

PROGRAMMA EVENTI BBTECH LAB



Novità assoluta dell'edizione 2017 è la nuova area BBTech Lab, dedicata a seminari e approfondimenti sui temi degli impianti, delle materie prime e dell'innovazione che sarà attiva per tutti quattro i giorni con la collaborazione di esperti del settore.

Sabato 18 febbraio

13.00 – 13.30 UBERTI SRL – “Lievito a bassa fermentazione in forma pressata”
BBTech Lab – Pad. A5

Introduzione di BCI Budapest Kft – azienda leader in Ungheria nella produzione di lievito fresco per birra.

Storia dell'azienda

Attività

Obiettivi di business per il 2017

Il prodotto

Tipo di lievito

Parametri operativi per raggiungere risultati ottimali nella birrificazione

Punti chiave

I nostri partner

La BCI in Ungheria

I clienti internazionali

Il convegno si terrà interamente in inglese con la presenza di un traduttore.

A cura di UBERTI SRL in collaborazione con BCI Budapest Kft

BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506
beerattraction@riminifiera.it
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

14.00 – 15.00 CERB – “La maltazione dei cereali alternativi per il processo di produzione della birra”

Area BBTech Lab – Pad. A5

CERB – Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra propone un focus sulle attività di ricerca riguardanti la maltazione del riso e del farro e i principali risultati ottenuti. In seguito a numerose sperimentazioni è stato possibile ottenere un malto di riso in grado di produrre un mosto ricco di zuccheri fermentescibili senza l’ausilio di enzimi esogeni.

Il farro è uno dei cereali di maggiore interesse in termini di biodiversità. Un malto di farro con un corretto corredo enzimatico ha permesso di produrre una birra 100 % con questo cereale.

A cura di CERB – Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra

17.00 – 18.30 CONVEGNO UNIONBIRRAI – “Luppoli d’Italia”

BBTech Lab – Pad. A5

Alla scoperta delle neonate varietà di luppolo italiano. Può un luppolo selvaggio, portato secoli fa in Italia per amore della birra dal condottiero dell’Impero Raimondo Montecuccoli la cui storia si perde nella leggenda, mettere in discussione l’egemonia dei nobili parenti mitteleuropei? Un viaggio che, partendo dalle più antiche tradizioni, toccherà frontiere e nuovi orizzonti degli aromi Made in Italy più recenti ed innovativi, con degustazioni di birre wet hop, fresh hop e con nuovi incroci sperimentali italiani.

A cura di Eugenio Pellicciari - Italian Hops Company e Riccardo Grana Castagnetti Unionbirrai Beer Tasters

Domenica 19 febbraio

10.45 – 12.00 CERB – “Troubleshooting sul processo di produzione della birra”

Area BBTech Lab - Pad. A5

Focus sulle più comuni problematiche che possono originarsi nel processo di produzione della birra. Possibili soluzioni per poter risolvere o ridurre al minimo le criticità.

La centrifuga: un troubleshooter nel processo di fabbricazione della birra

Intervento a cura dell’azienda SPX FLOW Technology

A cura di CERB – Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra

BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506
beerattraction@riminifiera.it
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

**12.15 – 13.30 LUPPOLO MADE IN ITALY – “Luppolo Made in Italy - un progetto di Rete”
BBTech Lab – Pad. A5**

Presentazione del Progetto di Filiera del Luppolo

Luca Stalteri Pro BIO

ABOCA

Roberto Volpi - Gruppo Agricoper

Stefano Fancelli - Fonderie Digitali

Giuseppe Perretti - CERB Centro di Eccellenza di Ricerca sulla Birra

Giuliano Polenzani - Regione dell'Umbria Dirigente Innovazione

Talk “La sfida del Luppolo”

Interverranno:

Simone Monetti - Direttore Operativo UnionBirrai

Ferdanda Cecchini - Assessore Agricoltura Regione dell'Umbria

Luca Stalteri - Rete "Luppolo Made in Italy"

On. Luca Sani - Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

On. Walter Verini

Paolo Fratini – Sindaco di San Giustino

Luciano Bacchetta – Sindaco Città di Castello

A cura di Luppolo Made in Italy – Rete di imprese

**14.00 – 15.00 UNIVERSITA' DI UDINE – “La micromalteria: l’anello mancante dal campo al
boccale”**

Area BBTech Lab - Pad. A5

La sempre maggiore valorizzazione del territorio relativa alla produzione delle birre artigianali pone l’attenzione sul processo della micromaltazione in quanto esso consentirebbe l'utilizzo di cereali del territorio rappresentando l'anello mancante nella filiera.

A cura del Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell’Università degli studi di Udine

16.00 – 17.30 PIM - Progetto Imprenditoriale Microbirrificio

Area BBTech Lab – Pad. A5

Il Progetto Imprenditoriale Microbirrificio offre alcuni fondamentali accorgimenti per chi voglia intraprendere l'attività di birraio artigianale.

A cura di Unionbirrai

BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506
beerattraction@riminifiera.it
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

Lunedì 20 febbraio

11.00 – 12.00 ANTON PAAR – “CRAFT2CRAFT”

Area BBTech Lab – Pad. A5

Controllo qualità durante il processo produttivo delle birre artigianali. Portando un campione di birra, il team e gli strumenti Anton Paar saranno a disposizione per effettuare un controllo della sua qualità.

A cura di Anton-Paar

14.00 – 15.30 CERB – “L’importanza del controllo qualità sul processo di produzione della birra”

Area BBTech Lab – Pad. A5

Molto spesso il controllo qualità viene sottovalutato compromettendo dal punto di vista qualitativo il prodotto finito a tal punto da non poter essere commercializzato.

Organizzato da CERB – Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra

16.00 – 17.30 PIBS - Progetto Imprenditoriale Beer Shop

BBTech Lab – Pad. A5

Il Progetto Imprenditoriale Beer Shop offre alcuni fondamentali accorgimenti per chi voglia aprire una rivendita specializzata in birra artigianale.

A cura di Unionbirrai

Martedì 21 febbraio

12.30 – 14.00 PIBS/Progetto Imprenditoriale Beer Shop

BBTech Lab – Pad. A5

Il Progetto Imprenditoriale Beer Shop offre alcuni fondamentali accorgimenti per chi voglia aprire una rivendita specializzata in birra artigianale.

A cura di Unionbirrai

BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506
beerattraction@riminifiera.it
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza