



Il Barbecue conquista Parma. Bagno di folla a BBQ Expo

Grande partecipazione di pubblico a BBQ Expo e Butcher Show, che debuttano a Fiere di Parma con 40 mila metri quadrati dedicati alla filiera della carne: dai tagli americani ai sapori italiani che ridefiniscono la grammatica del fuoco, fino al wagyu giapponese.

In corso la Master's Challenge, la gara di barbecue più grande d'Europa.

Mauro Grandi, Amministratore delegato di Area Fiera: "Il barbecue è un trend in forte crescita in Italia: noi italiani abbiamo una passione viscerale per la cucina e per i sapori, e il barbecue ci offre gusti e tecniche nuove che non possono che conquistarci".

Antonio Cellie: "Parma è la casa ideale del food"

Parma. Debutto con bagno di folla per la prima edizione a Fiere di Parma di BBQ Expo e Butcher Show, in programma fino a martedì 14 aprile. Un doppio appuntamento, risultato della partnership tra Area Fiera e Fiere di Parma, che offre ad appassionati e professionisti circa 40 mila metri quadrati di superficie espositiva, presentando insieme per la prima volta sulla stessa piattaforma, la filiera della carne e della ristorazione.

Ad aprire la prima giornata l'inaugurazione che ha visto la partecipazione di Serafino Cremonini, Presidente di Assocarni, Davide Calderone, Direttore Assica, Orlando Di Mario, Presidente Associazione Nazionale Italiana Macellai, Luca Famigli,

Responsabile gara KCBS, insieme all'Amministratore delegato di Fiere di Parma Antonio Cellie e l'amministratore delegato di Area Fiere Mauro Grandi.

"Questo evento - afferma Cremonini - è per noi fondamentale: è un veicolo di promozione del prodotto che i nostri allevatori producono e che i macellatori distribuiscono e vendono. Il connubio tra allevamento, macello e barbecue è essenziale per valorizzare la carne italiana. Per mangiare buona carne servono tre elementi: che l'animale sia allevato bene, che sia macellato secondo i criteri igienici e sanitari delle nostre strutture e che sia cotto nel modo giusto. Questo connubio ci troverà vincenti nella promozione della carne bovina."

La fiera ha offerto ai visitatori l'intera filiera dell'outdoor cooking: barbecue e smoker di nuova generazione, sistemi per la gestione del calore, accessori tecnici, combustibili, rub e spezie che anticipano i trend del gusto. Accanto all'offerta espositiva, spazio al design degli spazi esterni: soluzioni per cucine outdoor che confermano come il giardino sia diventato una stanza progettata con gli stessi materiali e la stessa cura degli ambienti interni.

"A BBQ Expo - continua Mauro Grandi - si trova tutto il necessario per fare barbecue: tutti i tipi di dispositivi, dai kamado agli offset, dalle griglie tradizionali alle piastre elettriche per chi ha spazi ridotti o non può fare fumo. Si trovano carni pregiate da tutto il



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; Academy, Corsi di Cottura, Quadrangolare tra le Nazionali Macellai di Italia, Olanda, Spagna e Romania. Una Kermesse completa per gli amanti del Barbecue.



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; Il GrillMaster Guido Asados, ha portato il pubblico "in Argentina" per una lezione sulla cultura della Carne Sud-Americana

mondo, rub, spezie, distillati e com bustibili, perché il barbecue funziona a gas, a pellet, a legna, a carbone. Veramente di tutto, per tutti i gusti. È un trend in forte crescita in Italia: noi italiani abbiamo una passione vi

scerale per la cucina e per i sapori, e il barbecue ci offre gusti e tecniche nuove che non possono che conqui starci." Tra le curiosità della prima giornata il pubblico ha potuto gustare il brisket cucinato dal pit master Giovanni Baratta (socio di Joe Bastianich) su un originale offset smoker da 500 gallo ni, del peso di circa due tonnellate. I visitatori hanno potuto testare e spe rimentare anche le nuove tendenze del rub, le miscele di spezie, che par lano sempre più italiano con agrumi siciliani biologici, aglio nero fermentato, miele in polvere al posto dello zucchero di canna, caffè liofilizzato. Tra i nuovi rub anche i rub ispirati dai iconici il Negroni e il Cuba libre e una edizione limitata al gusto di sciroppo d'acero.

La manifestazione accanto ai grandi classici della tradizione americana, dal brisket alle ribs, dal pulled pork al pastrami, ha permesso di scoprire anche l'asado argentino, con le sue cotture lente sul fuoco vivo portate ie il wagyu giapponese, la razza bovi na da cui proviene una delle carni più pregiate al mondo.

Grande interessa anche per l'area

dei dispositivi, dove si possono tro vare i kamado per le cotture lunghe e l'accumulo del calore, offset smoker per l'affumicatura tradizionale, un kettle per la versatilità, o si esplora la precisione di sistemi yakitori, hi bachi e brazier che vengono da altre culture del fuoco. Tra le tendenze più recenti anche i nuovi barbecue digi tali, con funzioni smart, regolabili tra mite smartphone.

Ricco il programma della giornata con la BBQ Expo Academy che ha ha visto alternarsi corsi con tecniche per tutti i livelli: dal pulled pork in sti le Carolina alle costine da competi zione firmate da Lorenzo Cotelli, fino al surf & turf e all'arte del pastrami con Emilio Leonzio, in un viaggio tra le grandi tradizioni dell'outdoor co oking nordamericano.

La BBQ Expo Arena, il palco principa le, ha visto il grillmaster Guido Asa dos ha portato il pubblico in Argenti na con una lezione sulla cultura della carne sudamericana, mentre il pome riggio si è chiuso con una sessione dedicata al pulled pork da competi zione a cura dell'associazione AYCS.

In area esterna, uno showcooking continuo su barbecue e plancha ha accompagnato i visitatori per l'intera durata della giornata, con la prepara zione in diretta del whole hog: maiale intero avviato alla cottura nel tardo pomeriggio, la cui magia si compirà nelle dodici ore successive.

Partita anche la Master's Challenge, la gara di barbecue più grande d'Europa, sanzionata dalla KCBS, la federa zione americana che regola le compe tizioni di barbecue a livello mondiale. I team si sfidano su quattro categorie: pollo, costine di maiale, boston butt e brisket. I punteggi sono validi per la classifica TOY Europe 2026 e il titolo più ambito è quello di Grand Cham pion.

Butcher Show riunisce le realtà ar tigianali e industriali da tutta Italia



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; Il Barbecue in Italia è in forte crescita e i visitatori del Outdoor Cooking di Parma, hanno potuto degustare piatti gustosi con Carne di Alta Qualità.

e dall'estero, insieme alle principali rappresentanze istituzionali del set tore: Assocarni, Federcarni, Assica e la Nazionale Italiana Macellai. A confermare il peso strategico del comparto è la presenza del Gruppo Cremonini, player centrale della sup ply chain italiana, e importanti realtà industriali come Siciliani, azienda da oltre 50 anni riconosciuta per le sue filiere produttive bovine e ovine, pre sente in oltre 35 Paesi e da sempre impegnata per offrire un prodotto ga rantito e sicuro dall'allevamento alla tavola. n



BBQ EXPO BUTCHER SHOW PARMA 2026; Il BBQ MASTER'S CHALLENGE, è stata una competizione incredibile; la più gustosa e ricca d'Europa. La gara, curata da KCBS, ha visto sfidarsi oltre 40 team da tutto il mon do a colpi di Fumo e Carne. Una vera Master Series con i 4 tagli simbo lo del BBQ americano: Chicken, Pork Ribs, Pork, e Brisket.