



Comunicato Stampa

Brescia capitale della cucina outdoor Dal 29 marzo al 1° aprile torna BBQ Expo

La seconda edizione della manifestazione vede già l'80% degli spazi espositivi venduti. Trecento marchi rappresentati e numerosi espositori internazionali

Il settore, protagonista di una rivoluzione lifestyle nel segno del design e dell'innovazione, conquista sempre più italiani

Mauro Grandi, CEO di Area Fiera: "Siamo un evento di riferimento di un comparto in forte crescita. Offriamo un'esperienza che va oltre la semplice esposizione, con un programma che combina formazione di alto livello e competizioni internazionali"

(Brescia, 23 gennaio, 2025)- La cucina outdoor diventa protagonista a Brescia. In una città che si prepara a ospitare il più grande evento italiano dedicato a un settore in piena espansione, i numeri parlano già chiaro: 24mila visitatori nell'edizione 2024, l'80% degli spazi espositivi già prenotati che corrispondono al doppio della superficie espositiva della precedente edizione, con 300 marchi rappresentati, tra i quali 60 di espositori internazionali.

Dal 29 marzo al 1° aprile, il Brixia Forum si trasforma nella capitale europea di un fenomeno che sta ridisegnando il modo di vivere gli spazi esterni, dove la tradizione del fuoco incontra design contemporaneo e tecnologia d'avanguardia. **BBQ Expo**, alla sua seconda edizione, celebra una rivoluzione che va oltre la semplice cottura su brace per abbracciare un nuovo lifestyle, fatto di cucine all'aperto sempre più sofisticate, dove l'arte millenaria del barbecue si fonde con le più moderne innovazioni.

"BBQ Expo 2025 - afferma **Mauro Grandi**, CEO di Area Fiera - si posiziona come l'evento di riferimento nel settore, offrendo un'esperienza che va ben oltre la semplice esposizione. Abbiamo strutturato un programma che combina formazione di alto livello, competizioni internazionali e le ultime innovazioni tecnologiche. Il successo della prevendita degli spazi espositivi conferma che stiamo intercettando un trend in forte crescita, e che vede il mondo outdoor sempre più attento alla sostenibilità, con una crescente richiesta di dispositivi ad alta efficienza energetica e di combustibili ecosostenibili. Senza dimenticare che BBQ è una cucina che valorizza il prodotto nella sua interezza, riducendo gli sprechi".

Un mercato che da un punto di vista economico, secondo Mordor Intelligence nel 2024 ha toccato i **118 milioni di euro in Italia, con proiezioni di crescita annua del 4,69% fino a raggiungere i 150 milioni di euro nel 2029¹**.

La manifestazione si sviluppa in quattro sezioni tematiche - Dispositivi, Combustibili, Carni e Food&co - creando un ambiente immersivo che abbraccia ogni aspetto della cucina outdoor, dalle più sofisticate tecnologie di cottura al design contemporaneo delle cucine en plein air.

Il programma prevede oltre **14 showcooking** e circa **30 masterclass**, calibrati per soddisfare sia i neofiti sia i professionisti del settore. Tra gli highlight: "Il vero Tacos Messicano", "B.O.B. The Battles Of the Burgers", "Le salsicce dal mondo" e "L'arte del Brisket", tutti prenotabili online.

Ad arricchire l'evento la presenza di rinomati Pit Master e chef stellati, tra cui, giusto per citarne alcuni, Marco Agostini, guru delle tecniche di cottura alla griglia e affumicatura, e l'*untraditional* Chef Davide Bigarella.

Il salone offrirà spazio anche alle birre di qualità, grazie alla presenza di produttori e birrifici artigianali, che presenteranno prodotti che esaltano le proprietà degli ingredienti e garantiscono l'equilibrio dei sapori e degli aromi. Si potranno inoltre testare innovativi dispositivi e kit per la spillatura.

Gli amanti dell'affumicatura avranno la possibilità di scoprire le ultime novità del settore, con innovazioni nel segno del Made in Italy: sarà infatti presente **Cosmoke** il primo affumicatore italiano per cocktail e bevande. Realizzato dal bartender Daniele Spaccapaniccia è un prodotto che coniuga artigianalità, estetica e funzionalità, garantendo affumicature sceniche e veloci. Tra gli espositori internazionali invece, per quanto riguarda gli affumicatori alimentari di alta qualità, si potranno toccare con mano i prodotti dell'azienda polacca **Borniak**.

¹ Nel report Mordor Intelligence i valori sono indicati in dollari ovvero 128,60 milioni di dollari (trasformati in 118 milioni EUR) e 163 milioni di dollari (trasformati in 150 milioni EUR). Il cambio è al 19 dicembre 2024.

Uno dei momenti più attesi sarà il **BBQ Expo Master's Challenge**, una competizione che vedrà 30 team sfidarsi in una battaglia all'ultimo sapore. Le squadre si confronteranno su quattro categorie: chicken (pollo), pork ribs (costine di maiale), pork (Boston Butt) e brisket (punta di petto di manzo). *"Non si tratta di una semplice gara", sottolinea Grandi, "ma di un evento che si inserisce nel circuito internazionale della KCBS (Kansas City Barbeque Society), contribuendo alla classifica TOY Europe 2025. Questo posiziona BBQ Expo tra i maggiori eventi continentali del settore, attirando team e visitatori da tutta Europa."*

Ufficio Stampa BBQ Expo

Antonella Maia

antonella.maia@mirandola.net

cell 349 4757783