*04 press kit*

**BEER&FOOD ATTRACTION RIUNISCE A RIMINI LA PIU AMPIA ESPOSIZIONE DI BIRRE IN EUROPA. Il SETTORE IN ITALIA VALE 10,4 MILIARDI DI EURO**

* **Durante l’11ª edizione della manifestazione di Italian Exhibition Group, in programma da domenica 15 a martedì 17 febbraio alla Fiera di Rimini, il settore birrario sarà grande protagonista. Dai microbirrifici artigianali ai grandi gruppi industriali, la manifestazione conferma il ruolo di riferimento per la community brassicola, che in Italia ha un valore di 10,4 miliardi di euro con 112mila occupati**
* **In scena i principali talk sul mondo delle birre. Tutti i giorni verranno approfondite tendenze, innovazione, consumi e tecniche di produzione. Focus on l’Italian Craft Beer Conference di Unionbirrai**
* **Nella Beer&Tech Arena la 21ª edizione del Premio ‘Birra dell’Anno’: in gara 212 birrifici** e **1.746 birre artigianali nell’anno che celebra i 30 anni della birra artigianale italiana**

<https://www.beerandfoodattraction.it/>

Rimini, 13 febbraio 2026 – La più ampia esposizione di birre in Italia, all’interno di un settore che secondo i dati di AssoBirra ha generato nel 2025 **un valore di 10,4 miliardi di euro con oltre 112mila occupati** nell’intera filiera. È quanto rappresenta Beer&Food Attraction, l’appuntamento di riferimento europeo per la beverage e bar industry organizzato da **Italian Exhibition Group** **(IEG)**, in programma dal **15 al 17 febbraio 2026**. Dai **microbirrifici artigianali ai grandi gruppi industriali**, la manifestazione conferma il ruolo di riferimento per la **community brassicola,** mettendo in luce le ultime tendenze di consumo, l’evoluzione del settore, l’alta qualità dei prodotti e i principali scenari di mercato in una tre giorni di business, aggiornamento e networking. Un appuntamento che conferma la presenza dei partner storici e strategici come **Unionbirrai e Assobirra – Confindustria**, contribuendo a costruire un programma di incontri e contenuti di alto livello. Un parterre espositivo che a Beer&Food Attraction si mette in mostra con una offerta italiana e internazionale, grazie anche alla presenza di associazioni (come la **Brewers Association** e la **Euskal Garagardo Elkartea Basque Beer**) e brand provenienti dall’estero. L’offerta sarà poi completata dal premio **‘Birra dell’Anno’,** che per questa edizione ospiterà anche una **categoria** dedicata esclusivamente alle **low/no alcol,** e l’**Italian Craft Beer Conference** – dedicata alle tecniche di produzione e innovazioni tecnologiche - organizzate da Unionbirrai, senza dimenticare la **Beer&Tech Arena** come punto di riferimento per i talk.

**EVENTI E CONTENUTI: TRA NUOVI TREND, CULTURA DI PRODOTTO E SCENARI DI MERCATO IL FUTURO DELLA BIRRA IN PRIMO PIANO**

Le birre sono protagoniste con un fitto programma di talk e convegni e degustazioni che mettono in luce i trend più attuali del settore: dai trend emergenti come la **crescente attenzione verso la birra analcolica** e le **nuove frontiere dell’abbinamento food**; fino alle sfide della sostenibilità per una produzione responsabile e alle **strategie per rilanciare i consumi.** Gli operatori potranno approfondire temi chiave, come la valorizzazione delle figure professionali del settore, dall’arte della spillatura alla figura del publican e del degustatore., l’**innovazione nella filiera del luppolo italiano** e l’**evoluzione del mercato della craft beer.**

Si parte domenica **15 febbraio 2026** alle 14 alla **Beer&Tech Arena (Padiglione D3)**, con il talk “Materie prime e tecnologia birraria: stato dell’arte e sviluppi futuri. La parola ai protagonisti”. L’incontro fa il punto sull’ecosistema birrario nazionale ed europeo, affrontando temi strutturali come l’evoluzione delle materie prime, l’innovazione tecnologica, la questione delle accise e lo sviluppo della birra analcolica. Il confronto coinvolge le principali associazioni di riferimento del settore, tra cui **Assobirra** e **Unionbirrai**.

