*05 press kit*

**BEER&FOOD ATTRACTION: IL MEGLIO DEL SETTORE FOOD AL SERVIZIO DEL BUSINESS DEL CASUAL DINING**

* **Il 20% degli espositori di Beer&Food Attraction presenta le ultime novità del mondo Food**
* **Ricco programma di talk su tendenze, consumi e innovazioni nell’out of home**
* **Competizioni di alto livello, tra cui: Burger Battle Italia e il consolidato appuntamento con i Campionati della Cucina Italiana della Federazione Italiana Cuochi**

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

[www.mixologyattraction.com/it](http://www.mixologyattraction.com/it)

*Rimini, 13 febbraio 2026 -* **Beer&Food Attraction**, la manifestazione di Italian Exhibition Group **(15-17 febbraio, Fiera di Rimini)** dedicata all’Eating Out experience, offre un format che guarda a 360 gradi l’intero settore Horeca. Accanto alla Beverage & Bar Industry si distingue la forte presenza di aziende specializzate nel **settore Food** con una gamma completa di prodotti e soluzioni tecnologiche per il casual dining, il quick service restaurant e il momento dell’aperitivo. Quest’anno, la presenza delle aziende del comparto food copre circa il 20% dell’intera offerta espositiva, confermando l’importanza di questo segmento per l’intera manifestazione e per il mercato del fuori casa.

**LE AZIENDE PROTAGONISTE DEL FOOD E DELLE TECNOLOGIE FOODSERVICE**

Beer&Food Attraction si conferma la vetrina ideale per il settore Food, con un’offerta espositiva variegata e innovativa. Tra i prodotti in evidenza troviamo basi per pizza, pane per hamburger, surgelati, appetizer, salse, prodotti ready-to-eat, oli, farciture, una forte presenza di carne e salumi, oltre a proposte senza glutine dedicate al canale Horeca.

Le migliori aziende del settore presenteranno le loro novità, tra cui:**Ab Mauri, Baldi, Barilla, Dallagiovanna Holding, Demetra, Ferrarini, Menù, Molini Agugiaro & Figna, Mowi Italia, Surgital,** insieme a **METRO Italia** e **Top Single Service** (queste ultime due protagoniste dell’offerta dedicata alla ristorazione organizzata e al casual dining). All’interno di questo contesto si distingue anche la presenza di **Dolcitalia**, che porta a Beer&Food Attraction il mondo della **confectionery** con il format **“The Hub”**, pensato per mettere in dialogo il comparto dolciario con quello del bar e del fuori casa. Lo spazio riunisce **Ferrero, Perfetti, Loacker, Zaini, Caramella Mania e Foodness**, affiancati da da **Di Marco** **Pinsa,** insieme a **Stefano Bottega** e **Cantine Scolari** per il Beverage.

A completare il panorama espositivo saranno presenti anche le collettive di aziende della Regione Calabria e della Regione Sicilia. Accanto alle eccellenze nazionali, è significativa la presenza di player internazionali come **Bonduelle**, **Develey**, **Farm Frites**, **Lantmännen Unibake**, **Vion Food Service Italy**, **Danish Crown Italy, Farm Frites, Heinz Italia, Aviko, Colona S.A. e LWM International**.

**I PROGETTI SPECIALI**

L’edizione 2026 sarà arricchita da **nuove aree speciali** pensate per favorire l’incontro tra domanda e offerta come l**‘Aperitivo Land’** (padiglione B1), la nuova area tematica di Beer&Food Attraction dedicata ai protagonisti del mondo aperitivo, così da valorizzare le aziende del food con particolare attenzione alla ristorazione veloce. Qui i brand possono presentare i prodotti non solo con l’esposizione tradizionale, ma anche attraverso un’area dedicata a dimostrazioni live e momenti esperienziali. Sono previsti spazi per showcooking, degustazioni guidate e attività demo rivolte al pubblico professionale. L’obiettivo è facilitare incontri concreti con buyer della distribuzione food&beverage e con operatori qualificati del canale Ho.re.ca, creando connessioni utili tra domanda e offerta.

