



Taglio del nastro per BBQ Expo, la fiera della cucina outdoor e del barbecue fa il pieno di pubblico

Brescia, 29 marzo - Cucina e outdoor protagonisti a Brescia con BBQ Expo (fino al 1° aprile a Brixia Forum), il più grande evento italiano dedicato al mondo del barbecue e della cucina all'aperto. La manifestazione ha aperto ufficialmente al pubblico questa mattina con il taglio del nastro, alla presenza di **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, **Luca Sbolli** (Smokey Ben), **Paolo Alebardi** (Macelleria Mastra Alebardi) e **Mattia Mingardi** (Il Carnadiere).

Giunta alla seconda edizione, la fiera permetterà al pubblico e agli appassionati una totale immersione nel mondo del barbecue e della cucina outdoor, spaziando dalle più sofisticate tecnologie di cottura al design contemporaneo delle cucine en plein air.

Tre giorni per celebrare la carne in tutte le sue forme, alla scoperta di tagli pregiati provenienti da tutto il mondo. Carni da abbinare non solo a birre di qualità – grazie alla presenza di produttori, birrifici artigianali e distillerie – ma anche al mondo mixology, tra cocktail, spezie e nuovi sapori.

*“Il grande interesse del pubblico – afferma **Mauro Grandi**, CEO di Area Fiere – conferma come dietro al mondo del barbecue vi sia un mercato vasto, in crescita e con una forza culturale e gastronomica enormi. È un mondo che ha saputo conquistare anche il nostro Paese, storicamente legato ad altre tradizioni culinarie, portando nuove tecniche, gusti e un entusiasmo travolgente. L'Italia è pronta e la grande presenza di pubblico in questa giornata di apertura lo dimostra”.*

Grande protagonista del weekend 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.

Ad accompagnare la tre giorni un ricco programma di oltre 80 eventi tra showcooking e masterclass, sia per appassionati che professionisti del settore, dove apprendere nuove tecniche di cottura e affumicatura, imparando a trasformare un semplice mix di spezie in un'esplosione di gusto. Un'esperienza arricchita dalla possibilità d'incontrare pitmaster di livello nazionale, come il pitmaster e fisico **Andrea Marino** e il "Re della Griglia" **Luca Bini**.

Tra i momenti formativi anche gli appuntamenti realizzati da **Confesercenti**, dedicati all'uso del barbecue nella cucina professionale moderna. *"Confesercenti – afferma **Stefano Boni**, Direttore Generale di Confesercenti della Lombardia Orientale – sostiene BBQ Expo perché ne riconosciamo il valore strategico: l'atmosfera che si respira in questa manifestazione è carica di entusiasmo, innovazione e prospettive. Il mondo dell'ospitalità e della ristorazione, che noi rappresentiamo, è in forte trasformazione: servono nuove competenze, formazione continua, investimenti. BBQ Expo dimostra come il comparto della cucina outdoor sia in piena evoluzione, con nuove forme imprenditoriali e continue opportunità di crescita".*

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. Sempre il 31 marzo, spazio anche al **"Premio Tradizione Bresciana"**, con la 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".

*"La Camera di Commercio – spiega **Roberto Zini**, Presidente di ProBrixia – ospita con grande piacere un evento come BBQ Expo. Una manifestazione che è prima di tutto un'esperienza da vivere, un luogo dove si viene per sperimentare, assaggiare, imparare. Ho avuto modo di fare un giro prima dell'apertura e posso dire con certezza che qui si respira una filosofia, un'umanità autentica, con espositori e visitatori che arrivano da tutta l'Italia e anche dall'estero. Davvero una splendida esperienza tra griglie, profumi e passione."*



Ufficio Stampa BBQ Expo

Antonella Maia

antonella.maia@mirandola.net

cell 349 4757783