

2° EDIZIONE

BBOQ

• **EXPO** •
OUTDOOR COOKING



DAL 29 MARZO
*** ALL'1 APRILE**

FIERA DI BRESCIA

CATALOGO ESPOSITORI 2025

SPONSOR



CON IL CONTRIBUTO DI



PARTNER BEVERAGE



PATROCINI



PARTNER TECNICI AREE EVENTI



ALLESTITORE UFFICIALE

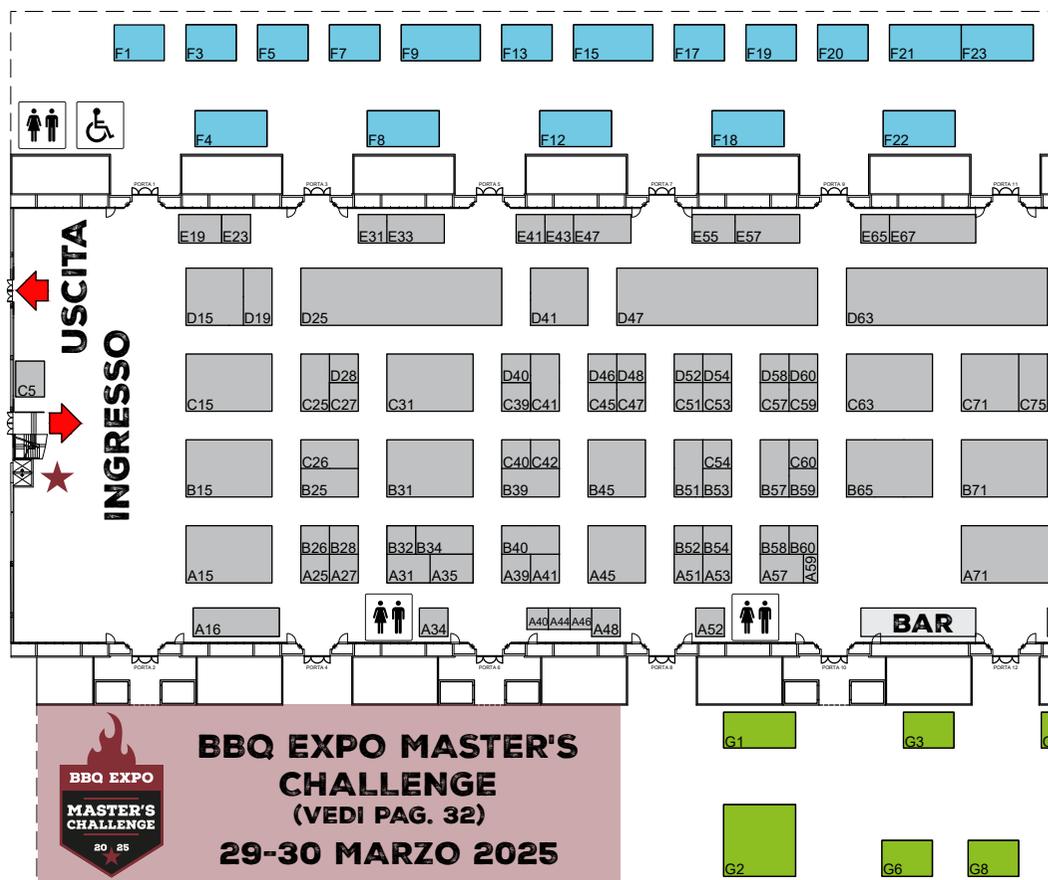


ORGANIZZATO DA



WWW.SPOLERT.COM

PLANIMETRIA



LEGENDA

- AREA ESPOSITIVA NORD
- AREA ESPOSITIVA SUD
- GRILL & BEER VILLAGE



PIT STOP BABY AL 2° PIANO

Troverai comodi divanetti per poter allattare,
microonde e toilette con fasciatoio



ELENCO ESPOSITORI IN ORDINE ALFABETICO

AZIENDA	STAND
A&S BARBECUE	INTERNO: E89
AKUNE GOLD	INTERNO: B79
ALEMEGASTORE.IT	INTERNO: E83
ALFA FORNI*	INTERNO: D47
ALIPRANDI SRL	INTERNO: C90
AMARO SANFILIPPO	INTERNO: C97
AMBROSINI FRESCHI	INTERNO: B79
ANGOLO DELLA CARNE	INTERNO: C57
ANGUS & OINK*	INTERNO: A71
ARTE E CALORE SRL	INTERNO: C25
ARTESOLE	INTERNO: C26
ASADO GRILLKULTUR GMBH	INTERNO: A34
AZ. AGR. PILANDRO	INTERNO: C102
AZ. AGR. TOLARDO SEVERINO	INTERNO: D60
BARBECOOK*	ESTERNO: F19
BARBECUE PARADISE	INTERNO: D99
BARBERIX GRIGLIARE SENZA FUMO NE ODORI!	INTERNO: B52
BBQ KING*	ESTERNO: F23
BBQ LAB	INTERNO: A71
BBQ STORE BRESCIA	GRILL & BEER VILLAGE: S10 - INTERNO: B40
BBQ TIME SAS DI LORENZO GARAVAGLIA	INTERNO: E93
BELLINI CARNI	INTERNO: C87
BENFATTO	INTERNO: B83
BEYFIN SPA	ESTERNO: F3
BFS	INTERNO: B25
BIG GREEN EGG*	INTERNO: D79 - ESTERNO: F31
BIO BEVERAGE COMPANY*	INTERNO: A51
BIOHORT*	INTERNO: B31
BIOMUNDUS	INTERNO: B57
BIRRA DELLA TORRE	INTERNO: C101
BIRRA DI CLASSE SRL UNIPERSONALE	GRILL & BEER VILLAGE: S8 - ESTERNO: G11

