

11 – 14 APRILE 2026
FIERE DI PARMA

BUTCHER

*** SHOW ***

PROFESSIONE CARNE

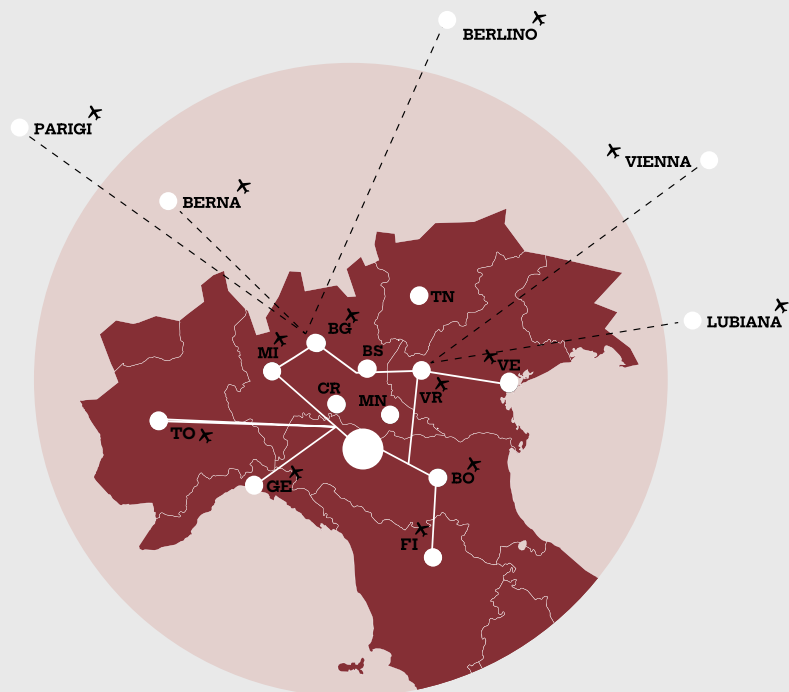


LA FIERA B2B PER CHI DELLA CARNE NE FA UNA PROFESSIONE

Nasce **Butcher Show**, la nuova fiera interamente B2B dedicata alla filiera della carne, dove macellai, trasformatori, buyer e ristoratori trovano materie prime, attrezzature, tecnologie e soluzioni per il packaging e la digitalizzazione.

Dal 11 al 14 aprile 2026, alle **Fiere di Parma**, Butcher Show si svolgerà in **contemporanea con BBQ Expo**, la manifestazione internazionale dedicata al mondo del barbecue. Due eventi affini, due pubblici complementari, un'unica esperienza che collega la **materia prima all'eccellenza finale**, valorizzando tutta la filiera.





DOVE SIAMO

POSIZIONE STRATEGICA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY

Parma è molto più di una capitale gastronomica: è al centro di uno dei distretti agroalimentari più avanzati e produttivi d'Europa. Riconosciuta dall'UNESCO come Città Creativa per la Gastronomia, ospita eventi fieristici di riferimento internazionale, organizzati da Fiere di Parma, come **Cibus**, **Cibus Tec** e **TuttoFood**, che si svolge a Milano.

Con quasi 80 anni di esperienza e **135.000 mq espositivi coperti**, il quartiere rappresenta un polo fieristico moderno ed efficiente. Padiglioni funzionali, oltre 9.000 posti auto e infrastrutture di alto livello garantiscono un'esperienza ottimale per espositori e visitatori. Il Quartiere Fieristico di Parma, con la sua posizione baricentrica rispetto alle principali città del Nord Italia – Milano, Bologna, Brescia e Firenze – è facilmente raggiungibile da tutta Italia ed Europa grazie ai numerosi mezzi di trasporto.

Butcher Show e BBQ Expo si inseriscono in questo contesto d'eccellenza, ampliando l'offerta fieristica di Parma e rafforzando il suo ruolo di hub internazionale per la promozione del Made in Italy nel mondo.



CHI VISITA

**UN PUBBLICO ESPERTO,
MOTIVATO E INNOVATIVO**

Un punto d'incontro per **operatori altamente specializzati**, in cerca di ispirazione e aggiornamento per far evolvere il proprio business e restare competitivi sul mercato.

★ **Macellai e operatori della ristorazione** scoprono tecniche di taglio, carni selezionate, attrezzature evolute e soluzioni per valorizzare ogni parte del prodotto.

★ **Trasformatori e produttori** trovano tecnologie per ottimizzare i processi di lavorazione e conservazione, migliorare l'efficienza produttiva e rispondere alle nuove esigenze di sostenibilità e sicurezza.

★ **Distributori e grossisti** incontrano nuovi fornitori affidabili, ampliano l'offerta con prodotti di qualità, ready-to-cook e condimenti innovativi, rafforzando relazioni commerciali durature.

