



Comunicato Stampa

Quando il gin incontra la fiamma: la rivoluzione dei sapori che trasforma la tradizione del barbecue

Salumi al gin, cucine outdoor che sembrano fluttuare nell'aria, griglie sempre più hi tech e green. Le novità di prodotto a BBQ Expo 2025, Fiera di Brescia (29 marzo - 1° aprile) unico appuntamento in Italia dedicato a quest' arte del cucinare

(Brescia, 11 marzo) - Salumi al gin, cucine outdoor che sfidano la gravità e sembrano fluttuare nell'aria, device che riducono i consumi energetici e gli sprechi alimentari, barbecue caratterizzati da un design elegante e moderno. Sono solo alcune delle novità di prodotto che si potranno ammirare e gustare a **BBQ Expo 2025 a Fiera di Brescia (29 marzo - 1° aprile)**, l'unica fiera in Italia dedicata all'arte del barbecue e alla cucina outdoor.

Prodotti a cavallo tra tradizione e innovazione che esplorano nuove connessioni come quella tra mixology, cucina e barbecue. Così nasce per esempio il **Bugin**, ideato da Mauro Schiavo che ha portato la sua esperienza del mixology nel mondo delle grandi carni tradizionali piemontesi. Un prodotto frutto di una lunga sperimentazione, nata nell'ottica di abbinare tagli di vitella Fassona ai cocktail. Una ricerca che ha portato all'utilizzo di un distillato che, attraverso la selezione di botaniche complementari a quelle usate in cottura, offre un'esperienza di gusto coerente e integrata. Ed è così che nasce il Bugin, variazione del piemontese "bocin", che in dialetto vuol dire "vitello". Un distillato che Schiavo ha usato per "massaggiare i salumi", originando la prima linea di salumi al gin.

Una rivoluzione del gusto all'insegna del gin espressa anche dal **Duroc Gin**, nato per esaltare il gusto del BBQ. Realizzato in una distilleria completamente carbon free e confezionato in un innovativo materiale ecologico in cartone, con la tecnica london dry, il Duroc è studiato per combinare due caratteristiche organolettiche apparentemente distanti: il gusto fresco e agrumato con il sentore affumicato. La vera sorpresa è il



cardamomo nero, una spezia strettamente imparentata con il cardamomo verde, caratterizzata dall'essere affumicata a legna.

L'innovazione si coglie guardando anche al mondo dei condimenti. **Venequ** (nato dalla fusione tra "Venezia" e "barbecue"), azienda specializzata in salse gourmet e miscele di spezie per il mondo del barbecue, ha creato l'omonima linea di salse e dry rub gourmet di qualità superiore. Un prodotto che affonda le sue radici nel commercio di spezie della Serenissima e realizzato grazie alla collaborazione con importanti brand di qualità.

La sperimentazione nella ricerca aromatica contraddistingue **Sidea Spezie**, che coniuga metodi tradizionali a moderne tecnologie, per realizzare prodotti di altissimo livello, che mantengono intatte le qualità organolettiche delle singole spezie ed offrono una sensorialità ricca e persistente.

Parlando di materie prime, nessun BBQ si può considerare tale se mancano gli **American Bun**. A realizzare il sogno del panino americano è stato MR Dobellina, che dopo anni di studio spesi sulla ricetta americana oggi produce artigianalmente in Italia bun di patate perfetti per gli hamburger, servendo centinaia di locali e appassionati di burger in Italia e in Europa. Una ricetta che si caratterizza per qualità e un gusto artigianale, grazie a una lista di ingredienti ridotta e genuina, risultato di un processo produttivo brevettato.

Innovazione di sapori, di ingredienti, di gusto, senza dimenticare il design, che caratterizza per esempio le proposte di **Vittinox**, che a BBQ Expo presenta "**Nuvola**", la nuova cucina ad isola da esterno, che sembra fluttuare nell'aria per il gioco dei materiali e dei colori utilizzati. Dotata di una cocktail unit di nuova concezione, di una vasca e di un piano cottura ad induzione, nel lato ospite ha una seduta di tutta lunghezza con cuscineria in pelle per favorire la convivialità degli ospiti.

Linee eleganti e moderne caratterizzano il marchio **Flammkraft**, una linea di barbecue e moduli cucina di fascia alta, considerati tra i migliori al mondo. Realizzati interamente in Germania, questi prodotti si distinguono per il loro design, la costruzione in acciaio inox e prestazioni eccezionali, grazie all'innovativa tecnologia a infrarossi a gas, che consente di cucinare senza fiammate.