*azienda rappresentata



MACELLERIA MAISTRA
Alebardi[®]
DAL 1802

Selezioniamo
Carne dal
1802

MACELLAI DA 4 GENERAZIONI

Macellazione e lavorazione diretta
Servizio personalizzato
Ricerca costante
Produzione interna di salumi ed insaccati
Gastronomia

Scopri le nostre Selezioni



SPONSOR GOLD di BBQ EXPO

ci troverete allo

STAND B39

Contatti:

+39 030 277 0229

+39 333 128 '670

info@alebardi.it / www.alebardi.it

Negozi:

GUSSAGO (BS) Via Roma 16

CASTEGNATO (BS) Via Franchi 3/R

Sede operativa: Cellatica (BS), Via G. Rossa

MACELLERIA
"CARNADIERE"
CARNI & MESTIERE

MACELLERIA a Brescia

DOVE LA QUALITÀ NON È UN LUSO



Creiamo esperienze di gusto

SELEZIONE E VENDITA DI CARNI PREGIATE



- Prodotti di qualità al banco in macelleria
- E-commerce e consegna a domicilio
- Rivenditori in esclusiva
- Eventi dedicati e catering



SPONSOR GOLD di BBQ EXPO

ci troverete allo

STAND B39



f Il Carnadiere
i il_carnadiere
Seguici!

WWW.ILCARNADIERE.IT
Via Fratelli Lechi 50
25123 Brescia

030 768 7301
393 643 6817
Chiamaci o scrivici

AZIENDA

STAND

BIRRIFICIO EXIT	INTERNO: C109
BIRRIFICIO MEZZAVIA	INTERNO: C95
BIRRIFICIO VENTITRÉ	INTERNO: E108
BIZZOTTO*	INTERNO: D47
BLACK TASMAN*	INTERNO: A51
BLACKSTONE PRODUCTION*	INTERNO: B89
BONTON BARBECUE	INTERNO: D15 - ESTERNO: F1
BOTTEGA ALIPRANDI	INTERNO: C40
BRABURA*	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
BRISVAL BRESAOLE DI CARNI PREGIATE	INTERNO: A40
BUGIN TURIN FOOD GIN	INTERNO: D90
BULL*	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
BUTTERO SRLS	GRILL & BEER VILLAGE: S4
C.R.P. SERVICE & GREEN ROBOTICS DI MAZZOTTI FABIO	INTERNO: D41
CACTUS JACK*	INTERNO: A71
CADEL SRL*	INTERNO: C25
CALOR WOOD, R.I.B. RED ITALIAN BARBECUE	ESTERNO: F19
CAMPINGAZ*	INTERNO: E19 - ESTERNO: F4
CANE-LINE*	INTERNO: B15
CARBOBOIS*	INTERNO: C27
CASA & GIARDINO ARREDAMENTI DI BESOZZI SERGIO & C SNC	INTERNO: B31
CATTIVELLI GROUP SRL	INTERNO: B59
CHAR BROIL*	INTERNO: B89
CHEFDIGUSTO	INTERNO: B65
CHIMICHIMI	INTERNO: C45
CHOCO	INTERNO: B65
CLEMENTI SRL	INTERNO: E47 - ESTERNO: F17
CLUB AMICI DEL TOSCANO	ESTERNO: G3
COLLICELLI	ESTERNO: F28
COLTELLERIA VALGOBBIA*	INTERNO: E93
COMFORT TRADE	ESTERNO: F9
CON.VER DI CONCOREGGI RENATO	INTERNO: A31
CONFESERCENTI DELLA LOMBARDIA ORIENTALE	INTERNO: C5
CONTACT - PERSONALIZZAZIONI	INTERNO: A52
COSMA*	INTERNO: D25

*azienda rappresentata

AZIENDA	STAND
COSMOKE	INTERNO: D103
CRA FORMAGGI ITALIA DI BUCCELLI CLAUDIO	INTERNO: A44
CREEKSTONE FARM*	INTERNO: B39
CULTURA CARNICA	INTERNO: C96
CUPPONE S.R.L.	INTERNO: B34
DAL MASSIMO GOLOSO	INTERNO: D52
DAZ SYSTEM SRL	INTERNO: E55
DELIZIE DEL MARCHESATO	INTERNO: E101
DELLA SRL (BEESTRO)	GRILL & BEER VILLAGE: S13 - INTERNO: B101
DELVACHE	INTERNO: C47
DETTAJO	INTERNO: A41
DIVINE TENTAZIONI*	INTERNO: C71 - ESTERNO: F32
DOLOMITICA*	INTERNO: D52
DOSOBREW/BEERBELLY	INTERNO: D106
DRINK IT COCKTAILS & FREELIONS BREWERY	INTERNO: D110
DRYAGER® - TECNOLOGIE ALIMENTARI	INTERNO: C83
DUROC GIN*	GRILL & BEER VILLAGE: S2
ECO TRADE GROUP SRL	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
ECOGAR	INTERNO: B92
EMPORIO PEDRALI	INTERNO: D25 - ESTERNO: F8-F12
EMU*	INTERNO: D25
ENO*	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
ESHNESS SRL	INTERNO: E31 - ESTERNO: F7
EUROFLAM - POLYFLAM	INTERNO: E23 - ESTERNO: F5
F.M. PROGETTO CUCINA - DISTRIBUTORE DI VULCANUS PER L'ITALIA	ESTERNO: F21
FAMIGLIA AMBROSINI*	INTERNO: B79
FAST GARDEN*	INTERNO: B31
FELOM	INTERNO: C98
FERMOB*	INTERNO: B31
FIERRO FOOD LUXURY	INTERNO: B51
FLAMMKRAFT*	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
FLORENCE FOLLIES	INTERNO: A53
FOGHER*	INTERNO: B31
FOKU BRACIERI IN PIETRA	INTERNO: B32
FORNEZA*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25