★ **Buyer e responsabili acquisti nei canali Ho.Re.Ca., GDO e retail** selezionano partner strategici, testano nuovi prodotti, identificano soluzioni per arricchire l'offerta dei propri punti vendita o catene.



Gli **espositori di Butcher Show** rappresentano l'**intera filiera professionale della carne**, dalle tecnologie alla trasformazione, dai prodotti finiti alle soluzioni per il punto vendita.

- ★ **Fornitori di materia prima e protagonisti dell'industria delle carni**
- ★ **Produttori di attrezzature professionali**
- ★ **Fornitori di tecnologie per la trasformazione e conservazione**
- ★ **Produttori di packaging e soluzioni digitali**
- ★ **Specialisti in aromi e ingredienti funzionali**
- ★ **Operatori della logistica alimentare**

CHI ESPONE

**TECNOLOGIA, QUALITÀ
E INNOVAZIONE PER UN
SETTORE IN CRESCITA**





CORSI ED EVENTI

FORMAZIONE, DEMO E NETWORKING – DOVE IL SAPERE DIVENTA AZIONE

Butcher Show non è solo esposizione, ma anche **condivisione di competenze e aggiornamento professionale**. Il programma prevede:

- ★ **Workshop tecnici** condotti da esperti del settore.
- ★ **Masterclass e talk** su tendenze, normative, tecnologie e mercati.
- ★ **Dimostrazioni dal vivo** e momenti esperienziali per vedere concretamente come migliorare il proprio lavoro.
- ★ **Eventi a cura degli espositori all'interno dei loro stand**, con demo, degustazioni, presentazioni di prodotto e incontri su invito.

Ogni attività è pensata per offrire **contenuti di alto livello e stimolare il confronto diretto tra professionisti**.

PERCHÉ ESPORRE

LA TUA VETRINA: UN'OPPORTUNITÀ STRATEGICA



VALORIZZARE IL PROPRIO BRAND

Per rafforzare la credibilità del proprio marchio agli occhi di buyer, distributori e professionisti del settore, affermandosi come azienda affidabile e di alta qualità.



RILANCIARE L'IMMAGINE AZIENDALE

L'occasione ideale per rinnovare il proprio posizionamento e comunicare un'immagine aggiornata e competitiva.



CREARE NUOVI CONTATTI E CONSOLIDARE RELAZIONI

La fiera rappresenta un hub strategico per avviare collaborazioni, stringere nuove relazioni commerciali e riattivare contatti storici con clienti, fornitori e partner.



ANTICIPARE I TREND DELLA FILIERA DELLA CARNE

Esplorare innovazioni, tecnologie emergenti e nuove esigenze del mercato, offrendo un vantaggio competitivo in un settore in costante evoluzione.



CONDIVIDERE E PROMUOVERE I VALORI DELLA FILIERA

L'endorsement di valori come qualità, trasparenza e benessere animale aiuta la promozione e il posizionamento del proprio marchio.



BENEFICIARE DI UNA COMUNICAZIONE AMPLIFICATA

La sinergia con BBQ Expo, evento di successo internazionale, garantisce una comunicazione consolidata che amplifica la visibilità di tutti gli espositori.



DUE MONDI, UN'UNICA OCCASIONE.

BUTCHER
* SHOW *

+

BBQ EXPO

**UN BIGLIETTO,
DUE EVENTI.
UN INVESTIMENTO,
DOPPIO RITORNO.**

Butcher Show si presenta sul mercato fieristico con una formula vincente: si svolge in contemporanea con **BBQ Expo**, l'unico evento italiano dedicato alla cucina outdoor.

Questa sinergia dà vita a un format esclusivo che unisce la **filiera professionale della carne** con il mondo dell'**outdoor cooking**, creando un contesto perfetto per generare **nuove relazioni commerciali**, ampliare il network e valorizzare il prodotto in ogni sua fase, dalla lavorazione alla griglia.

Con un solo biglietto, i visitatori accedono a entrambe le manifestazioni, garantendo un **flusso continuo e qualificato** tra i padiglioni.

Buyer, ristoratori, macellai e trasformatori si incontrano con chef, rivenditori e appassionati, attivando un **mercato vivo e trasversale**.

Per chi espone, è l'occasione ideale per ottenere **massima visibilità, lead concreti** e un posizionamento forte in un settore in evoluzione.

Butcher Show è la scelta giusta per chi vuole **crescere, innovare** e distinguersi. Con il valore aggiunto di essere al centro di un evento ad alto potenziale mediatico e commerciale.

BUTCHER

★ SHOW ★

PROFESSIONE CARNE

WWW.BUTCHERSHOW.IT

Organizzato da

