



Caffè **MORENO** IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO

9.3 ° NAPLES HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT

f @ in RSS Twitter YouTube

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**



- HOME
- NOTIZIE
- PRODOTTI
- MANAGEMENT
- HO.RE.CA.
- NEWSLETTER
- HORECATV.IT
- AGENDA
- PARTNERS
- CONTATTACI

Home > Eventi & Fiere > Beer Attraction & IHM: cosa è successo a Rimini nel weekend

EVENTI **EVENTI & FIERE**

Beer Attraction & IHM: cosa è successo a Rimini nel weekend

Da Redazione - 18 Febbraio 2019 0



ACQUAFAIR 2019
Servizi, prodotti e tecnologie per il mondo dell'acqua da bere
7-8 marzo 2019
Hotel NH Laguna Palace Venezia Mestre

OLDG Consulenza di qualità
LEARNING DOING GOING

Forno Damiani

Acqua Minerale San Benedetto in lattina
NOVITÀ 2019



Inaugurato sabato 16 Febbraio alla **Fiera di Rimini** l'evento **Beer Attraction** che quest'anno si fonde e diventa **Beer&Food Attraction**.

Davanti ad un mondo horeca in continua e rapida crescita, **Italian Exhibition Group** gioca d'anticipo e risponde con una proposta espositiva **per il 2020 che darà vita a "The eating out experience show"**.

L'annuncio è stato dato dall'amministratore delegato di IEG, **Ugo Ravanelli**, durante l'inaugurazione della quinta edizione di **Beer Attraction**, la manifestazione dedicata a birre artigianali e speciali, che si tiene alla fiera di Rimini fino a martedì assieme a **Food Attraction**, dedicato al foodservice e ai nuovi format di ristorazione, **BBTech Expo**, fiera professionale delle tecnologie per birre e bevande e a **International Horeca Meeting**, l'evento del fuoricasa di **Italgrob**, Federazione Italiana Distributori Horeca.

All'apertura ufficiale sono intervenuti l'assessore regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca **Simona Caselli**, il sindaco di Rimini **Andrea Gnassi**, il presidente Unionbirrai **Vittorio Ferraris**, il presidente Italgrob **Vincenzo Caso**, il presidente FIC **Rocco Pozzulo** e, appunto, l'amministratore delegato di IEG **Ugo Ravanelli**.

"La manifestazione – ha introdotto Ravanelli – è cresciuta tanto da passare da 7 a 10 padiglioni, una crescita ancora più importante se si pensa a quanto più fitti siano gli stand e a quanti brand prestigiosi si sono aggiunti.

*Un successo ottenuto grazie anche ai partner, che voglio qui ringraziare: **Unionbirrai, FIC Federazione Italiana Cuochi, CAST Alimenti, Italgrob e Agenzia ICE**, senza i quali non avremmo potuto ottenere simili risultati".*

"Ricordo il 2015 – ha esordito Ferraris – quando aprimmo questa fiera.

*Ne abbiamo fatta di strada assieme, da allora. Il settore è cresciuto con essa, a questa edizione annoveriamo **150 nostri associati che espongono**, mentre al concorso Birra dell'Anno premieremo oltre cento birre suddivise in 41 categorie, a rappresentare il "fermento" di questo settore".*

"Beer Attraction – ha commentato Caso – unisce tutta la filiera e noi, che rappresentiamo il mondo dei grossisti, abbiamo voluto esserci per chiudere il cerchio e contribuire alla crescita di tutto il comparto".

"La FIC, che conta ben 19mila iscritti – ha detto il presidente Pozzulo – punta molto sui propri campionati non per la competizione in sé, ma perché consentono di valorizzare le tipicità italiane. Qui a Rimini vogliamo esaltare un modello di cucina fatto di confronto teso alla crescita, ecco perché ci fa oltremodo piacere che con noi ci siano quest'anno anche cuochi internazionali".

"Questa città – ha sottolineato il sindaco Gnassi – è dentro una grande storia di sviluppo e cambiamento che passa anche dalla valorizzazione dei giacimenti agroalimentari, di cui la birra è parte essenziale. Il nostro territorio considera fondamentale il settore food & beverage e intende continuare ad investirci, giudicandolo asse strategico di sviluppo, da tutelare e valorizzare come fa la nostra fiera".