*azienda rappresentata



IMPRESE COME NOI

Dietro ogni piccola e media impresa ci sono tante persone che lavorano unite, che vogliono crescere, decidere e cambiare.

Personne che vogliono costruire un domani migliore. Insieme.

I NOSTRI SERVIZI

- Assistenza fiscale e contabile
- Buste paga
- Credito, bandi e finanza agevolata
- Formazione
- Caf e patronato
- Vita associativa

STAND C5 ATTIVO LUNEDÌ E MARTEDÌ

Vuoi far crescere o avviare la tua attività nel **settore HoReCa**?

Richiedi un check-up gratuito per scoprire bandi, agevolazioni e finanziamenti utili all'acquisto di attrezzature o all'avvio della tua nuova attività.

Analizziamo insieme le migliori opportunità per il tuo business. Passa a trovarci e scopri come possiamo supportarti!



Rimani sempre aggiornato sull'uscita dei bandi di contributo

www.comservizi.it



Big Green Egg

Quality Time at Home.

STAND D79-F31

Distributed by **innTECK** bbq@innteck.com [@biggreeneggit](https://www.instagram.com/biggreeneggit)

AZIENDA	STAND
FORNI SARDO	INTERNO: D54
FUEGOSTYLE BY TEXPACK SRL	INTERNO: C89
FURTADO FARMS*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
GALIZIANA	INTERNO: B65
GANDELLINI EUGENIO - GRANDI CUCINE	INTERNO: A45
GARDEN CHEF*	INTERNO: C54
GAREMEET	INTERNO: B79
GENIUS BARBECUE	INTERNO: C79
GLATZ*	INTERNO: D25
GOCCE DI RUGIADA	INTERNO: D58
GRAND FEU*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
GRATE GOODS*	INTERNO: D79 - ESTERNO: F31
GREATER OMAHA*	INTERNO: E96
GREEN CHARCOAL*	INTERNO: C27
GREEN OUTDOOR*	INTERNO: E93
GRIGLIA CHE TI PASSA (ARGENTINA EXPERIENCE)	GRILL & BEER VILLAGE: S11
GRIGLIARE DURO	GRILL & BEER VILLAGE: S6 - INTERNO: D96
GRILL BRAZILL	INTERNO: C53
GRILL DESIGN	INTERNO: C84
GrillNTable	INTERNO: A82
GRILLPACCO EVENTI DI MARCO SANGIOVANNI	GRILL & BEER VILLAGE: S7
GRLLR*	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
GUILTY BEARD*	INTERNO: B59
GUSTO AL VOLO - ALIMENTA SRL	ESTERNO: F37
GUTREI GALICIA*	INTERNO: E96
HOBBISTA DEL BARBECUE	INTERNO: D40
HOLY SMOKE*	INTERNO: A71
HOME FIRES*	ESTERNO: F9
HOPPILIF*	INTERNO: A78
HORL	INTERNO: A39
HOT SPRING*	INTERNO: B31
HUSQVARNA*	INTERNO: D41
I&D SRL	ESTERNO: G12
ICONASPIRITS	GRILL & BEER VILLAGE: S1
IDROGOLD NETTUNO	INTERNO: D95

*azienda rappresentata

AZIENDA	STAND
IL CANTINIERE D'ITALIA SAS	INTERNO: E41
IL COLTELLAIO MATTO	INTERNO: C60
IL MONDO DEL BARBECUE	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
IL RE DELLA GRIGLIA DAL 1985	INTERNO: B60 - ESTERNO: G10
IL VECCHIO PIERO	INTERNO: B54
IMPERIAL VALLEY	INTERNO: B79
INDAL SRL	INTERNO: A16
INKBIRD	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
INNTECK	INTERNO: D79 - ESTERNO: F31
IRIS BIRRA E LE ESSENZE DI TERRY	INTERNO: D107
ISOLACASA	INTERNO: D28
ITALPROGRESS	INTERNO: A25
IWELL	INTERNO: A89
JOE'S AMERICAN BARBECUE	GRILL & BEER VILLAGE: S3
JOSPER*	ESTERNO: G12
JS1599*	INTERNO: A71
KAMADO BONO*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
KAMADO JOE*	ESTERNO: G12
KENDX	ESTERNO: G14
KING CUP ITALIA SRL	GRILL & BEER VILLAGE: S2 - ESTERNO: F23
KING RIVER WAGYU AUSTRALIAN*	INTERNO: A51
KOBE BEEF*	INTERNO: B51
KUKKO BIRRA	INTERNO: B107
LAVEZZINI	INTERNO: A48
LA BOTTEGA DELLA BIRRA DI NICOLÒ POLATO	INTERNO: E104
LA MARBLET	INTERNO: C87
LAFUMA*	INTERNO: D47
LE BISTRÒ DE ROUTE	GRILL & BEER VILLAGE: S9
LE MARQUIER*	INTERNO: D25
L'IMPERO DEL SOLE - SIDEA SPEZIE	INTERNO: D48
LINEA BRASTULY	ESTERNO: F22
LINEAFM BY EROSTAB	INTERNO: A57
LISA SRL	INTERNO: A15
LODGE*	INTERNO: A71
LUNAWAY CAST IRON	INTERNO: E57

