

13 Febbraio 2019

# l'Imparziale

Cerca qui...

Testata registrata al Tribunale di Napoli n. 14 del 10/02/2014

[Home](#) |
 [CRONACA](#) |
 [POLITICA](#) |
 [SOCIETÀ](#) |
 [SALUTE](#) |
 [SPORT](#) |
 [EVENTI](#) |
 [SPETTACOLI](#) |
 [LA REDAZIONE - CONTATTI](#) |
 [ALTRE SEZIONI](#)

RUBRICA

## BeerAttraction e BBTech Expo 2019 dal 16 al 19 febbraio

L'imparziale » Eventi » BeerAttraction e BBTech Expo 2019 dal 16 al 19 febbraio

Autore: Giuseppe De Girolamo | 13 Febbraio 2019 | 0 Commenti



**BeerAttraction e BBTech Expo 2019 al taglio del nastro. Pronta all'inaugurazione IEG:#NonsoloBirra a Rimini dal 16 al 19 febbraio**



**BeerAttraction 2019 – IEG: #NONSLOBIRRA**, che rappresenta la quinta edizione di una fiera sempre in crescita come il luogo che la ospita, è pronta ad ospitare a Rimini dal **16 al 19 febbraio nel quartiere fieristico di Rimini (ingresso sud da via Emilia)**, i visitatori amanti di questo prodotto del beverage allargandosi al prodotto Food come già da 4 anni avviene con la partecipazione della Federazione Italiana Cuochi, della Nazionale Italiana Pizzaioli presieduta da Dovilio Nardi e tante altre realtà nel mondo dell'enogastronomia. In realtà BeerAttraction è da considerare

alla sua 21esima edizione, perché nata nel 1999 come Pianeta Birra a Rimini Fiera, è sempre più cresciuta con l'espansione di questa organizzazione fieristica evolutasi ed ampliata organizzandosi con altre grandi fiere in **ItalianExhibition Group**.

### Articoli Recenti



**Oropan riceve il prestigioso Premio "Imprese per Innovazione" da Confindustria**  
Oropan riceve il prestigioso Premio "Imprese per Innovazione" da Confindustria ed entra nelle dodici aziende ...[Leggi »](#)



**MALATTIA PARODONTALE E ALZHEIMER DEL PROF. ELIO BAVA**  
Malattia Parodontale e Alzheimer. Espone il professor Elio Bava. Il morbo di alzheimer è una ...[Leggi »](#)



**NAPOLI CITTA' DELLA CONVERSAZIONE, APPUNTAMENTI DEI PROSSIMI GIORNI**  
NAPOLI CITTA' DELLA CONVERSAZIONE. Segnaliamo alcuni tra i numerosi appuntamenti dei prossimi giorni. Giovedì 7 ...[Leggi »](#)



**Gabriele Menotti Lippolis nuovo presidente Giovani Imprenditori Confindustria Sud**  
È Gabriele Menotti Lippolis, già presidente dei Giovani Imprenditori Confindustria Puglia, uno degli imprenditori più ...[Leggi »](#)



**NAPOLI CITTA' DELLA CONVERSAZIONE prossimi appuntamenti da sabato 2 febbraio**  
NAPOLI CITTA' DELLA CONVERSAZIONE tra i prossimi appuntamenti: Domenica 3 febbraio, alle 11,00 "la Conversazione ...[Leggi »](#)

### Meteo



La crescita di questa manifestazione **BeerAttraction e BBTech Expo – IEG:#NonsoloBirra**, la fiera professionale delle tecnologie per birre e bevande, è documentata dalla scelta fatta dai grandi marchi del **Food&Beverage**. **Oltre 600 aziende**, con un aumento **da 7 a 10 padiglioni**, BeerAttraction continua a crescere e a propiziare business. La fiera leader in Italia per le **specialità birrarie** e le **birre artigianali** registra il tutto esaurito nei padiglioni dedicati agli **oltre 170 birrifici italiani (Pad. C3)** e ai **distributori di birre speciali ed artigianali estere (Pad. C4)**.