"Ringrazio IEG per aver "coltivato" questa manifestazione – ha concluso l'assessore regionale Caselli – e averla fatta crescere.

Avervi accostato l'horeca è stato ottimo, in Emilia-Romagna vantiamo 44 dop e igr, l'export di settore supera i 6 miliardi, e proseguiamo nella promozione dell'enogastronomia, così come della birra: in regione sono oltre 80 i birrifici artigianali, con imprese che rappresentano veri e propri motori di sviluppo e lavoro anche per zone disagiate, che puntano su abbinamenti con prodotti tipici dell'entroterra".

Era presente all'inaugurazione anche il **direttore di Federalimentare, Nicola Calzolaro**.

In fiera oltre 600 aziende, tra le quali espositori provenienti da ben 10 paesi esteri: **USA, Belgio, Germania, Spagna (con una collettiva da Valencia), Austria, Polonia, Francia, Gran Bretagna, Repubblica Ceca e Canada**. Da non dimenticare la presenza del colosso americano **Brewer Association (BA)**, associazione con quasi 5.000 produttori di birra artigianale.

Tante le produzioni birrarie innovative presenti in fiera: citiamo **quelle inglesi invecchiate in botti di whisky**, fatte col mosto di moscato, **speziate al vin brulé o da abbinare a piatti particolari** come la crema di zucca o i risotti.

Sabato 18 febbraio

SpecialCoffee
L'ambasciatore del Caffè



PRODOTTI

Birra Peroni: la sua storia raccontata dagli scatti dei fotografi IED

18 Febbraio 2019

A Udine in arrivo il Concorso Mondiale del Sauvignon

18 Febbraio 2019

Aprè Chiancheria Gourmet Roma: dall'allevamento ai fornelli

18 Febbraio 2019

INTERNATIONAL HORECA MEETING: IL FUTURO DELL'HORECA RIPARTE DA RIMINI

Ma non solo Food e Beverage: nel complesso, tutto il mondo dell'horeca si ritrova alla Fiera di Rimini: nella più ampia cornice di Beer Attraction e BBTech Expo, organizzati da Italian Exhibition Group, è stata inaugurata sabato 16 e terminerà martedì 19 febbraio l'ottava edizione di **International Horeca Meeting**, l'evento di **Italgrob** dedicato al fuoricasa.

"Siamo qui grazie a una sfida che col presidente Caso abbiamo lanciato pochi mesi fa. Io so cosa vuol dire essere distributori, e so che se il segno è positivo nel mondo dell'horeca, è anche grazie a loro", sottolinea l'**amministratore delegato di IEG, Ugo Ravanelli**.

La proficua sinergia è evidenziata anche da **Vincenzo Caso**, presidente di Italgrob, Federazione Italiana Distributori Horeca, che l'ha definita *"un cambio di marcia"* nello sviluppo della Federazione.

Durante la tavola rotonda del primo giorno di fiera si è parlato soprattutto di **etica e rispetto reciproco fra i vari attori della filiera**: potrebbe essere proprio questo il prezioso cemento per un nuovo patto della filiera capace di cogliere le tante opportunità che il futuro ha in serbo per un settore in salute, che ha ottenuto una **crescita del +2,8% nel 2018**, che assume circa un milione di persone e rappresenta il 34% della spesa alimentare food&beverage italiana.

L'incontro ha riunito alcuni dei principali attori della filiera, dal presidente di Assobirra **Michele Cason** a quello di Assobibe **Vittorio Cino**, dal vice presidente di Mineracqua **Ettore Fortuna** al consigliere di Unione Italiana Vini **Enrico Gobino**, a **Gaetano Callà** presidente di Fipe – Confcommercio di Rimini.

Presenti in sala anche l'assessore della Regione Emilia-Romagna **Simona Caselli** e il direttore di Federalimentare **Nicola Calzolaro**.

Formazione, trasmissione di valori, ma anche di passioni, sono alcuni dei temi emersi nel corso del talk show, che ha delineato le dimensioni di un settore capace di produrre 400 milioni di litri di bevande all'anno, per un valore di circa 3 miliardi di euro nel 2018, ma che può crescere ancora molto. Il canale horeca va infatti di pari passo con il turismo, dove il nostro paese ricopre il 5° posto al mondo, e può senz'altro aspirare a salire.

