

# PROGRAMMA EVENTI E CONVEGNI

## Sabato 21 febbraio

12:30-13:30 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

### **Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Claudio di Bernardo, Grand Hotel di Rimini

13:00-14:00 – SALA ABETE

### **Minicorso di degustazione Unionbirrai “Cibo e Birra,che coppia!”**

A cura di Fulvio Giublena

14:00-14:30 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

### **Le mani in pasta:come preparare la piadina romagnola**

Dimostrazione pratica della preparazione e stesura della vera piadina romagnola.

14:30-15:30 – SALA ABETE

### **Minicorso di degustazione Unionbirrai “Gusto da Homebrewer”**

A cura di Alessio Facchini

15:30-16:30 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

### **Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Luca Malacrida presenta “Mousse alle pere e zenzero con gelatina alla birra weiss”

15:30-16:30 – SALA CEDRO

### **Corso PIM (Progetto imprenditoriale microbirrificio)**

Il corso fornirà le prime fondamentali nozioni in termini di adempimenti e marketing ed è dedicato a quanti vogliono intraprendere l'attività di produttore di birra artigianale.

Il corso è curato da Unionbirrai.

16:00-17:00 – SALA ABETE

### **Minicorso di degustazione Unionbirrai “Alcol giusto,tanto gusto!”**

A cura di Simone Cantoni

16:30-17:30 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

### **Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Stefano Salvi presenta “Filetto di maiale speziato marinato alla birra”

17:00-17:30 – PALCO EVENTI, PAD.C7

### **Home Brewing Contest**

Home Brewing contest è un concorso promosso da Beer Attraction. Durante la presentazione sul palco verranno svelati tutti i dettagli riguardanti il concorso e sarà presentato il premio. Il concorso consisterà in una preselezione e due selezioni che avranno luogo nell'arco dell'anno e terminerà in occasione dell'edizione 2016 di Beer Attraction durante la quale verrà anche premiato il vincitore.

17:00-18:00 – SALA ABETE

**Minicorso di degustazione Unionbirrai “Ho visto luppoli che voi umani..”**

A cura di Alessio Facchini

18:30-21:30 – PALCO EVENTI, PAD.C7

**Premiazione Birra dell'anno (X Edizione)**

E' con grande orgoglio che Unionbirrai il 5 gennaio 2015 ha annunciato la decima edizione di 'Birra dell'Anno', il concorso nazionale riservato ai micro birrifici italiani. Una edizione speciale che arriva in un anno speciale. Il concorso infatti si è svolto in parallelo con 'Beer Attraction-International Craft Breweries Show', prima fiera dedicata esclusivamente al mondo della birra artigianale italiana ed estera. Birra dell'Anno 2015 prevede ben ventisei categorie specifiche. Per ognuna di esse, il premio andrà alle prime tre migliori birre prese in esame da un panel di poco meno di cinquanta tra giudici e professionisti italiani ed esteri.

## **Domenica 22 febbraio**

12:30-13:30 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

**Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Marco di Lorenzi, Alexander Museum Palace di Milano Marittima

12:30-14:30 – SALA CEDRO

**“Accise: Yes we change!”**

Le nuove proposte normative a tutela della competitività dei microbirrifici italiani.

Introduce e modera Unionbirrai.

Interverranno:

- On. Marco Di Maio Commissione Finanze Camera
- On. Marco Donati Commissione Attività Produttive Camera
- On. Chiara Gagnarli Commissione Agricoltura Camera
- Claudio Carpentieri Responsabile Ufficio Fiscale CNA

13:00-14:00 – SALA ABETE

**Minicorso di degustazione Unionbirrai “Senza sputacchiera. Degustare la birra con il piacere di berla.”**

A cura di Manila Benedetto

14:00-14:30 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

**Le mani in pasta:come preparare la piadina romagnola**

Dimostrazione pratica della preparazione e stesura della vera piadina romagnola.

14:30-16:00 – SALA CEDRO

**Birre italiane inconsapevolmente senza glutine**

Presentazione dei risultati delle ricerche effettuate da Nonsologlutine sulle birre italiane "inconsapevolmente" senza glutine, le opportunità sul mercato e le prospettive future delle produzioni prive di glutine.