*azienda rappresentata

M
MARIONS
 Grillstube
 STEAKHOUSE | SAUCES MANUFACTORY

DAL WAGYU AL BISONTE
 [12 TIPI DI CARNE]

ASSAGGIATE LE NOSTRE SALSE FAVOLOSE

BBQ SAUCE HOT & SPICY
 SWEET CHILI SAUCE
 BBQ SAUCE
 HOT & SPICY
 HOT & SPICY
 CHILI SAUCE MADE BY MANNIUS

NUOVO

MONOLITH SERIE ONE

**VENITE A TROVARCI ALLO
STAND F20 (ESTERNO) E D47**

PRIMO PASSO VERSO IL LIVELLO SUCCESSIVO

Questa nuova serie esprime la indiscutibile qualità Monolith, e, contemporaneamente, rappresenta lo strumento ideale per muovere i primi passi nel mondo dei barbecue in ceramica. Il Sistema Smart Grid offre la massima versatilità per ogni tipo di cottura alla griglia.

La nuova guarnizione in fibra di vetro è estremamente resistente e garantisce che il calore e gli aromi rimangano all'interno, dove devono stare.

La cerniera migliorata rende ancora più semplice l'apertura e la chiusura della griglia, mentre la nuova regolazione dell'altezza permette un adattamento perfetto del coperchio. Trasforma il tuo terrazzo in un vero e proprio palcoscenico culinario.

monolith-grill.com

MONOLITH

AZIENDA	STAND
MACELLERIA BONETTI	INTERNO: B28
MACELLERIA DA CARLO	INTERNO: E96
MACELLERIA IL CARNADIERE	INTERNO: B39
MACELLERIA MAZZA*	INTERNO: C87
MAESTRELLI ARREDAMENTI	INTERNO: B15
MAGLIONERO*	INTERNO: C60
MAIS CORVINO	INTERNO: D102
MANZO DI MONTAGNA*	INTERNO: D52
MASTERBUILT*	ESTERNO: G12
MATSTONE DUE	INTERNO: B79
MB INTERNATIONAL SRL	INTERNO: A27 - E103
MCO WINE & BEER SRLS	INTERNO: C75
MCZ GROUP SPA*	INTERNO: C25
M-EAT MACELLERIA CON CUCINA	INTERNO: A51
MEAT PREMIUM*	INTERNO: A41
MEATER*	INTERNO: D79 - ESTERNO: F31
MIGUEL VERGARA*	INTERNO: D52
MIONI*	INTERNO: B31
MOIA*	INTERNO: D25
MONOLITH GRILL GMBH	INTERNO: D47 - ESTERNO: F20
MR. BUNS	INTERNO: B53
MR. DOBELINA	ESTERNO: G6
MSH - MARINO'S SMOKE HOUSE*	INTERNO: C87
MYBARBECUE.IT*	INTERNO: A71
MYYOUR*	INTERNO: B31
NAPOLEON*	INTERNO: D25 - ESTERNO: F8-F12
NARDI*	INTERNO: D25
NC SEASONING	ESTERNO: F22
NIMS SPA	INTERNO: E81
NITAL SPA	INTERNO: B89
NORDIC NATURE	INTERNO: B65
NUOVA OMBRA - SCHERMATURE SOLARI	INTERNO: D19
OAKEY PREMIUM WAGYU	INTERNO: B79
OF OUTDOORKITCHENS	INTERNO: C15
OFYR*	INTERNO: A71

*azienda rappresentata

AZIENDA	STAND
OLEIFICIO SILVESTRI ROSINA - ASCOLI PICENO	INTERNO: A46
ONFIRE	INTERNO: C51
OONI*	INTERNO: A71
OUTDOORCHEF*	INTERNO: A71
OUTERRA*	INTERNO: B15
OVENEAT*	INTERNO: C25
OYAT	INTERNO: D25 - ESTERNO: G13
PALAZZETTI LELIO SPA	ESTERNO: G2
PEDRALI*	INTERNO: D25
PENTOLE AGNELLI*	INTERNO: C54
PEPE CAFE'	INTERNO: BAR
PENTOLE PROFESSIONALI	INTERNO: C54
PHILARMONIQ69V	INTERNO: A59
PIANETA GRILL SRL	INTERNO: E67
PIRA*	INTERNO: E93
PIT BOX*	INTERNO: A71
PLA.NET - Outdoor cooking	INTERNO: B71
PLUST*	INTERNO: D47
PODAVINI OUTDOOR SRL	INTERNO: E19 - ESTERNO: F4
POGGESI*	INTERNO: B31
POLYFLAM	INTERNO: E23 - ESTERNO: F5
POPPAMIES*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
PROGETTO FILIERA SI	INTERNO: A33
PROLOISIRS*	INTERNO: D25
PRUSSIAN BLACK	INTERNO: B65
PURHY*	INTERNO: A27 - E103
RADICAL BREWERY - BIRRIFICIO AGRICOLO TOSCANO	INTERNO: C105
RADIO BRUNO	INTERNO: B103
RED GRILL*	INTERNO: C27
RED HEREFORD	INTERNO: B65
RICAMI VERONICA	INTERNO: C39
RIOPLATENSE*	INTERNO: C41
RISSOLES SRLS	GRILL & BEER VILLAGE: S12
RISTOBOX*	GRILL & BEER VILLAGE: S3
RIVER CHILL	INTERNO: B95

