



FEBBRAIO

Dal 20 al 23

Appuntamento per la 7a edizione della più importante manifestazione brassicola nel quartiere fieristico della città romagnola dal 20 al 23 febbraio 2022. Spazio anche a distillati e cucina. Tanti i produttori che saranno presenti, a conferma di una ripresa del mercato dopo la crisi per la pandemia

BEER&FOOD ATTRACTION

IL MONDO DELLA BIRRA PRONTO PER UN NUOVO RILANCIO A RIMINI

Dopo un anno di restrizioni che ne hanno limitato lo spettacolo (gli interessati si erano dovuti accontentare di un'edizione in digitale), torna Beer&Food Attraction, la manifestazione internazionale, professional only, che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'eating out. Dopo un anno in digitale la fiera torna in presenza.

Questo grande evento, in programma nel quartiere fieristico di Rimini dal 20 al 23 febbraio 2022, rappresenta la scelta di chi vuole aggiornarsi su nuove modalità e stili di consumo e di chi vuole cogliere le opportunità che i cambiamenti attuali ci propongono. Un confronto importante per affinare la propria strategia, anticipare i futuri trend e trovare partner a supporto del proprio business. Il format ha subito una grande novità rispetto alle edizioni precedenti:

l'ingresso è infatti rivolto esclusivamente agli operatori professionali. Cambiano anche i giorni di manifestazione, non più da sabato a martedì, bensì da domenica a mercoledì, venendo così incontro alle esigenze di visita degli operatori.

Beer&Food Attraction, giunto alla sua 7a edizione, conferma la propria unicità grazie alla presenza dell'intera filiera dell'Out of Home, a partire dalla centralità delle birre e dell'intero comparto del beverage sino ad ampliarsi al

segmento food proponendo tutte le novità e innovazioni legate all'esperienza del fuori casa.

Già massiccia l'adesione di espositori

Le grandi aziende del mondo brassicolo e del beverage hanno già aderito alla manifestazione, a conferma del forte interesse di tutto il comparto di voler tornare a fare business in presenza per lanciare le novità della stagione 2022.

Nel comparto dei prodotti artigianali, spicca il nuovo progetto "Craft Distilling", dedicato al mondo dei distillati artigianali, che sta segnando un trend in crescita negli ultimi anni.

Conferme importanti anche dal comparto food, sezione che si avvarrà anche per questa edizione di importanti partnership come Fic (Federazione Italiana Cuochi) e Cast Alimenti. Si riconferma inoltre il progetto "Pizza Experience".

Per il comparto delle birre è stata potenziata la collaborazione con Assobirra, che, oltre a concedere il patrocinio alla manifestazione, contribuirà con contenuti e dati di settore del comparto brassicolo.

In presenza anche la fiera delle tecnologie

Torna in presenza, poi, anche BBTech Expo, la fiera professionale dedicata alle tecnologie processing e packaging per birre e bevande, materie prime, imballi, attrezzature e servizi. E un ruolo sempre più importante lo avranno le materie prime made in Italy, una realtà crescente nella filiera agroalimentare italiana, con l'obiettivo di ottenere un prodotto di qualità e sostenibile.

La fiera in presenza sarà inoltre potenziata da una innovativa piattaforma digitale, importante strumento di comunicazione integrativo dell'esperienza



fisica e di business attraverso una Digital Agenda dedicata al matching tra espositori e buyer.

Dopo la pandemia un mercato in forte ripresa

Il mercato italiano dei consumi fuori casa è finalmente ripartito dopo oltre 20 mesi di crisi pandemica. Una ripartenza la cui vitalità si è già manifestata la scorsa estate, registrando numeri più che positivi, con una crescita che ha coinvolto, con le progressive riaperture, tutto il mondo del fuori casa. Secondo le previsioni di "Tradelab", il 2021 vedrà i consumi nel settore aggirarsi intorno ai 66 miliardi di euro, in forte crescita rispetto ai 54 miliardi del 2020, ma non ancora al

livello degli 85 miliardi del 2019. La sfida quindi, affinché il mercato dei consumi extradomestici italiano torni ai livelli precovid, riguarda tutti gli operatori del fuori casa che dovranno anche misurarsi con i cambiamenti in atto.