TUTTI I PREMIATI DEI CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

Sabato 16 è stata anche la giornata dei **Campionati della Cucina Italiana 2019**, la più importante e completa competizione italiana per tutte le categorie della cucina, organizzata dalla **Federazione Italiana Cuochi** con il supporto di **Worldchef** e in collaborazione con **Italian Exhibition Group** all'interno del FoodAttraction in programma alla Fiera di Rimini.

Una novità firmata Ponti:
DolceAgro di Mele 100% Italiane

18 Febbraio 2019

Il Consorzio Tutela Vini Gambellara arriva al Palazzo del Vino di...

18 Febbraio 2019

Le nuove zuppe "Gusto d'Oriente" DimmidiSi a Fruit Logistica

18 Febbraio 2019

CAFFÈ

HorecaTv.it. Intervista a Sigep con Umberto Gonnella di 101 Caffè srl

15 Febbraio 2019

Massimo Zanetti Beverage acquisisce la portoghese Cafés Nandi

15 Febbraio 2019

Il caffè, la bevanda più amata al mondo

15 Febbraio 2019

Caffè verde: un modo di gustare il caffè, prendendosi cura della...

14 Febbraio 2019

Caffelatte, sinergia perfetta fra latte e caffè

13 Febbraio 2019

Coffea Arabica: il cuore del chicco di caffè

12 Febbraio 2019

FORMAZIONE

"HoReCa Workshop – Architettura e Marketing": corso specializzato a febbraio

18 Febbraio 2019

Corsi SCA alla Diemme Academy con Lauro Fioretti e Davide Cavaglieri

15 Febbraio 2019

ASPI: al via i corsi per diventare Sommelier Professionisti

14 Febbraio 2019

Oltre **1.500 cuochi** provenienti dall'Italia e dall'estero si alternano fino a martedì 19 febbraio per le gare. Super ospite della giornata inaugurale di ieri è stato **Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore** - Senigallia)** presente per incoronare tutti gli iscritti al **Contest Ragazzi Speciali**, la gara che prevede la partecipazione di un Team di due persone composto da un ragazzo del IV o V anno con programmazione scolastica differenziata e un suo compagno di scuola tutor.

Sempre sabato sono state assegnate le medaglie per il **Global Chef Junior** in cui l'Italia si è classificata prima con **Andrea Del Villano** che conquista così il posto nella finale mondiale che si terrà in Russia nel 2020.

Il **Trofeo per Miglior Allievo Istituti Alberghieri – Trofeo Metro Cash & Carry**, è andato a **Matteo Delvai** dal Trentino Alto Adige del CFP Enaip di Tione.

Per il secondo anno il **Gran Premio della Cucina Mediterranea**, che prevede la realizzazione di menù da competizione per 60 persone con obbligo di utilizzo di ingredienti legati alla dieta mediterranea come la pasta e il pomodoro, è stato vinto dalla **Slovenia**, seguita dalla Francia e dall'Albania.

Domenica 17 febbraio

IL FUTURO DELLA DISTRIBUZIONE SECONDO ITALGROB

“Dal Master ai nuovi work shop formativi, la distribuzione horeca guarda al futuro”.

Questo il titolo dell'evento a cura del **Centro Studi Italgrob** in collaborazione con **IEG – Italian Exhibition Group** che si è svolto questa mattina a Beer Attraction (alla fiera di Rimini fino a martedì). Presenti **Matteo Zoppas**, Presidente Confindustria Veneto, **Giuseppe Cuzziol**, Presidente AFDB – Associazione per la Formazione nella Distribuzione del Beverage e **Vincenzo Caso**, Presidente Italgrob.

L'incontro formativo ha visto alternarsi sul palco illustri personaggi del settore come **Matteo De Angelis**, docente della Luiss Business School insieme ai corsisti della 4° edizione del Master in Trade Management del Consumo Fuori Casa, organizzato dalla Luiss Business School. Tra i relatori, inoltre, **Febo Leondini**, Consigliere e responsabile Centro Studi Italgrob e **Carlo Alberto Carnevale Maffè**, Docente di strategia e imprenditorialità in SDA Bocconi e Università Bocconi.

Sul tappeto, un'analisi accurata della revisione strategica dei processi di business, dall'orientamento all'offerta, un processo in cui il cliente diventa comparsa e al contempo attore.