*azienda rappresentata

leggi guarda ascolta

il Giornale di Brescia



SCARICA SUBITO
giornaledibrescia.it/app



LA NUOVA APP

**GIORNALE
DI BRESCIA**

MADE IN ITALY
RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA
DAL 1965

**BARBECUE PERFETTO
CON PIASTRE E ACCESSORI
ANTIADERENTI
IN ALLUMINIO
PRESSOFUSO**

Per chi ama fare barbecue ecco la soluzione ideale per grigliare senza compromessi! Le piastre e gli accessori barbecue Risoli sono ad alto spessore e antiaderenti per una cottura ottimale sulla brace che preserva i sapori e i valori nutritivi degli alimenti grazie al trasferimento dolce e naturale del calore

GUARDA IL VIDEO:

FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

Risoli s.r.l. - 25065 - Lumezzane S.S. (BS) - Italy / T. 030 892 5944 www.risoli.com info@risoli.com / Follow us: @risoli1965

AZIENDA	STAND
ROCK & RUBS*	ESTERNO: F9
RONDINI - CASA E GIARDINO	INTERNO: D47
ROSSOFUOCO	INTERNO: A78
ROTOGRILL	INTERNO: C59
ROYAL BOTANIA*	INTERNO: B31
RZ SERVICE SRL	INTERNO: B65
S.P.L. ENERGETICA	INTERNO: C31
SALUMIFICIO BRESCIANO*	INTERNO: A16
SANTA CROCE SRL - MACELLERIA ALEBARDI	INTERNO: B39
SANTOS*	INTERNO: C63 - ESTERNO: F18
SARFATI. VINI PER PASSIONE	INTERNO: C104
SASHI BEEF LOVER*	INTERNO: E96
SCHOENHUBER SPA	INTERNO: B45
SECURITY ZANZ*	INTERNO: D41
SERRALUNGA*	INTERNO: B31
SMOKEY BEN	INTERNO: D87 - ESTERNO: F38
SNAKE RIVER FARMS*	INTERNO: C41
SPARK SRLS	INTERNO: E79
SPOLETT RADICAL GRILL	INTERNO: C71 - ESTERNO: F32
SPRECH*	INTERNO: D25
SPRIZZER SRL	INTERNO: B87
SQUISITA	INTERNO: B97
STAR RANCH*	INTERNO: C41
STEEL SRL	ESTERNO: G15
STEELEMOTIONS	INTERNO: C42
STILE VENETO	INTERNO: D46
SWAMI BEEF*	INTERNO: A51
SWIFT*	INTERNO: C41
TAGWOOD EUROPE B.V.	ESTERNO: F13
TALENTI*	INTERNO: D25
TAPITA SNC	GRILL & BEER VILLAGE: S0
TECH-INOX SRL	INTERNO: D80
TECNOAIRSYSTEM	INTERNO: C27
TENDABERG SRL	INTERNO: E33
TEXAS CLUB*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25

*azienda rappresentata

AZIENDA	STAND
THE BASTARD*	INTERNO: A71
THERMAPEN*	INTERNO: D79 - ESTERNO: F31
TMC	INTERNO: B79
TORO*	INTERNO: D63 - ESTERNO: F25
TRAEGER*	INTERNO: D79 - ESTERNO: F31
TRAMONTINA*	INTERNO: B40
TRANQUILLI FORNI SRL	INTERNO: B58 - ESTERNO: G9
UMBROSA*	INTERNO: B31
UNIVERSO GRILL SRL	ESTERNO: G1
URIEN LOZA*	INTERNO: C96
VACUM*	INTERNO: C57
VENEQU*	INTERNO: C63
VERMOBIL*	INTERNO: D47
VEZZ DESIGN*	INTERNO: B15
VHOME VIT'TINOX	INTERNO: B71
VIBROK	INTERNO: B26
VICTORINOX*	INTERNO: A71
VULCANUS*	INTERNO: D47 - ESTERNO: F21
WAGYU COMPANY	INTERNO: E65
WEBER*	INTERNO: D25 - ESTERNO: F8-F12
WILFRED E CORTES54	INTERNO: C41
WIN-TECH SRL	ESTERNO: G8
WITT PIZZA*	INTERNO: B89
WOODCHOPPER	INTERNO: C88
WX	INTERNO: C41
YAKINIKU*	INTERNO: B45
YETT*	INTERNO: A71
Z GRILLS*	INTERNO: A31
ZUT BORNIAK DAWID SZURLEJ	ESTERNO: F15

*azienda rappresentata



OF outdoorkitchens

stand C15



info@ofoutdoorkitchens.com
ofoutdoorkitchens.com

L'ESSENZA DELLA TRADIZIONE MILANESE..
in ogni goccia

LIQUORE A BASE DI ERBE
AMARO
Sanfilippo
Cremoso e bilanciato
DA UNISI DI BOTANICHE SELEZIONATE TRA LE QUALI ANICE
VITELLATO, CHINA, CANNELLA E ARANCIO PERSAMARCO
50cl e 30% VOL.
PRODOTTO IN ITALIA

✉ info@amarosanfilippo.it
🌐 www.amarosanfilippo.it
📷 amarosafilippo

SEI UN RISTORATORE?

