

No. 10 / April 2024, Cologne  
#spogagafa

## spoga+gafa 2024 - garden bbq

### Novità e varietà alla griglia

L'entusiasmo per BBQ e outdoor cooking non accenna a scemare e si impongono forme sempre più varie e specializzate. La sconfinata scelta di grill, cucine outdoor e accessori fa lievitare anche le aspettative ai fornelli. Al pari delle ricette, anche le novità del settore sono oggetto di continue ottimizzazioni. Alla prossima spoga+gafa che si terrà dal 16 al 18 giugno 2024, gli espositori presenteranno le ultime evoluzioni in tema di BBQ e outdoor cooking. I visitatori specializzati potranno contare su una ricca offerta internazionale che detterà nuovi standard non solo in termini di prestazioni e design, ma anche di sostenibilità.

### Libertà di assemblare e personalizzare il proprio barbecue

La crescente passione per BBQ e outdoor cooking trasforma anche le aspettative nei confronti degli accessori. Alle tradizionali griglie a carbonella si aggiunge oggi una serie di grill e cucine outdoor azionati con vari tipi di combustibili, di diverse dimensioni e fasce di prezzo. A ciò si aggiunge una scelta sconfinata di accessori. Il tutto ovviamente combinabile allegramente a piacere. Gli elementi modulari consentono di assemblare il grill o la cucina outdoor in modo personalizzato, a seconda di desideri, budget e spazio in giardino.

### Le preparazioni esigono precisione assoluta

L'industria del BBQ accende il turbo nel vero senso della parola. Sugli ultimi apparecchi basta schiacciare un pulsante per scatenare tutta la potenza disponibile e anche le versioni elettriche raggiungono fino a 800 gradi di temperatura. Il controllo è affidato ai display digitali che assicurano una regolazione esatta del calore, distribuito uniformemente per una cottura perfetta e per limitare il consumo di corrente o gas. Backburner con funzione di riscaldamento superiore e nuovi guanti resistenti alle altissime temperature completano l'offerta.

### Grande revival: update degli apparecchi tradizionali

Prima era tutto meglio? Non necessariamente, ma spesso era più semplice. Per esempio cuocere direttamente sul fuoco. Per vivere di nuovo queste emozioni oldschool alla griglia si registra un ritorno ai prodotti tradizionali. Gli apparecchi datati, come i forni messicani da terrazzo misura XXL, i fornelli portabili per la pizza o i bracieri ad altezza regolabile, tornano di moda e vivono una seconda giovinezza. Anche pentole e padelle di ghisa o i guanti da griglia in pelle donano al BBQ un gusto classico.

### All in one: accessori all'insegna di varietà e mobilità

La varietà degli accessori rispecchia la varietà culinaria che al giorno d'oggi la griglia è in grado di offrire. Gli ultimi gadget per il BBQ si possono combinare in modo



spoga+gafa  
16.06. - 18.06.2024  
www.spogagafa.com

Your contact:  
Karen Schmithüsen  
Tel.  
+49 221 821-2231  
e-mail  
k.schmithuesen@  
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
www.koelnmesse.com

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief  
Executive Officer)  
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory  
Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of  
jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

personalizzato e associare a barbecue di marchi diversi. I generatori di fumo freddo sono accessori all in one che rendono possibile qualsiasi tipo di affumicatura. Lo scomparto per la legna funge anche da panchina per raccogliersi in compagnia intorno al focolare. Ma i patiti della griglia non sono costretti a rinunciare al comfort durante le loro avventure all'aria aperta. Durante le gite fuori porta i bracieri pieghevoli e i tavolini per il BBQ facilitano il lavoro dell'addetto alla griglia, insieme agli accendigrill a batteria per un'accensione immediata o anche le luci portatili.

### **Griglia consapevole: domanda di combustibili pregiati**

Insieme alle aspettative nei confronti della dotazione tecnica e degli accessori, sono cresciute anche quelle verso i combustibili per il BBQ. Il trend del momento sono carbonella e bricchetti da produzione sostenibile: si tratta di prodotti premium quali carbone da legni duri combinati per una combustione lunga e un gusto aromatico. Molto amato è anche il carbone giapponese Binchotan che è inodore e sviluppa pochissimo fumo. La produzione è spesso certificata FSC per sostenere il fairtrade e un'economia forestale sostenibile.

