



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO



BIRRA NOSTRA

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA DI QUALITÀ

PRESENTAZIONE EVENTI BIRRA NOSTRA A CIBUS IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI PARMA

Grazie all'accordo siglato tra **Unionbirrai** e **Cibus**, la **birra artigianale italiana approda il 31 Agosto - 3 Settembre 2021 a Cibus** con un'area espositiva dedicata.

Cibus, la principale fiera B2B per il food Made in Italy, rappresenta un'occasione importante per la promozione del settore tra un pubblico di professionisti e per esplorare **nuove opportunità di business** sia sul territorio nazionale che sui mercati esteri.

Lo spazio sarà gestito in collaborazione con **Unionbirrai**, l'associazione di categoria per la tutela e la valorizzazione del settore e **Birra Nostra**, brand di promozione della birra artigianale italiana. Accoglierà i produttori artigianali e ospiterà convegni e appuntamenti educational.

Inoltre Fiere di Parma ospiterà a Settembre, la **premiazione** della XVI edizione del prestigioso concorso **Birra dell'Anno**.

Nell'ambito della manifestazione il gruppo di ricerca di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree dell'Ateneo di Parma, coordinato dal Prof. Tommaso Ganino, è impegnato nell'organizzazione di due importanti convegni legati al settore brassicolo. I convegni saranno organizzati nei seguenti giorni:

-1 settembre 2021, ore 11.00 - **Tutti per uno, uno per tutti. La ricerca nei settori del luppolo, dell'orzo e della birra**

-2 settembre 2021, ore 11.00 - **Dalle molecole all'esperienza dei sensi**

UNIVERSITÀ DI PARMA

Parco Area delle Scienze, 27/A - 43124 Parma

www.unipr.it



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO



BIRRA NOSTRA

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA DI QUALITÀ

Convegno 1 settembre 2021

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



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO



BIRRA NOSTRA

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA DI QUALITÀ

Convegno 2 settembre 2021

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 (BG)

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