Lunedì **16 febbraio**, dalle **12:15 alle 12:45**, alla **Beer&Tech Arena (Padiglione D3)**, si tiene “Il ruolo strategico del CERB: ricerca ed esperienza al servizio della filiera brassicola”. Il talk è curato dal **CERB – Centro di Ricerca per l’Eccellenza della Birra dell’Università degli Studi di Perugia**, uno dei principali poli scientifici di riferimento per il settore. Nel corso dell’incontro vengono presentate le attività di ricerca, analisi e consulenza tecnica svolte a supporto dei birrifici, insieme alle principali sfide tecnologiche e qualitative della filiera e alle strategie future basate su dati scientifici e sperimentazione applicata. Sempre lunedì **16**, dalle **15:30 alle 16:15**, alla **Beer&Tech Arena (Padiglione D3)**, è in agenda “Il valore della birra nel fuori casa italiano: trend, consumi e il ruolo della spina”. Durante il talk viene presentata la **prima edizione 2026 del Centro Informazione Birra (CIB)**, l’osservatorio periodico promosso da **Assobirra** in partnership con **BVA Doxa**, che fotografa l’evoluzione del mondo birrario italiano. I contenuti includono dati su consumi, dinamiche del canale Horeca, filiera e ruolo strategico della birra alla spina, con una lettura continuativa e aggiornata dei principali trend di mercato. Infine dalle **15:30 alle 16:00**, all’**Horeca Arena (Padiglione B5)**, si svolge il talk “Beverage nel fuori casa: tra evoluzione dei consumi, innovazione, dinamiche di canale e nuovi modelli di distribuzione”. L’incontro propone una fotografia aggiornata del comparto beverage nel fuoricasa, con riferimenti **alla crescita delle soluzioni no e low alcohol**. Le analisi sono supportate dai dati e dagli insight di **Circana**.

Il percorso si conclude martedì **17 febbraio 2026**, dalle **11:30 alle 12:00**, alla **Beer&Tech Arena (Padiglione D3)**, con “Filiera italiana del luppolo e dell’orzo per il settore brassicolo (Progetto F.I.L.O.)”. Il talk presenta un progetto di ricerca condiviso tra università e imprese, con il contributo scientifico dell’**Università di Udine**, dell’**Università di Parma** e dell’**Istituto Superiore Sant’Anna di Pisa**. Il focus è sulla costruzione di una filiera italiana del luppolo e dell’orzo basata su sostenibilità, innovazione tecnologica e riduzione dell’impatto ambientale, con dati e risultati utili a leggere l’evoluzione futura della maltazione e della produzione brassicola.

**LE COMPETIZIONI DEL SETTORE BIRRA**

Cresce l’attesa per la **21ª edizione di Premio Birra dell’Anno,** il prestigioso concorso organizzato da **Unionbirrai**, che ogni anno celebra l’eccellenza della birra artigianale italiana. Il Premio, ospitato nella Beer&Tech Arena (padiglione D3) vede concorrere **212 birrifici con un totale di 1.746 birre artigianali,** suddivise in **46 categorie.** A decretare i vincitori sarà una giuria composta da **73** esperti degustatori provenienti da **19 nazioni.** Si tratta di **un’edizione particolarmente significativa, perché si inserisce nell’anno in cui la birra artigianale italiana compie 30 anni**, a testimonianza di un percorso di crescita che, dal 1996 a oggi, ha trasformato profondamente il panorama brassicolo nazionale, consolidando un modello produttivo fondato su qualità, indipendenza e innovazione.

Il momento clou sarà la premiazione, in programma **domenica 15 febbraio alle 15.45** quando verranno svelate le migliori birre artigianali italiane e il **Birrificio dell’Anno**, ovvero il produttore che ottiene i migliori risultati in almeno tre distinte categorie. Confermati anche due premi speciali: Best Collaboration Brew, riservato alle birre nate da collaborazioni brassicole realizzate in Italia; Best 100% Italian Beer, dedicato alle birre prodotte con materie prime coltivate interamente nel nostro Paese, per valorizzare la filiera agricola nazionale.