L'incontro ha mostrato in particolare come si debba iniziare a scrivere la “sceneggiatura” leggendo il comportamento del cliente e interpretando i segnali provenienti dal mercato. I corsisti del Master hanno motivato gli operatori presenti illustrando loro l'andamento degli

Come Diventare Birraio:
corso CERB sulla tecnica
di produzione della birra

8 Febbraio 2019

Al Chocolate Academy
Center Milano partono i
corsi del primo semestre

8 Febbraio 2019

CERB porta la formazione
a Beer Attraction

6 Febbraio 2019

ALCOLICI

Appuntamento in alta
quota con lo Snow Tour
Lucano

15 Febbraio 2019

Zacapa Calibro Noir:
nuovo appuntamento per
la rassegna su cibo e...

14 Febbraio 2019

Pernod Ricard e Diageo
nelle scuole contro il
“Binge drinking”

14 Febbraio 2019

“Date”: il cocktail
romantico di Italicus per
san Valentino

13 Febbraio 2019

È Ghilardi Selezioni il
nuovo distributore
esclusivo degli spirits
Tassoni

11 Febbraio 2019

Diageo Reserve World
Class: tre proposte
romantiche per brindare a
S....

7 Febbraio 2019

Torna il Milano Gin &
White Spirits Festival

6 Febbraio 2019

RISTORAZIONE

Égalité festeggia la
Settimana della Bretagna
e la presenza al
Fidenza...

18 Febbraio 2019

Alberto Simionato San
Valentino 2019: una
ricetta per la festa
degli...

14 Febbraio 2019

investimenti delle aziende del settore horeca nei beni tangibili e intangibili, mettendo in luce sia lo sviluppo che la perdita di eventuali opportunità di business.

UNA PINTA DI MARKETING

Molto seguiti anche gli incontri di formazione **"Una pinta di marketing"**, organizzati al **Beer Attraction Lab** a cura di **Curlad**.

Oggi si è parlato di food&beverage ai tempi del web e di come costruire la propria presenza online.

A **Marco Poderi** – Studio t-LIZE – che ha realizzato numerosi video importanti, tra gli altri, per Valentino Rossi, la Moto Gp e grandi chef come Cracco, Cannavacciuolo e Bottura, abbiamo chiesto: **cosa serve per fare il video perfetto sulla birra?** *"Non serve un occhio particolare, ma anzi, il segreto è proprio non pensare sempre alla birra! Questo vale un po' anche per gli altri settori, l'anno scorso abbiamo fatto lo spot della Moto GP a Misano, dove non si vedeva mai una moto gp per esempio..."*.

È intervenuta anche **Ilaria Barbotti** – Digital pr Atelier, fondatrice di Instagrammers Italia. **"In Italia mancano persone autorevoli sui social, per quanto riguarda il beverage. Nel food sono invece moltissimi, sia sui blog che su Instagram, ma sul beverage c'è ancora molto mercato... Quindi, cari beer lovers, avete tanto spazio in cui crescere, impegnatevi su Instagram e avrete anche lavoro. Perché i follower su Instagram si possono avere, e a volte è anche semplice, ma la competenza è ancora rara"**.

L'ESPERIENZA DELLA BREWER ASSOCIATION AMERICANA

Domenica la formazione è stata anche internazionale a Beer Attraction. Folla di operatori entusiasti ed interessati al talk show **"US and European Independent craft beers: a comparison of two experiences"**.

Ha aperto l'incontro **Alessio Selvaggio** di Uniobirrai, che ha descritto il successo del brand, lasciando poi la parola ad **Adam Dulye** della BA – Brewer Association, potentissima associazione statunitense che associa quasi 7.000 produttori di craft beer americane. Dulye ha spiegato come ha consolidato l'associazione e come, con una intensa attività di lobbying, il marchio difenda sempre più la tipicità delle birre: *"chi consuma birra artigianale vuole assolutamente entrare in contatto con il produttore, e quindi l'esperienza è fondamentale"*, ha detto. La BA organizza la **Coppa del Mondo della birra artigianale**, alla quale partecipano anche birrifici italiani.

VALENTINO GALLO DUE BRACCIAE FRA LE BIRRE

Oltre ad essere un campione di pallanuoto, **Valentino Gallo** è anche tra i soci del birrificio **Zion** (pronuncia 'Zaion', dall'antica città di Sion, dove pare sia stata creata la birra più antica al mondo, circa 3000 anni fa, ai tempi dei sumeri), ed oggi ha fatto visita allo stand dell'azienda in fiera.

