

RIMINI Beer&Food Attraction 20-21 FEBBRAIO 2023

Beer¢Food Attraction 2023 accoglierà la prima edizione della *Italian Craft Beer Conference powered by Unionbirrai* organizzata in collaborazione con IEG Expo, che si pone l'obiettivo di creare un importante momento di approfondimento sulle tecniche di produzione birraria, nuove tecnologie, materie prime, strumentazioni e analisi delle tendenze del mercato della birra artigianale italiana, mettendo a confronto tutti gli attori della filiera.

lunedì 20 gennaio

ore 10:30

Biotrasformazione che passione!

Un approfondimento su teoria e applicazioni in birrificio a cura di Mr Malt

Relatore: Manfredi Guglielmotti - Consulente Tecnico Mr Malt

ore 12:30

La Birra Artigianale diventa 4.0

Un approfondimento su teoria e applicazioni in birrificio a cura di J-Software

Relatori: Mareo Battaglia - CEO]-Software

Alberto Miotti - Consulente per Industria/Impresa/Transizione 4.0 Innovation Machine srl

Christian Marin - Perito e consulente Industry 4.0

Innovation Machine srl

Giovanni Canessa - Sviluppatore 4.0 J-Software

ore 14:30

Dry Hopping La giusta tempistica

a cura di <mark>Barth Haas</mark> Relatore: Enrico Prenni - Sales Manager

ore 16:30

Il bicchiere come strumento di marketing

a cura di **Rastal** Relatore: Mara Ferri – Rastal Daniele Righi – Contatto Divino & Pengo Idee on Life ore 11:30

Brewing with Weyermann® Heirloom and Terroir Malts

a cura di **Uberti - Weyermann** Relatore: Alirio Caldera - Weyermann[®] International Malting & Brewing Expert *in linaua inglese*

ore 13:30

Sanificazione ordinaria e straordinaria delle linee di riempimento

Relatore: Raffaele Bonaventura - Responsabile tecnico

Cross-contaminazione da glutine: ridurre i rischi con la detergenza enzimatica

Relatore: Paolo Berardinetti - Product specialist lab equipment A cura di Piramide

ore 15:30

Safbrew™ BR-8: an innovative Brett for funky beers

a cura di Fermentis

Relatore: Gilles Goernaere, Technical Sales Support Fermentis® Moderatore: Manfredi Guglielmotti, Consulente Tecnico Mr. Malt® in lingua inglese



ISPDIZION

www.unionbirrai.it/it/catalogo/ gratis per i soci Unionbirrai 250 + iva per i non soci



DOVESala Noce/Tiglio

