

AREA BIRRE

DOMENICA 9

10:30	La norcineria marchigiana per la rinascita dell'entroterra. In degustazione i salumi di Re Norcino accompagnate dalle birre IBeer, Fabriano
10:30	La bassa fermentazione: tradizioni riscoperte e nuove ispirazioni
12:30	Il fenomeno del "bio" nel mondo della birra
14:30	Il Belgio come ispirazione
16:30	Le birre da meditazione

Lunedì 10

10:30	Il marketing nel mondo della birra artigianale
11:30 - 13.00	A ogni pizza...la sua birra! Chiavi di lettura per abbinare la giusta birra a pizze diverse con farciture differenti. Presso Pizza Arena
12:30	Gli ingredienti segreti: il tocco dell'artista
14:30	Inside consumer's brain: le neuroscienze del gusto. La controversia risposta dell'amaro. Con Thimus, società specializzata in neuroscienze e Stefania Pompele, esperta di analisi sensoriale
14:30 – 16:00	A ogni pizza...la sua birra! Chiavi di lettura per abbinare la giusta birra a pizze diverse con farciture differenti. Presso Pizza Arena
16:30	Premiazione Campionato Italiano del Salame 2016 organizzato da Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF. Degustazione dei salami premiati. In abbinamento le creazioni dei birrifici IBeer e Birra del Borgo
17:00	Tu vo' fa l'americano... (e ti riesce molto bene!)

MARTEDI 12

10:30	La bassa fermentazione: tradizioni riscoperte e nuove ispirazioni
10:30	Il suino Nero di Parma: due birre da abbinare a crudo e lardo di suino Nero. Presso Area Salumi, Territori, biodiversità, in collaborazione con Accademia delle 5T
12:30	Frutta e verdura: ma cosa ci fate nella birra? Interpretazioni tra fantasia e tradizione
14:30	Il Belgio come ispirazione. Con Moreno Sgarbi di Osteria Numero 2 (Mantova)
14:30	Il Ciauscolo , un caso che dimostra come la normativa europea di tutela dell'origine vada rivista - Degustazione di Ciauscolo Igp e di Salame Il Campagnolo di Re Norcino, abbinati alle creazioni di birrifici del territorio. Presso Area Salumi, Territori e Biodiversità, in collaborazione con Accademia delle 5T
16:30	Tu vo' fa l'americano... (e ti riesce molto bene!)

MERCOLEDI 13

10:30	Gli stili all'italiana: passato, presente, futuro - con William Pregentelli (Gambero Rosso)
12:30	Premiazione del concorso "migliore birra" della Fiera: Assobirra, Confcommercio e UDB presentano i prodotti vincitori delle categorie "alta" e "bassa" fermentazione, selezionati tra i birrifici presenti a Vinitaly 2017. Degustazione dei prodotti premiati. In collaborazione con il consorzio del Parmigiano Reggiano