



## **Area Speedy Tasting B23, Padiglione Sol&Agrifood**

### **PROGRAMMA**

#### **DOMENICA 10 APRILE 2022**

ore 12.00 Introduzione alla degustazione tecnica della birra, con degustazione di un prodotto a filiera agricola italiana (Consorzio Birra Italiana)

ore 13.00 Estro e rigore in salsa bergamasca: alla scoperta del birrifico OTUS

ore 14.00 La Franciacorta birraria, l'altra faccia della bollicina. Il birrifico CURTENSE

ore 15.00 Delizie per la ristorazione: 32 VIA DEI BIRRAI per dare valore alle tavole italiane

ore 16.00 Le "birre del sole" di PAUL-BRICIUS & Co.: dalla semina dell'orzo fino alla tavola

ore 16.30 (presso lo stand del consorzio Parmigiano Reggiano): verticale birra - parmigiano in 3 stagionature

#### **LUNEDI 11 APRILE 2022**

ore 11.00 Introduzione alla degustazione tecnica della birra, con degustazione di un prodotto a filiera agricola italiana (Consorzio Birra Italiana)

ore 12.00 Alla scoperta di un mondo magnifico: IL SIDRO. 4 produttori italiani ed i loro prodotti in degustazione

ore 13.30 THERESIANER, l'antica birreria di Trieste dal 1766

ore 15.00 Presentazione del trailer del podcast: Beer Revolution - La rivoluzione italiana della birra artigianale. Interverranno Teo Musso e Eugenio Signoroni. Degustazione a seguire

ore 16.30 (presso lo stand del consorzio Parmigiano Reggiano): verticale birra - Parmigiano in 3 stagionature

## **MARTEDI 12 APRILE 2022**

ore 11.00 Introduzione alla degustazione tecnica della birra, con degustazione di un prodotto a filiera agricola italiana (Consorzio Birra Italiana)

ore 12.00 Una birra al radicchio di Treviso? Con SAN GABRIEL si può

ore 13.00 La corrispondenza tra malti, luppoli e stile di ispirazione: il birrificio 9.1 (NOVEPUNTOUNO)

ore 14.00 Dalla Sicilia con tanta voglia di stupire: BRUNO RIBADI e le sue grandi creazioni

ore 15.00 Il connubio birra - vino nella creatività e nei prodotti di BIRRA GJULIA

ore 16.00 La grande eleganza piemontese nel bicchiere: il birrificio GILAC

ore 16.30 (presso lo stand del consorzio Parmigiano Reggiano): verticale birra - parmigiano in 3 stagionature

## **MERCOLEDI 13 APRILE 2022**

ore 11.00 Introduzione alla degustazione tecnica della birra, con degustazione di un prodotto a filiera agricola italiana (Consorzio Birra Italiana)

ore 12.00 Agricoltura a KMO: la passione del birrificio agricolo ZAGO per la terra ed i suoi frutti

ore 13.00 La grande tradizione tedesca: il birrificio ENGEL

ore 14.00 Il grano duro di Tumminia e la birra artigianale: alle pendici dell'Etna con il birrificio TI-MILLI

*Assaggi a cura di:* **UNIONE DEGUSTATORI BIRRE**

