



**PROGRAMMA APPUNTAMENTI CIBUS 2021
PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI ITALIANI
PAD. 7**

31 AGOSTO 2021

ore 13.00 | area lounge birra artigianale

Birra Artigianale: leggi, emendamenti, prospettive future

Intervengono:

Chiara Gagnarli - Deputato Parlamento Italiano, Capogruppo Commissione Agricoltura
Movimento 5 Stelle

Vittorio Ferraris - direttore generale Unionbirrai

modera: Grazia Intini - ufficio stampa Unionbirrai

ore 15.00 | sala Barilla

Premiazione Birra dell'Anno



1 SETTEMBRE 2021

ore 11.00 | area lounge birra artigianale

Tutti per uno, uno per tutti. La ricerca nei settori del luppolo, dell'orzo e della birra

11.00 - L'Emilia - Romagna innova il luppolo: ProHops SmartChain

Dott.ssa Margherita Rodolfi, Prof. Tommaso Ganino - Università di Parma

11.15 - Il luppolo, nuova filiera? Sì, ma 4.0

Prof. Tommaso Ganino - Università di Parma Dott. Marco Desogus - Reply, Milano (MI)

11.30- Non tutti gli orzi sono uguali: cosa deve avere un orzo per produrre birra

Dott. Luigi Cattivelli - CREA Genomics and Bioinformatics, Fiorenzuola (PC)

11.45 - L'economia circolare, le fermentazioni e la birra

Dott.ssa Annalisa Ricci - Università di Parma

12.00 - La ricerca applicata al servizio delle produzioni brassicole artigianali

Dott. Luca Pretti - Porto Conte Ricerche, Sardegna

12.15 - Dibattito e Conclusione

Dott. Luca Grandi - Birra Nostra

ore 14.30 | area lounge birra artigianale

Birra e Salute. Le ricerche sulle proprietà nutraceutiche della birra e il suo corretto consumo

Intervengono:

Luca Gatteschi - specialista in medicina dello sport, medico squadra nazionale femminile calcio, co-fondatore Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere, docente scuola allenatori FIGC

Bo Jensen - chairman EBCU

modera: Simone Monetti - segretario nazionale Unionbirrai



Ore 16.00 | area lounge birra artigianale

Revolutionary road. I grandi affinati de La Casearia Carpenedo che hanno cambiato la storia nel mondo del formaggio. Selezione di tre formaggi abbinati ad altrettante birre artigianali italiane di qualità.

Tasting guidato dal Giornalista Bernardo Pasquali.



2 SETTEMBRE 2021

ore 11.00 | area lounge birra artigianale

Dalle molecole all'esperienza dei sensi

11.00 - Una chimica e un nutrizionista al bancone del pub

Prof.ssa Chiara Dall'Asta e Prof. Daniele Del Rio - Università di Parma

11.30 - Beer Sommelier. Una guida spirit-to-ale

Simonmattia Riva - Publican e Beer sommelier, Bergamo

11.45 - Il viaggio dei sensi lungo la "S.S. BeE-R."

Dott. Giorgio Maria Zinno e Gabriele Navoni - Master COMET Prof. Tommaso Ganino -
Università di Parma

Dott. Luca Grandi - Birra Nostra

12.05 - Il lato dolce dell'amaro

Chef Beatrice Maria Petrini - Publican e chef, Noceto (PR)

12.20 - Dibattito e Conclusione

Dott. Luca Grandi - Birra Nostra

ore 14.30 | area lounge birra artigianale

Etichettatura ambientale e buone pratiche di sostenibilità per i birrifici

dott.ssa Valeria De Siero - tecnologa alimentare

ore 15.30 | area lounge birra artigianale

Presentazione di TURISTI IN FERMENTO

Per un turismo esperienziale brassicolo



3 SETTEMBRE 2021

ore 11.00 | area lounge birra artigianale

PRESENTAZIONE del BIRRA NOSTRA MAGAZINE

Interverranno Mirka Tolini (Direttore Responsabile), Davide Bertinotti e Luca Grandi (Comitato di Redazione).

ore 12.00 | area lounge birra artigianale

PRESENTAZIONE del Progetto STRADE DELLA BIRRA

a cura dell'Associazione di Produttori di Birra della Regione Marche e dell'Associazione Nazionale Città della Birra.

ore 12.45 | area lounge birra artigianale

Le Leggi regionali per la birra artigianale

Intervengono:

Andrea Monti - consigliere regionale, vicecapogruppo Lega della regione Lombardia, primo firmatario del progetto di legge regionale

Paolo Ruzzola - consigliere regionale, capogruppo Forza Italia della regione Piemonte, primo firmatario del progetto di legge regionale

modera: Andrea Soncini