

Warsteiner presenta il suo Concept Pub a Beer Attraction

warsteiner-concept-pub-beer-attraction-2-e8f0c953

In occasione della quinta edizione di **Beer Attraction** – la fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie in programma a Rimini dal 16 al 19 febbraio – **Warsteiner Italia** presenta un'idea innovativa: il **'Warsteiner Concept Pub'**.

Warsteiner si presenta al Beer Attraction con un vero e proprio pub (Stand 05, Hall A5C5) realizzato da **Rosario Orlando**, architetto con forte specializzazione nel canale Horeca e lunga esperienza nella progettazione di pub. Un professionista che collabora da anni con Warsteiner, e che sarà a disposizione di chi desidera aprire o rinnovare il proprio locale. Warsteiner, con la sua ampia gamma di prodotti premium, si propone attraverso questo progetto di offrire servizi qualificati, coinvolgendo selezionati professionisti, per supportare il business degli imprenditori del settore.

Durante la quattro giorni, sono in programma diverse sessioni di **show-cooking**, nel segno dei nuovi trend del beer&food pairing, organizzati dal team **BBQ Geeks**, con particolare attenzione agli aspetti di profit management dei piatti. I due maestri di barbeque e cottura alla griglia **Pietro Bonacorsi e Matteo Tarozzi** daranno curiosi e utili suggerimenti su come utilizzare con fantasia la birra in cucina, non soltanto in abbinamento al piatto ma anche in veste di ingrediente, proponendo in anteprima alcune ricette di tendenza semplici e intuitive. Un team capace di reinterpretare le tecniche del barbeque – lunghe cotture a carbone, sempre più un trend dei giorni nostri – in grado di offrire consulenza ai professionisti dell'horeca, i quali grazie ai loro insegnamenti potranno facilmente replicare queste tecniche, con gli strumenti presenti in una tradizionale cucina da pub.

“Siamo lieti di poter presentare il Warsteiner Concept Pub sul palcoscenico di Rimini, riferimento per tutti gli operatori del beverage and food service - afferma **Luca Giardiello**, AD di Warsteiner Italia -. In questa cornice abbiamo voluto replicare un Pub – la nostra idea di Pub – coniugando birra, cibo, design e coinvolgendo i professionisti che collaborano con noi, per supportare i clienti alla scoperta di nuove identità per il proprio business. Il progetto Warsteiner Concept Pub è perfettamente in linea con

i trend del settore HoReCa, tra i quali l'internazionalizzazione della proposta gastronomica e la crescente domanda di beer & food pairing da parte dei consumatori, i quali tendono sempre più a ricercare – tra i punti vendita con posizionamento premium – quelli con una distintività più marcata. Crediamo che, oggi più che mai, – prosegue l'amministratore delegato – per raggiungere buoni risultati sia importante fare un lavoro di squadra. Una squadra di qualità, fatta di uomini – la nostra forza vendite in primis – e di una completa gamma di prodotti premium, a cui oggi affianchiamo un ventaglio di soluzioni di servizio per supportare i nostri clienti nella loro attività”.

Un **programma ricco e innovativo** dunque quello del Concept Pub che non si esaurirà a Beer Attraction. L'iniziativa punta infatti ad ampliare la propria portata nei prossimi anni per abbracciare a 360° ciò che ruota attorno ai locali, arrivando a offrire ai propri clienti una rete sempre più fitta di professionisti a loro disposizione.