Scopri la rivoluzione che trasformerà il tuo locale con un'idea mai vista prima.

Vieni a provarla di persona!

BRASTÜLY®
— STAY TOGETHER —

PROGRAMMA EVENTI

29 MARZO



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI
dalle 9:00 alle 17:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP
Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS
dalle 10:00 alle 11:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP
Consigliato principianti e appassionati



GRIGLIA BENE, GRIGLIA BONTON
dalle 10:00 alle 17:00
AREA ESTERNA - STAND BONTON BARBECUE
Consigliato a principianti



INAUGURAZIONE BBQ EXPO 2025
dalle 10:30 alle 11:30
PRESSO L'INGRESSO



ALL YOU CAN SMASH
dalle 11:00 alle 12:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1
Consigliato ad appassionati
EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO ACADEMY - Sala 1



PULLED PORK & GYOZA
dalle 11:00 alle 12:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2
Consigliato a principianti e appassionati

SOLD OUT



IL VERO TACOS MESSICANO
dalle 11:30 alle 12:30
BBQ Expo ARENA
Consigliato a principianti e appassionati



PASTA ALL'ASSASSINA HOT!
dalle 11:45 alle 12:15
AREA ESTERNA - STAND F.M. PROGETTO CUCINA
Consigliato ad appassionati



DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE
dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00
AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL
Consigliato a principianti



COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL
dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00
AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL
Consigliato a principianti

ARTE DELLA MISCELAZIONE E CREATIVITÀ



L'IMPERO del SOLE
SIDEA
Since 1948

Quality Certification
FSSC 22000 - 6

RUBS & SEASONINGS
Spices and Spice blends
Herbs and Seeds - Salts
Customized blends

www.sideaspezie.com
www.limperodelsole.it



San Martino di Lupari (PD) - Italy
Tel. 049 5952158 - 049 9460737
info@sideaspezie.com
SHOP ONLINE



SURF&TURF IN THE USA
dalle 12:30 alle 13:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1
Consigliato a principianti e appassionati
EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO ACADEMY - Sala 1



MEZZE MANICHE AL SUGO BEEF RIBS BY LA MARBLET
dalle 13:00 alle 14:00
BBQ Expo ARENA
Consigliato a principianti e appassionati



BORNIAK BITES: LA RIVOLUZIONE DEL FINGER FOOD
dalle 13:00 alle 19:00
AREA ESTERNA - STAND BORNIAK
Consigliato a principianti e appassionati



DALL'ANGUS ALLA RUBIA: SPERIMENTANDO CON SPOLERT
dalle 14:00 alle 19:00
AREA ESTERNA - STAND SPOLERT RADICAL GRILL
Consigliato a principianti



MERENDA CON MR. DOBELINA
dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA
Consigliato a principianti



PANCAKE AL TVARUZKY
dalle 12:30 alle 13:30
AREA ESTERNA - STAND F.M. PROGETTO CUCINA
Consigliato ad appassionati



LA PIZZA IN CASA, COME IN PIZZERIA
dalle 13:00 alle 15:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2
Consigliato ad appassionati

SOLD OUT



OLTRE LA SOLITA BISTECCA
dalle 14:00 alle 15:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1
Consigliato a principianti e appassionati

SOLD OUT



PESCE ALLA PLANCHA
dalle 14:30 alle 16:30
BBQ Expo Arena
Consigliato ad appassionati



COTTURA A FUOCO VIVO CON IL TAGWOOD BBQ
dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD EUROPE BV.
Consigliato a principianti e appassionati

29 MARZO



STORIE DI BRACE LIVE: IL LATO NERD DELLA GRIGLIA

dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND SMOKEY BEN
Consigliato ad appassionati



L'ARTE DELLE SALSE NEL BARBECUE

dalle 16:00 alle 17:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1
Consigliato: principianti, appassionati, esperti e professionisti
EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO ACADEMY - Sala 1



MARINATURE E SAPORI AROMATICI

dalle 17:30 alle 18:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2
Consigliato a principianti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO ACADEMY - Sala 2



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI

dalle 9:00 alle 17:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP
Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



IL SAPORE DEL BONTON: GRIGLIARE CON ELEGANZA

dalle 10:00 alle 17:00
AREA ESTERNA - STAND BONTON BARBECUE
Consigliato a principianti



PORK RIBS DA CAMPIONE

dalle 15:30 alle 17:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2
Consigliato a principianti e appassionati

SOLD OUT



B.O.B - BATTLE OF THE BURGER

dalle 17:00 alle 18:15
BBQ Expo ARENA
Consigliato a principianti

30 MARZO



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS

dalle 10:00 alle 11:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP
Consigliato principianti e appassionati



SKIRT STEAK

dalle 10:30 alle 11:45
BBQ Expo ARENA
Consigliato a principianti



Vi aspettiamo a Gandino - BG -

Indoor, Outdoor & More

WIN-TECH

Officina metalmeccanica - Taglio Laser



Area esterna SUD

STAND G8



- Totem
- Pellet
- Erba sintetica
- Gazebi su misura
- Bordi perimetrali
- Fioriere per esterno
- Piastre per barbecue
- Barbecue personalizzati
- Immagini per giardino
- Realizzazioni in corten e non

mail: project@wintech-project.com



www.wintech-project.com

**PHILADELPHIA CHEESE STEAK**

dalle 10:30 alle 11:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti e appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 1

