

L'OTTAVA EDIZIONE

Boccali di birra, cocktail e gare di pizza La fiera si accende per "Beer Attraction"

Da oggi fino a mercoledì tra i padiglioni si danno appuntamento oltre 600 mastri birrai. Pronti i grembiuli per 135 ore di sfide tra pizzaioli e chef dei Campionati della cucina italiana



Precedenti edizioni di Beer attraction, al via da oggi tra i padiglioni della fiera

RIMINI

CARLA DINI

Oltre 600 brand di birre artigianali e 70 ore di eventi. Ma anche campionato mondiale di pizza e forni accesi per 135 ore di gare internazionali tra chef. Al via la quarta edizione di "Beer&Food Attraction". Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione alzerà il sipario oggi alle 11.30, presso l'Horeca Arena, nel padiglione C3 della Fiera di Rimini, pronta ad accogliere sino a mercoledì 22 febbraio gli operatori della filiera con la tavola rotonda a cui interverranno Lorenzo Cagnoni, presidente di Italian Exhibition Group che organizza l'evento e Mattia Morolli, assessore alla Cura e sviluppo dell'identità dei luoghi del Comune di Rimini. Previsto il gran ritorno in città del Premio "Birra dell'anno" che, organizzato da Unionbir-

rai, eleggerà le migliori birre artigianali e il miglior birrifico, selezionati da 80 esperti.

Dai cocktail alla pizza

Non mancherà l'Arena Mixology Circus, spazio con ingresso a pagamento, dove i professionisti degusteranno i signature cocktail creati dai bartender di otto tra i migliori cocktail bar italiani apprezzati a livello internazionale. In programma anche masterclass su materie prime, storia dei distillati e tec-

niche di marketing. Ma non solo. Per accontentare le buone forchette arriva la 7ª edizione dei Campionati della cucina italiana, la più nota competizione nazionale riconosciuta dal circuito Worldchefs. Due le novità: la selezione italiana valevole per il concorso "Bocuse d'Or 2025", la più nota gara culinaria nel panorama mondiale, e lo "European grand prix 2023", valevole per il "Worldchefs Global Chefs Challenge" in calendario a Singapore nel 2024. Infine, per la prima volta a Rimini il campionato del mondo di pizza "Pizza senza frontiere", che vedrà sfidarsi 16 categorie per un totale di 500 professionisti da tutto il mondo. A chiusura gli eventi formativi della scuola bresciana di cucina "Cast Alimenti", per coniugare l'eccellenza del food Made in Italy con le migliori proposte del beverage.

Alle stira infine una "Food Court" con tre format di ristorazione franchise: "I Love Pokè", "Panzo Milano", "Kebhouze" e, assieme a "Confimprese" e "Randstad Italia", un punto di incontro tra domanda e offerta, dedicato ai professionisti del comparto.

Settore in espansione

Dati alla mano, il 68% degli italiani consuma regolarmente birra: l'11% tutti i giorni e il 43% da 2 a 3 volte a settimana.

La stima del consumo nazionale di birra per il 2022 dovrebbe superare i 35 litri pro capite per un totale di 2 miliardi di litri (+20%), con un fatturato di 9,5 miliardi di euro. Il comparto della birra artigianale trova invece attivi al 2022 1.085 microbirrifici (rispetto ai 756 del 2020) che producono 448 mila ettolitri, ossia il 3,1% della produzione italiana. Stabile l'occupazione con 5.200 addetti diretti, 16.500 indiretti e un indotto stimato in almeno 118 mila addetti. Quanto al 2022, gli organizzatori della kermesse, segnalano che è stato l'anno della ripresa per la ristorazione in Italia. Il fatturato nei primi 6 mesi è aumentato del 67,9% rispetto al 2019, anno in cui il fatturato totale si attestò sui 60 miliardi di euro. Non resta che incrociare i boccali per una pausa a tutta birra.

SEMPRE PIÙ "ASSETATI"

Il 68% degli italiani consuma regolarmente birra: l'11% tutti i giorni e il 43% da 2 a 3 volte a settimana

LA PRIMA VOLTA DELLA "REGINA"

Novità è il campionato del mondo "Pizza senza frontiere", con 16 categorie per 500 professionisti da tutto il mondo