Bord Bia e Metro portano i sapori d'Irlanda a Roma e...

14 Febbraio 2019

Prima stella Michelin per il ristorante italiano Ornellaia di Zurigo

14 Febbraio 2019

Filz: l'anti san Valentino a Milano. Spiedini e cocktail per cuori...

12 Febbraio 2019

Gialle & Co: san Valentino da "baked potatoes only"

12 Febbraio 2019

OSPITALITÀ

HospitalitySud: conto alla rovescia per la fiera dell'hotellerie

15 Febbraio 2019

Gruppo UNA: a Carnevale soggiorni speciali da Venezia ad Acireale

14 Febbraio 2019

Come cambia la misurazione della performance alberghiera

13 Febbraio 2019

Si scaldano i motori per la terza edizione di ExpoCook

7 Febbraio 2019

Google Analytics: lo strumento giusto per le campagne online di un...

7 Febbraio 2019

MIXOLOGY LAB, A BEER ATTRACTION I COCKTAIL DEL FUTURO

Fino a martedì, nel **padiglione A5** di Beer Attraction, ci sarà il **Mixology Lab**, un'intera area dedicata a questa nuova arte del beverage, che raccoglie esperienze e culture da ogni angolo del mondo, per dare forma a cocktail innovativi e abbinamenti inediti.

Le regole del futuro e barman che giocheranno con gusti, consistenze e tecniche proporranno agli operatori presenti in fiera momenti di altissima sperimentazione, a suon di ghiaccio, cocktail, musica e bollicine.

COCA-COLA HBC ITALIA. Coca-Cola HBC Italia presenta la sua gamma di prodotti specifici per la miscelazione, per aiutare i cocktail bar di tendenza a sviluppare il loro business. Premium Spirits dai produttori Lucano, Edrington, Silvio Carta e La Martiniquaise, la gamma completa di toniche Premium Royal Bliss e Coca-Cola nei formati per il perfect serve: un portafoglio prodotti completo per le occasioni legate al socializing.

Sabato 16 febbraio h.12.00-13.00 Mixology Lab – Pad.A5

DI IORIO. Uscire dai soliti gusti per scoprire nuove sensazioni, con questo obiettivo i bartender di Di Iorio si esibiranno in miscelazione, proponendo al pubblico nuovi cocktail realizzati con i mixers Senxup. Un mix di sapori e sensazioni da condividere, fonti di idee innovative, in un racconto da sorseggiare con gusto. Tonic water – Ginger Beer – Ginger Ale – Lemon – Soda.

Sabato 16 febbraio h.13.00-14.00 Mixology Lab – Pad. A5

MARTINI & ROSSI Spa – Bacardi Group. Doppio appuntamento e doppio aperitivo per Martini nel Mixology Lab. Un sabato dal sapore italiano colorerà il Mixology Lab con la proposta by Martini "APERITIVO ALL'ITALIANA": Martini fiero e bitter riserva i due nuovi protagonisti dell'aperitivo italiano, segmento in crescita e con un ottimo futuro davanti. Cocktail servito per l'aperitivo degli appassionati della mixology: Fiero Tonic. Domenica attenzione particolare per il "Gin Tonic, passato, presente e futuro". Uno sguardo su Bombay Sapphire protagonista della rinascita del gin e capofila nella riscoperta del Gin Tonic. Sabato 16 febbraio h.14.00-15.00 e domenica 17 febbraio h.14.00-15.00 Mixology Lab – Pad. A5

CANTINE RIUNITE. Una wine experience al sapore di prosecco e spumante, che interpreta il cambiamento nel modo di bere bollicine oggi. Entrare nel mondo di Maschio dei Cavalieri significa conoscere la nostra storia, i prodotti, la passione per la tradizione e l'impegno nell'innovazione. Maschio dei Cavalieri. La differenza è nel cuore.