La ricerca tecnologica caratterizza le proposte di **Bonton Barbecue**, che propone un BBQ con sistema di combustione a pellet e dotato di un display touchscreen (alimentato a batteria), che consente di monitorare la temperatura della piastra per garantire un calore uniforme per tutta la durata dell'uso. Bonton è equipaggiato con un innovativo



sistema di raccolta dei liquidi esausti, progettato per evitare la formazione di fumi e odori sgradevoli. Grazie a questa caratteristica, risulta particolarmente adatto per essere utilizzato in contesti sociali, dove il comfort e la qualità dell'ambiente sono fondamentali.

L'utilizzo dell'acciaio corten contraddistingue la linea di prodotti **Clementi Forni**, una delle primissime aziende a introdurre l'uso di questo materiale per la realizzazione di barbecue, con la delicata fase di ossidazione della superficie del corten che viene realizzata con metodologie naturali ed artigianali, senza l'utilizzo di acceleranti chimici o sostanze che possano creare problemi ai lavoratori, agli utilizzatori ed all'ambiente.

Attenzione alla sostenibilità e alla riduzione dell'impatto ambientale che si trovano in **Ugo**, di **Universo Grill**, il forno a carbone vegetale che grazie al suo sistema di estrazione brevettato evita forti dispersioni di calore durante la cottura, riducendo del 50% le emissioni di fumi ed il consumo del carbone.

Riduzione e controllo avanzato dei fumi, basse emissioni energetiche sono le caratteristiche principali dei nuovi **fumaioli Borniak**, l'azienda polacca che a BBQ Expo mostrerà la nuova linea in acciaio Inox, novità assoluta per il mercato italiano.

Sostenibilità che risulta protagonista anche nell'ambito delle tecnologie alimentari. Così le celle **Dry Ager®**, progettate con tecnologie all'avanguardia, garantiscono alte performance, ridotte dispersioni e un basso consumo energetico, questi apparecchi non possono che promuovere la sostenibilità in cucina e una vera e propria cultura del mangiar sano. L'utilizzo delle celle Dry Ager® assicura numerosi benefici per la nostra salute e quella del pianeta: consente prima di tutto di avere un maggiore controllo sull'origine e sulla lavorazione del cibo, contribuisce in maniera significativa a ridurre gli sprechi alimentari, a ottimizzare la conservazione e il recupero di moltissimi alimenti.

A rappresentare il mondo delle carni **Macelleria Bonetti**, che proporrà la valorizzazione di un singolo bovino, lavorato in tutti i tagli disponibili, per sensibilizzare il pubblico sull'importanza di non sprecare nulla dell'animale. **Bellini Carni** presenterà il marchio La Marblet, sempre più protagonista nel mondo delle carni premium, frutto di una meticolosa collaborazione con i migliori allevatori. **Il Vecchio Piero** illustrerà il suo percorso con la Simmental Bavarese, razza che permette di soddisfare sia il cliente più esigente con tagli per barbecue, sia la clientela di tutti i giorni che acquista tagli tradizionali. **Macelleria Mastra Alebardi** presenterà il taglio Barbina Franciacortina (scottona di 15 mesi), oltre a Nera Baltica, Frisona morenica e Mazurya, quest'ultimo



taglio proposto anche da **Il Carnadiere**, esperto di carni internazionali quali Blonde d'Aquitaine, Sashi finlandese, Black Angus e Wagyu (tipica dell'Asia).

Novità di prodotto, quelle presenti in fiera, che nel complesso permetteranno di esplorare e scoprire anche nuovi tagli di carne (premium), modalità e tecniche di cottura, grazie a 4 sezioni tematiche che abbracciano ogni aspetto della cucina outdoor, dalle più sofisticate tecnologie di cottura al design contemporaneo delle cucine en plein air.

Il programma prevede oltre 14 showcooking e circa 30 masterclass, calibrati per soddisfare sia i neofiti sia i professionisti del settore. Inoltre, nell'area esterna, gli espositori mostreranno i loro dispositivi a fiamma viva in azione, regalando ai visitatori l'opportunità unica di immergersi nell'innovazione più avanzata del mondo del barbecue al giorno d'oggi.

Ad arricchire l'evento, la presenza di rinomati Pit Master, tra cui, Riccardo D'Amaro, sempre alla ricerca delle migliori spezie per trasmettere il Gusto Italiano nella cultura del barbecue, e Alberto Maggiora, meglio conosciuto come "The Butcher Real".

Ufficio Stampa BBQ Expo

Antonella Maia

antonella.maia@mirandola.net

cell 349 4757783