Birrificio della Granda deciderà le novità poco prima della fiera

Una sfida, questa, che i maggiori birrifici italiani hanno deciso di prendere al volo: «Beer&Food Attraction rappresenta una sorta di ritorno alla normalità, l'occasione di poter dire che ci siamo ancora e che ci siamo con tante novità - spiega **Ivano Astesana**, mastro birraio fondatore del Birrificio della Granda ➔





- Per noi un evento così significa entrare in contatto con tanti clienti specializzati: parlando con qualcuno di loro, nelle scorse settimane, ho avuto la netta sensazione che la fiera di Rimini sia rimasta un punto fermo tra gli appuntamenti in programma durante l'anno, per questo ho deciso che non potevamo mancare».

Astesana e il suo team non si presenteranno a mani vuote: «Porteremo sicuramente qualcosa di nuovo - conferma -, qualche birra inedita su cui stiamo lavorando in queste settimane. Quale, ora, non lo posso ancora dire non perché sia un segreto, ma perché una decisione finale su quale nuovo prodotto portare la prenderemo proprio nei giorni prima della partenza per Rimini».

C'è attesa per le novità di Otus

«Anche nei momenti più difficili bisogna continuare a testimoniare con la presenza l'operato della propria impresa - commenta il presidente del Birrificio Otus **Enrico Rota**, che rappresenta anche la bergamasca 4R di Torre de' Roveri -, per questo scegliamo di esserci a

manifestazioni, eventi e concorsi. Come tanti altri settori anche il nostro, ma direi soprattutto il nostro, ha sofferto parecchio. Le chiusure hanno complicato tanti percorsi. Esserci a Beer&Food Attraction è molto significativo. Novità da portare in fiera? Sì, ci stiamo lavorando».

Warsteiner presenta una nuova lager non filtrata

Non mancherà all'evento nemmeno Warsteiner Italia: «Questa è un'edizione che ci sta particolarmente a cuore perché è quella che segna il ritorno degli eventi in presenza - spiega **Luca Giardiello**, amministratore delegato di Warsteiner Italia -. In piena emergenza abbiamo voluto dimostrare che continuare a innovarsi e proporre soluzioni alternative era l'unica opportunità di riscatto; siamo in lancio con un nuovo prodotto, Warsteiner Brewers Gold, una specialità lager non filtrata, leggermente ambrata, brassata con il preziosissimo luppolo Brewers Gold. Un prodotto eccellente in esclusiva per l'horeca, a dimostrazione della nostra dedizione al

canale. Inoltre sempre a supporto della filiera horeca è in corso il lancio di Warsteiner Lovers un progetto innovativo che coinvolge un'affezionata community di consumatori e gestori di locali. In particolare si tratta di una piattaforma digitale progettata per creare un filo diretto tra gestore e cliente: la piattaforma è in grado di guidare i beerlovers alla scoperta dei locali dove poter consumare birra Warsteiner, usufruendo di numerosi vantaggi».

Menabrea dà spazio al mondo delle lattine

Ci sarà all'evento romagnolo anche Birra Menabrea, che ha sempre puntato su fiere come questa: «E oggi ci crediamo ancora di più - spiega l'amministratore delegato **Franco Thedy** -, perché ha il sapore della ripartenza sempre rispettando le regole legate alla pandemia ancora in corso. Manifestazioni come quella di Rimini, evento di rilievo importante nel mondo della birra, è un chiaro segno della ripresa che coinvolge tutti noi. Anche trattandosi di una fiera di settore per addetti ai lavori».

Menabrea si presenterà a Beer&Food Attraction con qualche "volto" nuovo: «Ripresenteremo il mondo delle lattine - conferma Thedy -. Dall'ultima entrata, la non filtrata dal colore giallo, che al suo interno custodisce una bionda che valorizza la naturalezza della birra messa in lattina subito dopo il processo di maturazione senza filtrare i residui dei lieviti e che, nel bicchiere, presenta un aspetto velato dagli aromi intensi, fino ad arrivare alla prima della gamma 'Arte in Lattina' sia in formato da 33 cl che mini fusto da 5 litri. Una lattina bianca che offre una birra Pilsner di bassa fermentazione, dalla schiuma compatta e dalle sensazioni gustative equilibrate». [👉 cod 82189](#)

Per informazioni:

www.beerandfoodattraction.it