainardi - Cotta nel barbecue in slow cook l'ho poi sfilacciata e l'abbinamento con un rigatone era inevitabile che si fonde perfettamente con il sugo di cottura della carne e per chiudere una grattata di formaggio”.

Per una cottura perfetta della carne *“il barbecue permette di esaltare i sapori, una volta raggiunti i 55 gradi al cuore io uso spesso l'affumicatura che dona un sapore meraviglioso e intenso che piace a tutti”*

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

press@testoricomunicazione.it



BBQ Expo grazie alla sua ampia proposta e all'attenzione per i dettagli e per la qualità delle attrezzature utilizzate esprime **un vero e proprio stile di vita** per i professionisti e per gli appassionati, ma anche per chi si avvicina a questo mondo per la prima volta perché il barbecue non è solo un metodo di cottura ma un **movimento culturale di espressione gastronomica**.

CARTELLA STAMPA BBQ EXPO:

https://drive.google.com/drive/folders/1fIPs1c6TmqTE_7gba8MJ6wWnx5DfH4mK?usp=drive_link

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