Alla fine del convegno seguirà la premiazione del World Gluten Free Beer Award e dell'Italian Low Gluten Beer Award.

15:30-16:30 – AREA SHOW COOKING, PAD.A7

**Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Francesco Arena

15:30-16:00 – PALCO EVENTI, PAD.C7

**Home Brewing Contest**

Home Brewing contest è un concorso promosso da Beer Attraction. Durante la presentazione sul palco verranno svelati tutti i dettagli riguardanti il concorso e sarà presentato il premio.

Il concorso consisterà in una preselezione e due selezioni che avranno luogo nell'arco dell'anno e terminerà in occasione dell'edizione 2016 di Beer Attraction durante la quale verrà anche premiato il vincitore.

16:30-17:30 – AREA SHOW COOKING, PAD.A7

**Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Martina Baggioni

16:00-17:00 – SALA ABETE

**Minicorso di degustazione Unionbirrai "L'alta Italia"**

A cura di Alfonso del Forno

16:00-17:30 – SALA CEDRO

**Corso PIM (Progetto imprenditoriale microbirrificio)**

Il corso fornirà le prime fondamentali nozioni in termini di adempimenti e marketing ed è dedicato a quanti vogliono intraprendere l'attività di produttore di birra artigianale.

Il corso è curato da Unionbirrai.

17:30-18:30 – PALCO EVENTI, PAD.C7

**Sfilata Miss Bastarda Rossa**

La castagna è profondamente radicata nella cultura e nella tradizione italiana e per questo motivo deve essere tutelata, protetta, ma anche celebrata. Il Monte Amiata è da sempre il monte delle castagne, ed alcune specie di castagna dell'Amiata, tra cui la "Bastarda Rossa" sono state tra le prime ad ottenere il riconoscimento di IGP da parte della Comunità Europea. Per festeggiare la castagna il Birrificio Birra Amiata ha indetto nei migliori pub italiani il Bastarda Rossa Day, una giornata dedicata alla degustazione di piatti e dolci al gusto di castagne e la birra alle castagne

prodotta dallo stesso Birrificio Birra Amiata. A questa giornata si lega il concorso di Miss Bastarda Rossa. Le dieci finaliste, selezionate tra le ragazze selezionate nei pub aderenti, sfileranno dinanzi ad una giuria e si contenderanno il titolo.

18:00-19:00 – SALA ABETE

**Minicorso di degustazione Unionbirrai “La bassa Italia”**

A cura di Alfonso del Forno

18:30-19:30 – PALCO EVENTI, PAD.C7

**Spilla una birra da Oscar**

Le basi del corretto servizio, a cura di Michele Galati di United Indipubs.

19:00-20:00 – SALA ABETE

**Minicorso di degustazione Unionbirrai “Fuori stile,che stile!”**

A cura di Manila Benedetto

## **Lunedì 23 febbraio**

11:00-12:00 – SALA CEDRO

**Tasting Experience**

Beer and Hops in collaborazione con Birrificio Lambrate e Ninkasi snc.

Moderatore e degustatore: Giorgio Marconi

Con la partecipazione di Fabio Brocca di Birrificio Lambrate, Maurizio Cancelli di Ninkasi, Agostino Arioli di Birrificio Italiano.

Presentazione Luppoli: Dr. Christina Schhnberger (Barth Innovations, A member of Barth-Haas Group, Technical Manager, Joh. Barth und Sohn)

In finale: presentazione di un nuovo strumento per analisi birra (IBU, Alcool, etc.etc. e acqua) a cura di Simone Bellasai.

11:00-12:30 – SALA ABETE

**Corso PIM (Progetto imprenditoriale microbirrificio)**

Il corso fornirà le prime fondamentali nozioni in termini di adempimenti e marketing ed è dedicato a quanti vogliono intraprendere l'attività di produttore di birra artigianale.

Il corso è curato da Unionbirrai.

12:00-13:00 – SALA CEDRO

**Premiazione Miss Bastarda Rossa**

Premiazione del concorso Miss Bastarda Rossa indetto dal Birrificio Amiata.

Oltre alla vincitrice verrà premiato anche il pub la cui ragazza sia stata selezionata per il concorso.