**TREND E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE SUL MERCATO OUT OF HOME**

Il programma di Beer&Food Attraction 2026 offre una sequenza di talk pensati per approfondire l’evoluzione **del food e delle bevande nel fuori casa**, con un focus sia sui grandi trend di mercato sia sugli abbinamenti pratici. Sabato 15 febbraio, dalle 14.30 alle 15.30, Italgrob propone ***“Food & Beverage e transizione ecologica: siamo davvero pronti?”,*** un incontro dedicato alla sostenibilità ambientale e sociale applicata al fuori casa, con casi di successo e strategie di responsabilità d’impresa per armonizzare profitto e pianeta. Sempre sabato, alle 16.30 alla FIC Arena, AssoBirra e la Federazione Italiana Cuochi portano in scena uno show cooking nel quale il beer sommelier Fabio Mondini e lo chef Antonio Danise dimostrano come la birra possa esaltare i sapori di piatti preparati dal vivo, offrendo spunti concreti di food pairing.

Lunedì 16 febbraio, alle 10.30 alla Beer&Tech Arena, si terrà il talk ***“Cosa ci ha insegnato il 2025? Abitudini, trend e aspettative nei consumi di birra e cibo fuori casa”,*** a cura di **Circana** con Matteo Figura, executive director foodservice, che analizzerà **l’andamento dei consumi fuori casa registrato nel 2025** e le prospettive future per birra e food partendo dai dati di monitoraggio delle abitudini di consumo.

Infine, sempre lunedì, dalle 11.30 alle 12 alla Beer&Tech Arena, il talk a cura della rivista FOOD ***“Food pairing & catene di ristorazione: la birra con pizza, hamburger, street food e cucina etnica”*** esplora come il giusto abbinamento tra birra e piatti, contribuendo a migliorare la customer experience e a influenzare positivamente scontrino medio e marginalità nelle principali formule di ristorazione organizzata.

Il programma prosegue **martedì 17 febbraio allee 12.10 in FIC Arena** con l’incontro **“Cucina italiana patrimonio dell’umanità”**, un focus dedicato al confronto tra tecnica, creatività e visione contemporanea della cucina.

**LE COMPETIZIONI DI CUCINA**

**Beer&Food Attraction** ospita anche alcune tra le più note gare culinarie, dove il talento e la passione trovano la loro massima espressione.

**I Campionati della Cucina Italiana**, promossi dalla **Federazione Italiana Cuochi** nell’ambito di Beer&Food Attraction, sono la più importante competizione culinaria nazionale e arrivano alla loro 10ª edizione, in programma dal 15 al 17 febbraio 2026 alla Fiera di Rimini. **Gli oltre 500 concorrenti** si sfidano nella FIC Arena del padiglione B3 nelle principali categorie di gara, tra cui cucina calda a squadre, cucina calda singoli (K1), pasticceria da ristorazione (K2), cucina calda vegana (K3), contest “ragazzi speciali”, contest “miglior professionista lady chef”, trofeo “miglior allievo istituti alberghieri”, contest “mistery box” e contest “street food”. Ogni categoria prevede prove tecniche e creative che mettono alla prova competenze, velocità di esecuzione e capacità di interpretare ingredienti obbligatori nelle ricette, con chef provenienti da tutta Italia pronti a confrontarsi sotto l’egida di Worldchefs.

E durante Beer&Food Attraction non poteva mancare la **Burger Battle** di **Lantmännen**. Si tratta dell’unica competizione italiana dedicata all’hamburger gourmet che prende forma da un tour di selezione nazionale che ha toccato tre tappe nelle principali città italiane: Roma, Venezia e Napoli. La finale si svolge dal 15 al 17 febbraio 2026 nello stand di Lantmännen del padiglione B1, dove i concorrenti qualificati si sfidano presentando alla giuria i burger vincitori delle tappe locali e, nella fase conclusiva, realizzando un hamburger inventato al momento con ingredienti obbligatori e abbinamenti a sorpresa. Elemento distintivo della competizione è la **doppia interpretazione della ricetta**, che deve funzionare **sia con burger di carne sia con burger di salmone**, senza variazioni negli altri ingredienti: ogni concorrente realizza infatti **sei burger complessivi**, tre per ciascuna versione, sottoposti a una valutazione comparativa da parte della giuria. I sei finalisti della Burger Battle Italia 2026 sono: Pietro Diodato e Lorenzo Gauzzi da Roma, Antonino Contino e Tatiana Maccacaro da Venezia, Edoardo Coroni e Francesco Agrusta da Napoli. L’evento coinvolge **partner d’eccellenza della filiera food** come **Lantmännen Unibake** con il marchio **Pastridor** per il pane, **Develey**, leader nel mondo delle salse, **Farm Frites** per le patatine, **MOWI** per la proposta a base di salmone e **Ceres** per la birra.

**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.