Presenti i grandi marchi di produttori e distributori di **birre speciali, industriali** e di beverage come Peroni (Pilsner Urquell), Ab Inbev (Goose Island), Dibeveit (Hibu e Lagunitas), Paulaner, Forst, Warsteiner, Carlsberg (Brooklin), Amarcord, Birra Castello, Theresianer, Kiem, Eggenberger e Malastrana. Tra gli importatori saranno in fiera, tra gli altri: Radeberger, Interbrau, Ales & Co., Brewrise e Cuzziol. **Novità 2019** anche una **collettiva spagnola** di 12 birrifici artigianali dell'area valenciana. Tra le imprese presenti spiccano **7 Aziende campane**, dalla provincia di Napoli: Okorei – Microbirrificio da Mariglianella, G.M.A Import Specialità SRL da Pompei, Kimbo SPA da Melito di Napoli; ed ancora dalla provincia di Caserta: BN Birrificio Karmada Alife, RispoFrozenFoodSRL da Maddaloni, Lievito&Nuvole S.A.S di Alessio Manzo e C.da Aversa; infine dalla provincia di Benevento: BonavenaBrewing da Faicchio.

### Frase del Giorno

Frase del **13/02/2019** + Condividi



L'amore è come la colpa, ti fa sentire sempre al centro dell'attenzione. È un problema senza soluzione, una canzone senza finale, un sonno che non ti lascia riposare. L..*Continua* >

Tipo: **Amore**

### Trenitalia

Da

A

Data

 /  / 

DD MM AAAA

Orario

 : 

HH MM

Cerca

Reimposta

### Facebook



### Dove Siamo



Attenzione però, non solo birra, perchè grandi aziende saranno presenti anche nei comparti dedicati al **Beverage** con la nuova area **Mixology Lab** dedicata a spirits e toniche, con dimostrazioni e corsi sulle nuove tendenze in tema di cocktail. Presenti i grandi nomi del settore: da Red Bull a Martini, da Coca Cola a Pepsico, da San Pellegrino a Spumador, fino a Velier (Fever Tree), Bevande Futuriste e Diageo. Cresce anche il food, con le aziende leader del pane surgelato come Vandemoortele, presente con un food truck per lanciare la nuova focaccia genovese 'Lanterna', Délifrance, aziende come Menù, Demetra e Greci, fornitori unici per il mondo del foodservice che presenteranno la loro linea pizza. E ancora: Italmill con il suo brand di basi pizza surgelate "Scrocchiarella", Orogel, Ferrero, Golfer salumi con la sua nuova linea di piatti pronti per il food service, **Fabbri** 1905 e il leader della distribuzione Marr.Esauriti anche i padiglioni C1 e C2 dedicati a **BB Tech Expo**, con colossi delle **tecnologie per il beverage** come Della Toffola, Gai, L.A. Inox, TmciPadovan, Robopac, Mapei e CFT.



Sarà presente a BeerAttraction, la più completa offerta nazionale internazionale di birre, bevande e, grazie al brand **FoodAttraction**, tutto il food per il canale horeca; insieme all'intera filiera grazie alla contemporaneità con **BBTech expo**, la fiera professionale delle tecnologie per birre e bevande. Numerose le attrazioni per i visitatori che, come lo scorso anno, potranno avere anche un colpo d'occhio sulle **nuove tendenze nelle modalità dei consumi fuori casa**, dalla ristorazione tradizionale al "fast casual". Infatti, tutto è pronto per la seconda edizione della Burger Battle, l'appassionante sfida al miglior Burger Gourmet italiano, promossa da Unilever Food Solutions con Hellmann's, LantmannenUnibake e Baldi Carni l'azienda marchigiana, che ha inventato l'Angusburger, unitamente a **Welbilt, fornitore leader di attrezzature** per cucinare, refrigerare, rigenerare e preparare cibi e bevande, sponsor tecnico di questo evento. I 9 burgerfinalisti, si affronteranno a BeerAttraction lunedì 18 febbraio, nella grande arena nella Hall A5 C5 Stand 027.



Anche la Nazionale Italiana Pizzaioli presieduta da Dovelio Nardi, sarà presente a BeerAttraction. **Pizza e Pasta Italiana** porterà a BeerAttraction **tre campioni mondiali di pizza** **Giorgio Sabbatini, Leone Coppola e Stefano Miozzo**, che **martedì 19 febbraio dalle 10 alle 16 nella Pizza Arena (Pad. A3)**, presenteranno delle proposte di pizza fatte ad hoc per la fiera di Rimini per celebrare il piatto italiano più conosciuto al mondo. **Dal 16 al 19 febbraio, la**