12:30-13:30 – SALA ABETE

**Spilla una birra da Oscar**

Le basi del corretto servizio, a cura di Michele Galati di United Indipubs.

13:00-14:30 – SALA CEDRO

### **“Che cos’è Slow Brewing?”**

Si descriveranno le finalità e le peculiari caratteristiche del ‘Club delle Birrerie di Eccellenza’, attivo, senza scopo di lucro, dal 2013 a Monaco di Baviera, al quale si sono già associate numerose Fabbriche di Birra soprattutto piccole e medie.

Relatore: Tullio Zangrando, Consulente aziendale.

13:30-14:30 – SALA ABETE

### **Abbinamento specialità/ birra**

A cura di FIB - Federazione Italiana Barman – il convegno si concentrerà sull’abbinamento food/cocktail a cui seguirà anche una dimostrazione pratica nell’area Show Cooking - Pad. A7 dalle 14.30 alle 15.30.

14:30-15:30 – AREA SHOW COOKING, PAD.A7

### **Beer Champagne Cocktail**

Sarà una rivisitazione del cocktail champagne con basi che varieranno a seconda del Barman e della birra utilizzata, l’utilizzo della coppa champagne o flute e d’obbligo. Una sfida di miscelazione con l’apporto di un abbinamento cibo che verrà proposto dallo chef Roberto Iapichino che, nella stessa giornata, illustrerà nella sala convegni le nuove tendenze e i nuovi modi di preparare alimenti e snack per il Barman e che dimostra quanta attenzione la FIB abbia per il consumatore finale.

14:30-15:30 – SALA ABETE

### **“Birra senza glutine: tecniche di produzione e commercializzazione”**

Presentazione degli studi sulle tecniche di produzione delle birre senza glutine e analisi delle opportunità di mercato e di marketing legate a questo segmento ormai non più di nicchia.

14:30-15:00 – PALCO EVENTI, PAD.C7

### **Home Brewing Contest**

Home Brewing contest è un concorso promosso da Beer Attraction. Durante la presentazione sul palco verranno svelati tutti i dettagli riguardanti il concorso e sarà presentato il premio.

Il concorso consisterà in una preselezione e due selezioni che avranno luogo nell’arco dell’anno e terminerà in occasione dell’edizione 2016 di Beer Attraction durante la quale verrà anche premiato il vincitore.

14:30-16:30 – SALA CEDRO

### **Birre artigianali, opportunità e sviluppo nel canale Horeca**

Parteciperanno all’incontro: Giuseppe Cuzziol, Ex Presidente Italgrob (Federazione Italiana Grossisti di Bevande), un funzionario FIPE/Confcommercio titolare di un pubblico esercizio, un rappresentante di Unionbirrai, due titolari di birreria artigianale, il Direttore responsabile della rivista Il Mondo della Birra.

Condurrà Maurizio Maestrelli giornalista esperto del settore .

15:30-16:30 – AREA SHOW COOKING, PAD.A7

### **Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Roberto Scarpelli, Palace Hotel di Milano Marittima

16:30-17:30 – SALA ABETE

### **10 Regole per un Beer Shop di successo**

Visual merchandising, approccio alla comunicazione e all'identità.

Conducono l'incontro Claudio Cerullo, titolare di "Birra Amiata" e consigliere Unionbirrai; Renato Nesi, esperto in comunicazione e promotore della "Via della Birra Toscana"; Manuel Moreno, titolare del beershop "GrandCru" e del pub specializzato "FOB" di Rimini.

16:30-17:30 – AREA SHOW COOKING, PAD.A7

### **Show cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Federico Angeli

16:30-17:30 – PALCO EVENTI, PAD.C7

### **Presentazione malto "Eraclea Pilsner"**

Presentazione di un nuovo malto per birra prodotto da orzo italiano selezionato e trasformato in malto in Germania.

L'interesse da parte del mercato di prodotti legati al territorio, nella gastronomia. La mancanza di una produzione nazionale innovativa nel settore birrario.

La necessità di avere le migliori condizioni morfologiche e climatiche nella produzione dell'orzo.

La cooperazione tra un'azienda agricola attenta alle indicazioni dei mercati, una malteria al top mondiale per la qualità e la varietà dei malti prodotti, le capacità organizzative di un'azienda di trading.