Le espressioni odierne di barbecue e outdoor cooking sono ben lontane dalla semplice carbonella di una volta. Con gli ultimi modelli di griglia si può preparare praticamente tutto, dalle bistecche al salmone affumicato, dal pane alla pizza. La prossima spoga+gafa presenterà le ultime novità di griglia, cucine outdoor e accessori giunte a perfezionare la varietà dell'offerta. Dal 16 al 18 giugno 2024 la fiera del lifestyle in giardino tornerà a presentare tutta la gamma delle innovazioni per il BBQ.

### **La spoga+gafa**

La spoga+gafa è la più grande fiera di gardening e BBQ al mondo. Un salone internazionale che dal quartiere fieristico di Colonia lancia spunti a tutto il mondo del gardening. Alla rassegna di riferimento del settore il mondo del verde analizza gli assortimenti e i trend della stagione in arrivo e presenta soluzioni per le sfide attuali e future. Il focus della spoga+gafa è puntato sui trend e sulle innovazioni dei segmenti garden bbq, garden creation & care, garden living e garden unique. L'eccezionale varietà dell'offerta fa della fiera il place to be per i decision maker del mercato. Sponsor concettuale della spoga+gafa è l'Associazione dell'industria del gardening (IVG).

La prossima spoga+gafa si terrà dal 16 al 18 giugno 2024 al motto di "Responsible Gardens - Giardini Responsabili".

Maggiori informazioni su [www.spogagafa.com](http://www.spogagafa.com)

### **Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces**

Koelnmesse è leader globale nell'organizzazione di fiere nei settori living, contract e public spaces. Tra i punti d'incontro fissi di rango internazionale la piazza fieristica di Colonia annovera, oltre a imm cologne e interzum, anche formati espositivi quali ORGATEC, spoga+gafa, FSB e aquanale. Queste fiere rappresentano in modo completo il segmento interior e design, le subforniture dell'industria del mobile e degli interni, il mondo della cucina, tutte le tematiche inerenti i mondi del lavoro moderni, il garden lifestyle, ma anche gli spazi aperti, le strutture sportive e

ricreative, insieme a sauna, pool e centri benessere.

Page  
3/3

Oltre agli eventi a Colonia Koelnmesse sta ampliando strategicamente il proprio portfolio in importanti mercati emergenti del pianeta, grazie per esempio al successo delle fiere ORGATEC TOKYO in Giappone, interzum bogota in Colombia, interzum guangzhou in Cina e interzum forum italy.

Maggiori informazioni: <https://www.spogagafa.com/trade-fair/spoga-gafa-2024/industry-trade-fairs/>

#### **I prossimi eventi:**

ORGATEC TOKYO - SHIFT DESIGN - The leading international trade fair in Asia for the modern workspaces, Tokyo 29.05. - 31.05.2024

spoga+gafa - The world's biggest garden and BBQ trade fair, Cologne 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - New visions of work, Cologne 22.10. - 25.10.2024

#### **Nota per la redazione:**

Il materiale fotografico di spoga+gafa è disponibile sul nella nostra banca dati immagini sul sito [www.spogagafa.com/imagedatabase](http://www.spogagafa.com/imagedatabase) alla sezione "News".

Ulteriori raggugli per la stampa sono reperibili al link [www.spogagafa.com/pressinformation](http://www.spogagafa.com/pressinformation)

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

Qui puoi trovare spoga+gafa sul social web:

#### **Facebook:**

<https://www.facebook.com/spogagafa>

#### **Instagram:**

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

#### **LinkedIN:**

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

#### **Per eventuali domande rivolgersi a:**

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Phone: +49 221 821-2231

Mobile +49-176-12563444

[k.schmithuesen@koelnmesse.de](mailto:k.schmithuesen@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)