



Comunicato stampa

Al via BBQ Expo 2025. Dal 29 marzo al 1° aprile Brescia capitale dell'arte del barbecue per professionisti e appassionati

Al Brixia Forum di Brescia, la seconda edizione dell'unica fiera in Italia dedicata all'arte del barbecue e alla cucina outdoor. Quattro giorni per scoprire le nuove avanguardie del gusto

(Brescia, 27 marzo) - Brescia pronta a diventare capitale della cucina outdoor con **BBQ Expo 2025**, una fiera unica nel suo genere in Italia, dove la tradizione del fuoco incontra il design contemporaneo e tecnologie d'avanguardia.

Si comincia sabato 29 marzo al Brixia Forum con il taglio del nastro previsto alle ore 10.30, dove interverranno **Mauro Grandi** Direttore di Area Fiera srl, società organizzatrice dell'evento, **Stefano Boni**, Direttore Generale di Confesercenti della Lombardia Orientale e **Roberto Zini** Presidente di ProBrixia.

Fino a martedì 1° aprile si potranno esplorare le ultime novità e tendenze, di un fenomeno che sta ridisegnando il modo di vivere gli spazi esterni. L'atmosfera sarà immersiva e abbraccerà ogni aspetto della cucina outdoor, dalle più sofisticate tecnologie di cottura al design contemporaneo delle cucine en plein air. Senza dimenticare che il barbecue è una cucina che valorizza il prodotto nella sua interezza, minimizzando gli sprechi.

Si tratta di una vera e propria celebrazione della carne, che porterà i visitatori a scoprire tagli pregiati provenienti da ogni angolo del mondo, capaci di sorprendere anche i palati più esperti e raffinati. Dalla qualità indiscussa delle carni selezionate dai migliori produttori italiani, alla morbidezza del Sashi Finlandese, la raffinatezza del Wagyu giapponese, fino al sapore inconfondibile della Rubia Gallega, legato alla qualità dell'ambiente e alla libertà dell'allevamento allo stato brado.

Il salone offrirà spazio anche alle **birre di qualità**, grazie alla presenza di produttori e birrifici artigianali e alle distillerie, che con la loro ricerca



nell'ambito della mixology, aggiungeranno una dimensione unica, creando un dialogo tra cucina e barbecue.

Novità di questa seconda edizione, la pizza, un'autentica icona della cucina italiana. Tra gli espositori, i principali produttori di attrezzature professionali e forni per pizza presenteranno le ultime innovazioni tecnologiche, insieme a farine di alta qualità, fondamentali per realizzare impasti e lievitati fragranti. A rappresentare questo mondo **Michela Carbone**, campionessa mondiale 2025, che illustrerà in una masterclass, come fare “La pizza in casa, come in pizzeria” e stupire i propri ospiti con la vera pizza napoletana.

Ad arricchire la manifestazione un programma di **oltre 80 eventi** tra showcooking e masterclass, calibrati per soddisfare sia i neofiti sia i professionisti del settore, ed immergersi così nella cultura della brace. Si apprenderanno nuove tecniche di cottura, affumicatura imparando a trasformare un semplice mix di spezie in un'esplosione di gusto.

Quattro giorni tra fiamme e griglie, dove sarà possibile incontrare pitmaster di livello nazionale, come il pitmaster e fisico **Andrea Marino** e il “Re della Griglia” **Luca Bini**.

Tra gli appuntamenti da non perdere, **lunedì 31 marzo** la BBQ Expo Arena (ore 16) ospiterà “**Come gestire il BBQ con successo nella ristorazione contemporanea!**” con **Fabrizio Nonis – El Bekér**, noto produttore, giornalista e personaggio televisivo e **Giacomo Pini**, consulente internazionale di marketing della Ristorazione. Il tema dell'incontro, moderato dalla giornalista **Lorenza Dalla Pozza**, sarà il modello vincente per una ristorazione sostenibile e competitiva, tra scenari, opportunità e business management.

A seguire, sempre lunedì 31 marzo il “**Premio Tradizione Bresciana**”, con consegna dei Diplomi di Merito ai ristoratori della città di Brescia, a cura di Gandellini Eugenio, Promotore e Presidente dell'Associazione “a.d.v. bacalà sguazzet – A BRESCIA IL CIBO È CULTURA”, con Carola Fiora e Silvano Nember della rivista “Vini e cucina bresciana” e interventi di Marco Moreschi, ex concorrente di Masterchef 6 e co-fondatore della pagina brescia_is, e Gino Serugeri, cuoco bresciano della quinta generazione risalente all'anno 1.700.

Tra i momenti più attesi della manifestazione, - il 29 e il 30 marzo - **la BBQ Expo Master's Challenge**, una competizione che vedrà 30 team sfidarsi in una battaglia all'ultimo sapore. Un evento che si inserisce nel circuito internazionale



della Kansas City Barbeque Society, contribuendo alla classifica Toy Europe 2025.

BBQ Expo si afferma come il punto di incontro ideale per tutti coloro che vogliono vivere questa passione. Non importa quanto sia grande o piccolo lo spazio a disposizione: giardino, terrazzo, balcone urbano, esiste un barbecue per ogni esigenza e per ogni appassionato, dai neofiti quanto ai veterani della griglia.

*“L’obiettivo è chiaro - commenta **Mauro Grandi** Direttore di Area Fiera - democratizzare quest’arte della cottura, dimostrando che la passione per il barbecue non conosce barriere di spazio o di esperienza”.*

CONTATTI CON LA STAMPA

Antonella Maia - antonella.maia@mirandola.net - cell 349 4757783

INFORMAZIONI ORGANIZZATIVE

Dove: Fiera di Brescia via Caprera 5 (a pochi metri dall’uscita del casello autostradale Brescia Ovest)

Quando: 29 marzo - 1° aprile

Orario: 9.30 - 19 (martedì 1° aprile chiusura ore 17.30)

Biglietto: 16,00 € (online); 18,00 € (in fiera); gratuito per bambini fino a 10 anni e disabili con invalidità dal 74% con un accompagnatore. La validità del biglietto è di 1 giorno

Per ulteriori info: <https://bbqexpo.it/>