**Federazione Italiana Cuochi**, con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo**, il supporto di **World Chef**, e in collaborazione con **Exhibition Group**, all'interno del **Food&BeerAttraction** in programma alla Fiera di Rimini, ha programmato **la quarta edizione del Gran Premio della Cucina Mediterranea, la più grande competizione italiana con la partecipazione anche di Slovenia, Francia e Albania. pad. A1**. Si fronteggeranno fra loro **quattro National Team della Worldchef** che svilupperanno **menu da competizione per 60 pax** con obbligo d'utilizzo di ingredienti legati alla Dieta Mediterranea. I **Campionati della Cucina Italiana 2019**, rappresentano la più importante e completa competizione italiana per tutte le categorie della cucina, organizzata dalla **FIC**. Ulteriori notizie al sito [www.beerattraction.it](http://www.beerattraction.it) [www.bbtechexpo.it](http://www.bbtechexpo.it)



**Oltre 1.500 cuochi** provenienti dall'Italia e dall'estero, Centinaia di toques e giacche bianche saliranno sul palco per le gare – singolo e squadre – per cucina fredda, calda, pasticceria da ristorazione e cucina artistica in **4 giorni di gare**, con **4 cucine** allestite per le competizioni a squadre, **6 laboratori** per le gare dei singoli, **45 giudici** oltre a **giornalisti e blogger** per decretare i migliori cuochi italiani di categoria, ed **oltre 60 show cooking** pensati per la valorizzazione dei prodotti italiani, per educare i cuochi ad adottare un metodo di lavoro quotidiano basato sulla qualità dei prodotti, sulla tecnica, sul rispetto del territorio, l'attenzione al cibo e allo spreco alimentare.



Sono stati svelati anche i National Team che il 16 febbraio si sfideranno sul palco del Padiglione A1 del Rimini Fiera per il **Gran Premio della Cucina Mediterranea**, la competizione ufficiale organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi e riconosciuta dalla WorldChef – Società Mondiale degli Chef. Chiamate a partecipare la squadra campione uscente della Slovenia contro Francia e Albania, che verranno esaminate per mis en place e pulizia, preparazione, servizio, aspetto estetico e gusto da una giuria composta da giudici professionali affiancati da collaboratori e commissari di gara. “Vogliamo far comprendere ai tanti professionisti che partecipano alle gare e a quelli che vengono ad assistere alle competizioni, che quel lavoro e quel comportamento imposto dalle rigide regole dei campionati nazionali devono essere riportato nel quotidiano – afferma il presidente nazionale della FIC **Rocco Pozzulo**.



Le nostre giurie sono molto severe, controllano tutto, dall'ordine nei frigoriferi, alla posizione del prodotto, quanto viene utilizzato di ogni ingrediente e dunque con attenzione allo spreco, per questo che l'evento non è solo

un importante momento d'incontro ma anche occasione di formazione e di aggiornamento professionale”. “I concorrenti – spiega **Gaetano Raguni**, presidente delle giurie – non devono solo preoccuparsi di realizzare solo un piatto eccellente, ma devono dare prova in maniera un po' esasperata di tutte le accortezze necessarie per la realizzazione, dalla ricerca della materia prima alla sua valorizzazione, dal rispetto della catena del freddo al trasporto come degli alimenti, con un controllo che avviene sin dall'arrivo di ogni cuoco e fin dopo la presentazione. Per noi cuochi FIC, i campionati ci sono tutti i giorni e tutti i giorni in cucina si devono applicare queste regole, nel rispetto del cliente, dell'ambiente e della nostra professione”.

**Campionati della Cucina Italiana – Le gare**

**Cucina Calda – Pasticceria da ristorazione Individuale** – “Piatti originali della Cucina Mediterranea” è il tema destinato ai concorrenti individuali che di alterneranno di ora in ora nelle postazioni con raffinate lavorazioni e proposte della cultura culinaria italiana. Il concorso individuale di pasticceria prevede invece l'elaborazione di un dessert con innovative lavorazioni del cioccolato o della frutta.

**Cucina Calda a Squadre** – Nei laboratori dedicati, per tre giornate, quattro Team Regionali e/o Provinciali prepareranno ciascuno 60 menù da competizione.

**Cucina Fredda (Culinary&Pastry Art) a Squadre** – Quattro tavoli espositivi a disposizione ogni giorno per i Team che proporranno l'articolato programma freddo di Culinary e Pastry Art. Una rappresentazione di stile ed eleganza nelle composizioni dei tavoli da Buffet.

**Cucina Fredda (Culinary&Pastry Art) Individuale** – Postazioni espositive del freddo a disposizione ogni giorno anche per i concorrenti singoli impegnati nell'elaborazione dei programmi da buffet Culinary e Pastry

Art.