**I TOP PLAYERS E I BIRRIFICI ARTIGIANALI IN FIERA**

Beer&Food Attraction si conferma la vetrina più completa dedicata ai piccoli, medi e grandi birrifici, offrendo una panoramica rappresentativa dell’intero panorama brassicolo nazionale e internazionale. I principali produttori e le realtà artigianali presentano in fiera le proprie novità di prodotto, le ultime tendenze di consumo e le strategie di sviluppo del settore.

Tra i grandi gruppi e i principali player del mercato spiccano nomi come **Birra Forst, Birra Peroni, Bitburger Braugruppe, Carlsberg Italia, Krombacher Italia, Kulmbacher Brauerei, Paulaner Distribuzione, Swinkels Family Brewers Italia, Warsteiner Italia**. Rilevante anche la presenza delle principali aziende di importazione di brand internazionali, tra cui **Brewrise, Interbrau, K. Kiem e Ales&Co**.

A completare l’offerta, un’importante rappresentanza del mondo della distribuzione, con operatori di riferimento come **Partesa, Doreca Italia, San Geminiano**, a testimonianza del ruolo strategico della manifestazione lungo tutta la filiera.

Ampio spazio è dedicato anche al comparto artigianale, con la partecipazione di alcune delle realtà più riconosciute del settore, tra cui **Baladin, Birrificio Italiano, Mastri Birrai Umbri, Birra dell’Eremo, Birra Flea, Birra Salento, Birrificio Lambrate, Birrificio Otus, Birrificio Artigianale Napoletano, Birra Artigianale Impavida e Granda.**

Un mix qualificato di grandi gruppi, importatori, distributori e birrifici indipendenti che rende Beer&Food Attraction un osservatorio privilegiato sulle dinamiche e sull’evoluzione del mercato brassicolo.

**PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP:   
Head of media relation & corporate communication**: Elisabetta Vitali; **press office manager**: Marco Forcellini, Pierfrancesco Bellini; **press office coordinator**: Luca Paganin; **international press office coordinator**: Silvia Giorgi; **press office specialist**: Nicoletta Evangelisti, Mirko Malgieri; [media@iegexpo.it](mailto:media@iegexpo.it)

**MEDIA AGENCY BEER&FOOD ATTRACTION - BBTECH EXPO:   
Mind the Pop** -Martina Vacca: [martina@mindthepop.it](mailto:martina@mindthepop.it), mob. +39 339 748 5994; Fabrizio Raimondi: [fabrizio@mindthepop.it](mailto:fabrizio@mindthepop.it), mob. +39 335 389 848; Stefano Chiossi: [stefano@mindthepop.it](mailto:stefano@mindthepop.it), mob. + 39 388 739 4358.

Immagine che contiene testo, Carattere, schermata

Il contenuto generato dall'IA potrebbe non essere corretto.

Il presente comunicato stampa contiene elementi previsionali e stime che riflettono le attuali opinioni del management (“forward-looking statements”) specie per quanto riguarda performance gestionali future, realizzazione di investimenti, andamento dei flussi di cassa ed evoluzione della struttura finanziaria. I forward-looking statements hanno per loro natura una componente di rischio e incertezza perché dipendono dal verificarsi di eventi futuri. I risultati effettivi potranno differire anche in misura significativa rispetto a quelli annunciati, in relazione a una pluralità di fattori tra cui, a solo titolo esemplificativo: andamento del mercato della ristorazione fuori casa e dei flussi turistici in Italia, andamento del mercato orafo - gioielliero, andamento del mercato della green economy; evoluzione del prezzo delle materie prime; condizioni macroeconomiche generali; fattori geopolitici ed evoluzioni del quadro normativo. Le informazioni contenute nel presente comunicato, inoltre, non pretendono di essere complete, né sono state verificate da terze parti indipendenti. Le proiezioni, le stime e gli obiettivi qui presentati si basano sulle informazioni a disposizione della Società alla data del presente comunicato.