Sabato 16 febbraio h.16.00-17.00 Mixology Lab – pad. A5

RED BULL. Organics by Red Bull: una gamma premium di bevande dissetanti biologiche. Dalla certificazione BIO al gusto, passando attraverso gli ingredienti e le loro caratteristiche. Non sono energy drink, ma soft drink effervescenti, senza aromi e coloranti artificiali, conservanti o additivi. Quattro i gusti disponibili: Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale e Tonic Water. Ingredienti di origine naturale, zenzero, succo di limone, nota birre, mix di note

Meno di un mese alla seconda edizione di Hotel Revenue Forum

6 Febbraio 2019

San Valentino romantico al Faloria Mountain Spa Resort di Cortina d'Ampezzo

6 Febbraio 2019

Expo Riva Hotel: lunedì dedicato agli operatori e alla formazione

5 Febbraio 2019

SURGELATI

L'offerta bio di Italpizza è a Biofach

15 Febbraio 2019

Vandemoortele presenta a Beer Attraction il nuovo format La Focacceria Gourmet

6 Febbraio 2019

I prodotti surgelati combattono lo spreco alimentare

5 Febbraio 2019

Italpizza partecipa alla XV edizione di Marca

15 Gennaio 2019

Bassini 1963 protagonista al Marca con il Pane all'Acqua

15 Gennaio 2019

Vandemoortele Italia a Sigepe 2019 con tutte le sue nuove referenze

10 Gennaio 2019

Almaverde Bio: in arrivo nuove verdure surgelate con packaging compostabile

4 Dicembre 2018

dolci, amare e secche.

Domenica 17 febbraio h.15.00-16.00 Mixology Lab – Pad.A5

SAMUELE AMBROSI. Il Mixology Lab propone il Lounge Cocktail e ospiterà Samuele Ambrosi – bartender di spicco, nonché mixologist e capobarman e consigliere nazionale dell'Aibes – che ci accompagnerà in un viaggio di sperimentazioni attraverso i mix più in voga in questo periodo, perché la mixology è innovazione, è stare al passo coi tempi. Argomento del giorno: "L'impero dei sodati", un viaggio per scoprire l'evoluzione dei sodati nella miscelazione storica e moderna.

Domenica 17 febbraio h.16.00-18.00 Mixology Lab – Pad.A5

FABBRI 1905. Nuovi gusti e colori per l'aperitivo italiano più famoso di sempre per una reinterpretazione in chiave Spritz by Fabbri 1905. Un concentrato di storia, gusto e passione, un viaggio alla riscoperta del protagonista dell'aperitivo italiano: lo Spritz. Grazie alla virtuosa creatività del Brand Ambassador Alessandro Cattani, il long drink aperitivo che dal Triveneto ha spopolato in tutta Italia sarà proposto nelle versioni più diverse. Da quella nera, ossia il Dark Spritz fino alla raffinatissima variante Hugo per proporre una specialità da bere che non conosce stagioni.

Lunedì 18 febbraio h. 17.00-18.00 Mixology Lab – Pad. A5

BERGO'. Bergò è una bibita gassata di solo succo di bergamotto ottenuto da agrumi 100% calabresi. Dissetante, fresca e digestiva, da un sapore inimitabile e con basso contenuto di zuccheri, Bergò è una bibita ottima da consumare con qualche cubetto di ghiaccio. Utilizzata per preparare tantissimi Cocktail, alcolici (con moderazione) ed analcolici...il suo sapore ed aroma particolari si adattano a tutti i gusti....secco o dolce il tuo cocktail sarà sicuramente speciale.

Sabato 16 febbraio h.15.00-16.00 Mixology Lab – Pad. A5

PRONTO GHIACCIO. Pronto Ghiaccio ha portato in Italia l'idea del ghiaccio pronto per l'uso alimentare: un prodotto puro, senza cloro né microrganismi, creato grazie a una particolare filtrazione dell'acqua che lo rende ghiaccio puro e cristallino.

Domenica 17 febbraio h.11.00-12.00 Mixology Lab – Pad. A5

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo      

Invia

Suggerisci una correzione all'articolo 

TAGS [BBTECH EXPO](#) [BEER ATTRACTION](#) [BEER&FOOD ATTRACTION](#) [BREWER ASSOCIATION](#) [FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI](#) [FIC](#)
[IEG](#) [INTERNATIONAL HORECA MEETING](#) [ITALGROB](#) [ITALIAN EXHIBITION GROUP](#) [MIXOLOGY LAB](#) [THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW](#)
[VALENTINO GALLO](#)

Redazione

Articoli correlati

Di più dello stesso autore