**Combinata Fredda e Calda a Squadre** – Prevede per i Team la valutazione delle medie dei punteggi in entrambe le categorie del Caldo e del Freddo a Squadre.

**Cucina Artistica**

- **Culinary Art salata e Pastry Art** – Una delle più importanti competizioni italiane legate al trattamento artistico del prodotto gastronomico, sia dolce che salato: intagliato, scolpito, composto e lavorato attraverso le più diverse tecniche. Un'esposizione di opere plastiche ed espressive utile a rilanciare l'aspirazione estetica di cuochi, pasticceri e la promozione artistica in particolari ambiti ristorativi.
- **Culinary Art: opere dal vivo** – Competizione sulle performance d'intaglio o carving. La precisione, la creatività e l'arte di partecipanti impegnati esclusivamente dal vivo alla realizzazione dei loro elaborati.

**Contest Mystery Box – Cucina Calda** – Ingredienti a sorpresa della tradizione italiana per gare ad eliminazione diretta fra Team composti da professionisti senio e junio impegnati a promuovere i valori della cucina italiana.

**Contest Ragazzi Speciali** – Vedrà impegnati sul palco, accompagnati da compagni di scuola tutor, ragazzi con programmi scolastici differenziati.

**Gran Premio della Cucina Mediterranea – Cucina Calda – International Team Contest – I**  
 National Team della Worldchef della Slovenia – campione uscente della scorsa edizione – Francia e Albania  
 Vedrà si fronteggeranno nella realizzazione di menù da competizione per 60 persone con obbligo di utilizzo di ingredienti legati alla dieta mediterranea.

Le squadre saranno composte da n.1 pasticcere, n.1 Team Captain e n.1 Team Manager.

**Chi è la Federazione Italiana Cuochi**

Fondata nel 1968 da Associazioni aderenti, la Federazione Italiana Cuochi ha ottenuto nel 2001 il "Riconoscimento giuridico" di organismo atto a costituire la rappresentanza sul territorio nazionale dei cuochi e di coloro che si dedicano alla cucina professionale, sostenendo lo sviluppo, la promozione e la formazione. La FIC è l'unica associazione cuochi in Italia a rappresentare di diritto la "World Association of Cook Societies", alla quale aderiscono più di 70 Federazioni Nazionali dei cinque continenti. Questi ed altri riconoscimenti consentono alla Federazione la presenza attiva nei più importanti "Saloni Culinari" del Mondo", come i "Campionati del Mondo di Lussemburgo", le "Olimpiadi Culinarie di Erfurt", lo "EuropeanCulinaryChallege di Basilea" e nelle altre iniziative delle Nazioni aderenti alla Wacs. La collaborazione con enti governativi italiani o altre istituzioni permette inoltre alla FIC di avere una propria rappresentanza all'interno della "Commissione Enogastronomia del Ministero del Turismo" e di cooperare attivamente a molte iniziative istituzionali del Ministero della Salute e dell'Istruzione. In Italia, oltre al Congresso Nazionale – momento di confronto dell'intera categoria sulle più attuali tematiche del settore – la FIC organizza importanti manifestazioni gastronomiche e concorsi, come gli Internazionali d'Italia e il Grand Junior Cooking Contest – Artistica a Rimini – il Concorso Nazionale di Erba e tanti altri. Oltre alla Segreteria e agli Organismi Direttivi Nazionali, la FIC programma la propria attività in compartimenti e dipartimenti con specifiche aree di competenza che vanno dall'aggiornamento professionale alla formazione, dalla ricerca di settore ai convegni specialistici e alle competizioni internazionali. Tra questi ricordiamo: I Maestri di Cucina ed Executive Chef, La Nazionale Italiana Cuochi (NIC), L'Ateneo della Cucina Italiana, il Compartimento Giovani e Le Lady Chef.

**Food&BeerAttraction**

La fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie, birre artigianali, bevande e food per il canale Horeca. BEER ATTRACTION giunto alla sua quinta edizione è diventato punto di riferimento per tutti gli operatori del foodservice. Da un lato è presente la più completa offerta nazionale internazionale di birre e bevande, dall'altro, con il brand FOOD ATTRACTION, tutto il food per il canale horeca.

Giuseppe De Girolamo



---

[← Post precedente](#)

---

### Lascio un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.

Copyright © 2015 L'Imparziale - Tutti i diritti riservati

[Politica Cookie](#) | [Note legali](#) | [Privacy](#) | [Lavora con noi](#) | [Pubblicità](#) | [La Redazione](#)

Theme by [Tomas Toman](#)