comunicati.net



Data **20-02-2020** Pagina

Foglio 1/2



Comunicati stampa Gestione comunicati Pubblica i tuoi comunicati

Cerca

Home » Aziende » Fiere

Chiusura con botto per la VI edizione di Beer&Food Attraction

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

20/feb/2020 19:40:11 Miss Italia 71a edizione Contatta l'autore Consiglia Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Organizzata da IEG a Fiera Rimini, unitamente a BB Tech Expo e l'International Horeca Meeting di Italgrob

013706



20-02-2020

Pagina Foglio

2/2

Il gran successo dell'edizione 2020 di Beer&Food Attraction, e BB Tech Expo e l'International Horeca Meeting di Italgrob, un evento unico in Italia, che ha saputo crescere sul fronte internazionale e riunire tutta la filiera del beverage dedicata al fuori casa, ha permesso a International Exibition Group di confermare alla Fiera di Rimini l'appuntamento con questa manifestazione dal 20 al 23 febbraio 2021. La manifestazione annuale b2b dove le l'appuntamento con questa manifestazione dal 20 al 23 febbraio 2021. La manifestazione annuale b2b dove le eccellenze del settore birrario e del beverage (acque, soft drinks, spirits) incontrano il food di qualità per il canale horeca, ha fatto registrare oltre 33.000 presenze ed oltre 1.300 buyers (+ 30% sul 2019) da 70 Paesi. Tanti gli incontri convegnistici, culturali e formativi su tutto ciò che concerne il Food. Gli spazi immensi di Rimini Fiera sono stati presi d'assalto dal pubblico prima e poi dagli operatori del settore, per visionare e godere tutto quanto esposto ed offerto dalle tante aziende ed associazioni intervenute con la loro partecipazione all'evento. Oltre le tantissime aziende birraie, e l'Unione Birrai che ha tenuto master e premiazioni, la MARR S.p.A., fondata nel 1972, società leader in Italia nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari alla ristorazione extra domestica, ha creato incontri culturali in appostit soi espazi e momenti di degustazioni di tutto quanto di meglio il meglio il meglio il proposte di proposti soi espazi e momenti di degustazioni di tutto quanto di meglio il proposte di proposti sulla ristorazione.

