

Nota Stampa

Beer & Food Attraction 2023:

AssoBirra rinnova il patrocinio e invita a seguire i propri appuntamenti all'interno della Fiera

Milano, 10 febbraio 2023 – **AssoBirra**, l'Associazione più rappresentativa del settore birrario in Italia, rinnova la propria **presenza e il patrocinio a Beer&Food Attraction**, il salone di Italian Exhibition Group dedicato a birre, bevande, food e tendenze per l'out of home.

Durante l'evento, che si terrà in Fiera a Rimini dal 19 al 22 febbraio prossimi, l'Associazione sarà protagonista di diversi appuntamenti che la vedranno portavoce dell'intero comparto brassicolo che con il suo indotto occupa circa 118.000 lavoratori e genera oltre 9 miliardi di euro di valore condiviso, ricoprendo un ruolo strategico per l'economia italiana.

Di seguito i principali appuntamenti a cui AssoBirra prenderà parte attivamente:

- Domenica 19 febbraio ore 11.30 - 12.00: [Cerimonia inaugurale Beer&Food Attraction 2023](#) presso la Horeca Arena, Pad. C3

Durante l'evento che darà il via all'ottava edizione della fiera, il Presidente di AssoBirra, Alfredo Pratolongo, sarà presente sul palco per dare il suo saluto introduttivo.

- Lunedì 20 febbraio ore 11:00 - 12:30: [Congresso dell'Horeca a cura di Italgrob](#) presso la Sala Neri - Hall Sud

Nel congresso di Italgrob, il Presidente di AssoBirra, Alfredo Pratolongo, prenderà parte alla tavola rotonda dei Presidenti delle Associazioni, un momento di confronto sulle prospettive di settore.

- Lunedì 20 febbraio ore 13:50 - 14:10: [Show cooking di AssoBirra in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi – FIC](#) presso la FIC Arena - Pad. A3

Una bevanda dai mille gusti e sfaccettature come la birra può facilmente essere accostata a un buon piatto, portando così una nuova concezione del food pairing. In un appuntamento imperdibile per apprezzare il potenziale della birra come bevanda di accompagnamento, un beer sommelier in rappresentanza di AssoBirra, proporrà diverse varietà di birra in grado di esaltare i sapori e le proprietà di tre piatti preparati live da Marco Tomasi, chef della Federazione Italiana Cuochi.

- Martedì 21 febbraio ore 12:30 - 13:00: [Talk AssoBirra - "Il comparto birrario italiano tra sfide attuali e opportunità future di crescita sostenibile"](#) presso Beer&Tech Arena - Pad. A7/C7

Le sfide che il settore birrario italiano ha dovuto affrontare negli ultimi anni sono numerose. Il 2023 sarà un anno molto impegnativo dal punto di vista economico. I rincari delle materie prime e utility, l'inflazione ed una pressione fiscale in crescita rispetto all'anno precedente sono le principali sfide che il comparto si trova ad affrontare. Il Presidente di AssoBirra, Alfredo Pratolongo, insieme al giornalista Maurizio Maestrelli, fa il punto sulla situazione attuale e traccia il quadro di riferimento, anche rispetto alle istituzioni, con l'obiettivo di promuovere e tutelare un comparto strategico per l'economia italiana.

AssoBirra sarà inoltre presente con il proprio stand presso il padiglione C3/026 per tutta la durata della fiera.



Per ulteriori informazioni, contattare:

CONNEXIA

assobirra-pr@connexia.com

Tel. +39 02 8135541

Cell. +39 342 8638068

AssoBirra dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra e malto in Italia che complessivamente coprono più del 92% della produzione di birra nazionale, rappresentano il 71% di birra immessa al consumo nel nostro Paese, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 118.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce oltre 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie. AssoBirra svolge per il settore birrario compiti di rappresentanza istituzionale, promozionale e di sviluppo. AssoBirra è anche l'organismo incaricato di valorizzare l'immagine della birra e a questo scopo, oltre a promuovere studi e ricerche su tutti gli aspetti legati al mondo birrario, promuove anche campagne di relazioni pubbliche finalizzate alla crescita della cultura della birra e alla sensibilizzazione ad un consumo responsabile. Per ulteriori informazioni: www.assobirra.it.