Relatori: Dr.Fabio De Filippi, Dr.Pietro Grimani, Ing.Thomas Kraus-Weyermann.

16:30:17:30 – STAND UNIONBIRRAI, N.141, PAD.C7

### **Spilla una birra da Oscar**

Le basi del corretto servizio, a cura di Michele Galati di United Indipubs.

## **Martedì 24 febbraio**

10:30-12:00 – SALA CEDRO

### **Birre artigianali, opportunità e rapporti con la distribuzione moderna**

Parteciperanno all'incontro: un paio di buyer della Distribuzione Moderna, un rappresentante di Unionbirrai, due titolari di birrerie artigianali, un manager di un'azienda di distribuzione specializzata nel canale, il Direttore responsabile della rivista Il Mondo della Birra.

Condurrà i lavori Marco Visconti Oltrona, giornalista esperto del settore Distribuzione Moderna.

10:30-12:00 – SALA ABETE

### **Craft2Craft: controllo qualità durante il processo produttivo delle birre artigianali**

Anton Paar è partner delle più grandi aziende produttrici di birra da oltre trentacinque anni ed è oggi leader indiscusso nel campo della misura di densità, alcol e CO2.

Il workshop sarà finalizzato alla discussione sulle tecniche migliori usate per il controllo qualità durante il processo produttivo della birra.

Porta con te alcuni campioni della tua birra ed insieme effettueremo misure di CO2,

Ossigeno,estratto reale, estratto originale, estratto apparente, alcol, grado reale di fermentazione, grado apparente di fermentazione e calorie.

12:00-13:00 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

### **Show Cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Filippo Fulgenzi

12:00-13:00 – SALA CEDRO

### **Il marketing 3.0 al servizio del mercato delle birre artigianali. Strategie e innovazioni**

Il mercato delle birre artigianali è in continua evoluzione ed espansione. La qualità delle birre prodotte non basta più per vendere ma è necessario integrare una coerente ed efficace campagna di comunicazione. Si discuterà di come far conoscere i propri prodotti fuori da canali convenzionali e sfruttare tutte le tecnologie e gli strumenti di marketing presenti sul mercato.

Relatori:Gianluigi Ferrini CEO Beerbeez, Emanuele Catena CMO Beerbeez e si aggiungeranno proprietari di birrifici con le loro testimonianze.

14:00-15:00 – AREA SHOW COOKING,PAD.A7

### **Show Cooking**

Un grande laboratorio dove confrontarsi con nuove tendenze tra cui anche il legame sempre più attuale tra birra e ristorazione di qualità.

Chef Cristian Girolomoni

14:00-15:30 – SALA CEDRO

### **“Dov'è lo stabilimento?”**

Le novità del nuovo regolamento sull'etichettatura, dall'ossatura all'apparato sanzionatorio.

Condurrà l'incontro Alessio Selvaggio, titolare birrificio “Croce di Malto” e consigliere

Unionbirrai, con l'intervento di Gabriele Rotini, responsabile nazionale Cna Alimentare.

14:00-15:30 – SALA ABETE

### **Abbinamento specialità/ birra**

A cura di FIB - Federazione Italian Barman – il convegno si concentrerà sull'abbinamento food/ cocktail a cui seguirà anche una dimostrazione pratica nell'area Show Cooking - Pad. A7 dalle 16.30 alle 17.30.

16:30-17:30 – AREA SHOW COOKING, PAD.A7

### **Beer Fantasy**

I campioni della FIB si sfideranno utilizzando le varie tecniche di assemblaggio Cocktail con l'utilizzo di strumenti e decorazioni anche di fantasia finalizzati alla costruzione di appetibili Drink in cui la Birra sarà l'elemento base. Come per la prima sfida si abbineranno alimenti che verranno dallo chef Roberto Iapichino. Verranno premiati i migliori drink !

Staff tecnico: Massimo Roberto, Fabrizio Della Pasqua, FabioMassimo Roberto, Cristina Cassanelli, Mirco Errico, Cristian Mancini, Luciano Litterio.

Sponsor presenti: Amarcord (Birra ad alta gradazione alcolica), Orogel (alimenti).