leader in Italia nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari alla ristorazione extra domestica, ha creato incontri culturali in appositi suoi spazi e momenti di degustazioni di tutto quanto di meglio il mondo della ristorazione possa offirire. La Federazione Italiana Cuochi, che come Marr è stata padrona di metà di uno dei padiglioni della grandissima fiera, ha avuto continue gare inserendo anche lo Street Food a dimostrazione che oltre le cucine degli stellati molto apprezzata, gradita e desiderata è questo tipo di alimentazione che propone i sapori veraci e le tradizioni del territorio, facendo riscoprire la storia del luogo dove la si gusta. Fra gli Street food che hanno conquistato il pubblico non poteva mancare quello del "Team Street Food Vesuvio", con Angelo Borrelli, Gianfranco Iervolino e Rosario Palzarano, che ha riscosso gran successo presentando il piatto "lapilli nero del Vesuvio" realizzato con una pastella al nero di seppia, baccalà marinato in trasparenza di barbabietola, una rosa di baccalà che con il colore della barbabietola divine rosso e va poggiato sul cratere del Vesuvio, poi due salse composte una da stracciatella di bufala campana e l'altra da crema di papaccella vesuviana, il tutto completato con l'utilizzo di verdura puntarelle. Di scena poi le continue competizioni come la quinta edizione dei Campionati della Cucina Italiana 2020, la più importante e completa competizione italiana per tutte le categorie culinarie, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) e il riconoscimento della Worldchefs. Fra le squadre in gara del giorno 16 (Toscana, Calabria, cuochi Roma e cuochi Vesuvio) la giuria composta da tre giornalisti enogastronomi, Chiara Marando, Bruno Sganga e Giuseppe De Girolamo, ha assegnato lo speciale "Premio Critica Gastronomica" alla squadra dei cuochi Vesuvio. I giovani chef campani, a termine giornata di gare, sono saliti sul palco per ricevere l'ambita targa consegnata dallo stesso De Girolamo insieme al giuria tec giornata c'è stato anche il Concorso per il Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri vinto dall'IPSSEOA AMBROSINI di Favara (Sicila), l'IPSAE PEROITI di Bart (Pugna) e il CFTA IS FOR COOP di Varazze (Liguria). Giornate di grande impegno per tutte le gare presentate da Alex Sorini, con grande competenza ed indiscussa perfetta cronaca, da maratoneta di queste performance, che hanno visto il Presidente Nazionale della FIC Rocco Pozzulo sovraintendere di continuo a tutti gli avvenienti. Nel contempo l'esultazione di gioia per l'Oro Olimpico che la Nazionale Italiana Cuochi nella notte del 16 si è aggiudicata con la vittoria per la categoria Ristorante delle Nazioni a Stoccarda, dove dal 14 al 19 febbraio si svolgono le IKA Culinary Olympics, la più grande competizione mondiale di cucina che vede sfidarsi team di chef provenienti da tutto il mondo mettendo alla prova le proprie capacità. Fra le aziende che hanno dato un grande contributo ai sapori dei piatti e che è intervenuta anche sul palco chiamata da Sorini per spiegare le grandi qualità dei suoi prodotti "Boscovivo", come il tartufo, c'è Silvia Landucci che da ambasciatrice del gusto per l'Associazione Nazionale Doc Italy cura e propone con gran passione le eccellenze dell'aretino, insieme ai suoi familiari. Per quanto riguarda le birre, la birra atrigianale marchigiana Gloria Mundi, nata tre anni addietro, ha ottenuto l'apprezzamento di tanti. La rarticolarità della produzione di birra da narte di questa azienda è la collaborazione con un mastro birraio belga che ha la vorato per diversi monasteri trappisti in Belgio. La Gloria iprodotti "Boscovivo", come il tartufo, c'è Silvia Landucci che da ambasciatrice del gusto per l'Associazione Nazionale Doc Italy cura e propone con gran passione le eccellenze dell'arettio, insieme ai suoi familiari. Per quanto riguarda le birra quanta l'estre de dell'arettio, insieme ai suoi familiari. Per quanto riguarda le birra quanta l'estre de unita alla marchigiana Gela nota per la produzione di eccellenze congelate come le olive ascolane ed altre tipicità delle Marche. La Fabbri 1905, nel suo grande stand ha proposto vari incontri condotti dalla storica voce di radio 2 Federico Quaranta, come: "Sbritz". Spritz alla birra, poi ancora quello: tra birra ed arte della mixology con la presenza di Teo Musso per Baladin e Nicola Fabbri ed altra nota attraente è stata la partecipazione di Lady Amarena Italia, Adriana Firicano. Altra azienda dal luminoso e grande stand che ha accolto i visitatori di questa fiera riminese è stata la CHEF First Class Seafood. Un'azienda familiare di notevole importanza per la fornitura alla ristorazione italiana del selezionato ed eccellente pescato sia fresco che surgelato. Manuel Verrini che con i due fratelli Maurizio ed Alessandro conduce questa holding, nata con il papà negli anni '50, ci dice che la sede principale è a Genova e negli anni si è sviluppata in tutta la Liguria, Toscana e dallo scorso anno anche in Emilia Romagna. "Il prodotto pesce che distribuiamo – dice Manuel - riguarda il pesce fresco con tutta la gamma di pescati locali, nazionali e d'importazione dall'estero con camion ed anche via aerea con un vanto d'essere stati i primi con mio padre ad utilizzare questo tipo di trasporto con voli di linea per garantire una più rapida immissione sul mercato e quindi una maggiore freschezza del prodotto. Negli anni ci si amo avvicinati anche al settore del pesce congelato e con l'avvento di 'Chef' siamo entrati nella distribuzione ed pesce fresco e del prodotto lavorato, sia semilavorato, che pronto per il consumo. Riforniamo attraverso il B to B con clienti principali i grossisti, la grande distribuzione e da qualche anno siamo entrati nel canale Horeca della distribuzione, specialmente con i prodotti lavorati e grazie alle sinergie del gruppo stiamo distribuendo i prodotti nel canali della GBO e del grossista tradizionale. Come azienda Chef che ha una storia trentennale partecipiamo con interesse e soddisfazione

Giuseppe De Girolamo

0 Commenti Comunicati.net Accedi ¬ Consiglia 🖰 Ordina dal meno recente - ▼ Tweet f Condividi Inizia la discussione... ENTRA CON O REGISTRATI SU DISQUS (?) DE Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.