**L'HAMBURGER AFFUMICATO**

dalle 10:30 alle 12:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a principianti e appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2

**SMASHBURGER CON MR. DOBELINA**

dalle 12:00 alle 13:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti

**COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRAROSTO UNIVERSO GRILL**

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND
UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti

**3 PRIMI PIATTI AL BARBECUE!**

dalle 12:30 alle 13:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2

**HOT DOG CON MR. DOBELINA**

dalle 13:00 alle 14:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti

**BORNIAK BITES: LA RIVOLUZIONE DEL FINGER FOOD**

dalle 13:00 alle 19:00
AREA ESTERNA - STAND BORNIAK

Consigliato a principianti e appassionati

**LA BISTECCA DEVE SAPERE DI BISTECCA?**

dalle 14:00 alle 15:15
BBQ Expo ARENA

Consigliato a principianti e appassionati

**DALL'ANGUS ALLA RUBIA: SPERIMENTANDO CON SPOLERT**

dalle 14:00 alle 19:00
AREA ESTERNA - STAND SPOLERT
RADICAL GRILL

Consigliato a principianti

**COTTURA A FUOCO VIVO CON IL TAGWOOD BBQ**

dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD
EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e appassionati

**BACON, FAT WASH FEAT. BLOODY MARY**

dalle 15:45 alle 17:00
BBQ Expo ARENA

Consigliato a esperti

**PICANHA A FETTE**

dalle 13:30 alle 15:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a principianti

SOLD OUT

**DAL BURGER ALLA BISTECCA**

dalle 14:00 alle 15:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato: principianti, appassionati, esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2

**MERENDA CON MR. DOBELINA**

dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti

**L'ARTE DEL BRISKET**

dalle 15:30 alle 17:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati

SOLD OUT

**PIZZA CONTEMPORANEA: TECNICHE, IMPASTI E COTTURA PERFETTA**

dalle 16:00 alle 18:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato: principianti, appassionati, esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2

BBQ MASTER'S CHALLENGE



La **BBQ EXPO MASTER'S CHALLENGE** è una competizione che si svolge a BBQ Expo il 29 e il 30 Marzo 2025.

È una gara sanzionata dalla **KCBS** (Kansas City Barbecue Society), la più grande organizzazione competitiva di barbecue al mondo con sede a Kansas City, in America.



La **BBQ EXPO MASTER'S CHALLENGE** è suddivisa in diverse categorie principali, che rappresentano i tagli di carne più comuni nel barbecue tradizionale americano.

I visitatori di BBQ Expo avranno l'opportunità di vedere live i team in azione ed assistere alle premiazioni dei vincitori Domenica 30 Marzo dalle 17:30 alle 18:30

SPONSOR GARA



Bresciaoggi



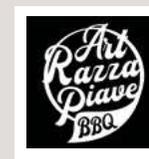
TEAM ISCRITTI



3BBQ
Lituania



Aldo's BBQ
Italia



Art Razza Piave Bbq
Italia



Average Joe BBQ Team
Italia



Bacat del BBQ
Italia



Bar Bee Q
Italia



BBQ Hot Yard
Croazia



BBQ +
Belgio



Bunch of Swines
Regno Unito



Charcoal BBQ
Italia



Gold's bbq
Italia



Griller Unchained
Italia



I cinghiali
Italia



Italian's Steak Team
Italia



Luna smoke
Italia



M&M's BBQ
Italia



No Problama BBQ
Italia



Onkel Felix BBQ
Italia



Q-KING
Italia



Rumabronze
Italia



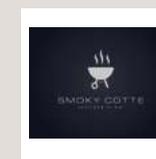
Skinny Beans BBQ team
Italia



Smoke on the wild side
Belgio



Smoking Butcher
Italia



Smoky Cotte
Italia



South.Brixia BBQ
Italia



The Antwerp Smokers
Belgio



The Grill Gathering
Italia



The Smoked Barbecue
Italia



Westside BBQ
Austria



Woodquarter Smokerheads
Austria



Ti aspettiamo allo stand C54

Via Meer, 60 - 24022 Alzano Lombardo BG
<https://www.pentoleprofessionali.it/it>
 +39 035 832112
[preventiviapentoleprofessionali.it](https://www.pentoleprofessionali.it/preventiviapentoleprofessionali.it)

Progetta la tua cucina all'aperto perfetta:



I migliori Cocktail
artigianali alla spina
li trovate solo al
**COCKTAIL
VILLAGE**

Grill&Beer Village
STAND S1



BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI

dalle 9:00 alle 17:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato a principianti, appassionati e professionisti



DA BEN COTTO A COTTO BENE

dalle 10:30 alle 11:45
BBQ Expo ARENA

Consigliato a esperti e professionisti



L'UTILIZZO DEL BARBEQUE NELLA RISTORAZIONE MODERNA

dalle 10:30 alle 12:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a professionisti e esercenti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE GRATUITA PRESSO
ACADEMY - Sala 2



GRIGLIA BENE, GRIGLIA BONTON

dalle 11:30 alle 16:30
AREA ESTERNA - STAND BONTON BARBECUE

Consigliato a principianti



DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00
AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS

dalle 10:00 alle 11:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato principianti e appassionati



SOMMELIER DELLA CARNE: SELEZIONE E TECNICA

dalle 10:30 alle 12:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 1



COTTURE ANCESTRALI: DALL'ANGUS ALLA RUBIA GALLEGA CON SPOLERT

dalle 10:30 alle 19:00
AREA ESTERNA - STAND SPOLERT RADICAL GRILL

Consigliato a principianti



SMASHBURGER CON MR. DOBELINA

dalle 12:00 alle 13:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL

dalle 12:00 alle 14:00
e dalle 16:00 alle 18:00

AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti



GHISA IN CUCINA: STRUMENTI E VANTAGGI

dalle 12:15 alle 13:30
BBQ Expo ARENA

Consigliato ad appassionati, esperti e professionisti



MARE & MONTI: CREATIVITÀ E TECNICHE PER PROFESSIONISTI

dalle 13:00 alle 15:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2



AMERICAN BBQ: LE CHIAVI DI SUCCESSO

dalle 14:00 alle 15:15
BBQ Expo ARENA

Consigliato ad appassionati



"FUEGO CRIOLLO" BY MISS BBQ

dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e appassionati



COME GESTIRE IL BBQ CON SUCCESSO NELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA!

dalle 16:00 alle 17:00
BBQ Expo ARENA

Consigliato a professionisti



ROLL ON EXCLUSIVE

dalle 12:30 alle 14:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 1



HOT DOG CON MR. DOBELINA

dalle 13:00 alle 14:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti



I 5 SEGRETI DEI RUB IN MACELLERIA

dalle 14:30 alle 15:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 1



FARINA, FIAMME E FANTASIA: L'IMPASTO INCONTRA IL BBQ

dalle 15:30 alle 17:30
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato ad appassionati, esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2



PREMIO TRADIZIONE BRESCIANA

dalle 16:00 alle 17:00
BBQ Expo ARENA

Consigliato a professionisti

SANFILIPPO
 LIQUORE A BASE DI ERBE
 AMARO
 2023

NEL CUORE DI MILANO,
 DOVE LA TRADIZIONE INCONTRA
 L'INNOVAZIONE,
 NASCE UN NUOVO MODO
 DI VIVERE L'AMARO:
 23 BOTANICHE,
 UNICHE E PREGIATISSIME
 CHE SI FONDONO
 IN ARMONIA PERFETTA
 PER CREARE UN'ESPERIENZA DI
 GUSTO SENZA PARI

info@amarosanfilippo.it
 www.amarosanfilippo.it
 amarosafilippo

ARDE.
 LA TRADIZIONE RINNOVATA.
 NUOVA COLLEZIONE DI FORNI A COTTURA DIRETTA, DISPONIBILI IN DIVERSI FORMATI.
 BBQ EXPO STAND B 58
 TRANQUILLI FORNI
 www.tranquilliforni.it

**BARBECUE TRA AMICI E ESPERTI**

dalle 9:00 alle 17:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato a principianti, appassionati e professionisti

**CARNE PERFETTA: TECNICHE E TAGLI**

dalle 10:30 alle 12:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato ad appassionati, esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 1

**COTTURE ANCESTRALI: DALL'ANGUS ALLA RUBIA GALLEGA CON SPOLERT**

dalle 10:30 alle 17:30
AREA ESTERNA - STAND SPOLERT RADICAL GRILL

Consigliato a principianti

**DIMOSTRAZIONI DI COTTURA CON IL FORNO A CARBONE VEGETALE**

dalle 12:00 alle 17:30
AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti

**ALBUMINA PER UN PESCE PERFETTO**

dalle 12:30 alle 14:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 1

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 1

**TRADIZIONE E SAPORI ARGENTINI CON GUIDO ASADOS**

dalle 10:00 alle 11:00
AREA ESTERNA - STAND ECOTRADE GROUP

Consigliato principianti e appassionati

**AFFUMICATURA GOURMET**

dalle 10:30 alle 12:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2

**SMASHBURGER CON MR. DOBELINA**

dalle 12:00 alle 13:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti

**COTTURE ESCLUSIVE CON IL GIRARROSTO UNIVERSO GRILL**

dalle 12:00 alle 17:30
AREA ESTERNA - STAND UNIVERSO GRILL

Consigliato a principianti

**RUB D'AUTORE: CREAZIONE E BILANCIAMENTO DEI SAPORI**

dalle 12:30 alle 14:00
BBQ Expo ACADEMY - Sala 2

Consigliato a esperti e professionisti

EVENTO A NUMERO CHIUSO
ISCRIZIONE € 20,00 PRESSO
ACADEMY - Sala 2

**HOT DOG CON MR. DOBELINA**

dalle 13:00 alle 14:00
AREA ESTERNA - STAND MR. DOBELINA

Consigliato a principianti

**COTTURA A FUOCO VIVO CON IL TAGWOOD BBQ**

dalle 15:00 alle 16:00
AREA ESTERNA - STAND TAGWOOD EUROPE B.V.

Consigliato a principianti e appassionati

**BORNIAK BITES: LA RIVOLUZIONE DEL FINGER FOOD**

dalle 13:00 alle 17:30
AREA ESTERNA - STAND BORNIAK

Consigliato a principianti e appassionati

**CI VEDIAMO
NEL 2026!**



www.bbqexpo.it

ORGANIZZATO DA

