



Fermentum Umbrae – Programma conferenze e workshop edizione 2019

Venerdì 3 Maggio 2019

• CONFERENZA ore 9.30 Aula Magna

L'innovazione nel mondo del luppolo: dal miglioramento genetico, passando per le tecniche colturali sino alle novità in ambito tecnologico

Ospiti:

- Francesco Tei, Direttore DSA3 e Fernanda Cecchini, Assessore Agricoltura Regione Umbria: *Saluti da parte delle istituzioni*;
- UNIPR: *Miglioramento genetico attraverso il breeding*;
- Marius Hartmann ed Enrico Prenni, Barth Haas Group: *Approfondimento su composti aromatici di recente interesse in ambito brassicolo e presentazione prodotti innovativi*;
- Katya Carbone, CREA: *La ricerca in Italia*;
- Eugenio Pellicciari, Italian Hops Company, Stefano Fancelli, Luppolo Made in Italy e Simone Monetti, Unionbirrai: *Produzione italiana*;

Moderatore: Ombretta Marconi, UNIPG e CERB

• CONVEGNO A TAVOLA ROTONDA ore 15.00 Aula Magna

Filiera del biologico nel mondo brassicolo

Argomenti trattati:

Saluti da parte di "Associazione Certifica", organizzazione promotrice della tavola rotonda:

- L'orzo e il miglioramento genetico nella filiera biologica;
- Lo status italiano del luppolo biologico e le reali opportunità imprenditoriali;
- Prospettive future della filiera del biologico nell'ambito birra;
- PAC 2021/2027.

Ospiti:

- Lorenzo Raggi, UNIPG;
- Francesco Martella, CESAR;
- Eugenio Pellicciari, Italian Hops Company;
- Katya Carbone, CREA;
- Stefano Fancelli, Luppolo Made in Italy;
- Andrea Marchini, UNIPG.

Moderatore: Giuseppe Perretti, UNIPG e CERB

• **WORKSHOP 1 ore 17.30**

Se il luppolo diviene obsoleto, il gruit torna in voga

Gruit, alternativa valida al luppolo o solo leggenda?

Relatore: Paolo Erne

• **WORKSHOP 2 ore 17.30**

Ossigenazione, reidratazione e altre tecniche di gestione dei lieviti in birrificio

Focus sulle tematiche riguardanti la corretta gestione dei lieviti. A seguire, breve presentazione delle ultime novità in ambito di ceppi prodotti dall'azienda AEB.

Relatore: Marco Marini

Sabato 4 Maggio 2019

• **WORKSHOP 3 ore 14.30**

Scelte varietali di uva nelle produzioni brassicole, spontanee e non

Come le diverse varietà di uva influenzano la qualità della birra, dall'uso del mosto all'affinamento in botti precedentemente utilizzate per la produzione enologica.

Relatori: Gianmarco Antonuzzi, Mario DiBacco, Matteo Marzari e Florian VanRoy.

Moderatore: Antonio Boco.

• **WORKSHOP 4 ore 16.30**

Lattina vs Bottiglia

Dalle caratteristiche tecnologiche, sino alle principali differenze in ambito di shelf life e mantenimento delle proprietà del prodotto.

Relatore: Claudio Scarmagnani.

• **WORKSHOP DEGUSTATIVO 5 ore 18.30**

Flavour e off-flavour derivati dal luppolo

Degustazione tecnica dei principali composti aromatici generati dal luppolo, analizzando i momenti del processo in cui gli stessi vengono generati.

Relatore: Giovanni De Francesco

• **PREMIAZIONE CONCORSO HOMEBREWING ore 20.00**

All'interno dell'area degustativa verranno premiate le birre del concorso homebrewing dedicato a stili birrai, dove forte è l'interazione tra lieviti belga e luppolature sia da amaro che da aroma.

Domenica 5 Maggio 2019

• WORKSHOP 6 ore 15.30

Le basse fermentazioni, birre di facile beva ma di difficile produzione

Storia, caratteristiche e tecniche produttive delle basse fermentazioni. Esperienze dirette di alcuni birrai.

Moderatore: Elio Moretti

• WORKSHOP 7 ore 16.30

Need More... Hops!

Il luppolo come elemento perturbante di un sistema complesso. Tra eccessi e consapevolezza. Uno sguardo alle ultime evidenze scientifiche sull'interazione tra le sue componenti e le altre materie prime.

Relatori: Vincenzo Follino e Gianmaria Ricciardi.

• WORKSHOP 8 ore 18.30

Craft Malting

Introduzione alla tecnica di maltazione e principali reazioni chimiche coinvolte nel processo. Malterie italiane dedicate al settore craft. Quando la maltazione diventa un hobby casalingo.

Relatori: Gianfranco Regnicoli con la partecipazione di Giovanni De Francesco e Giovanni Giannetti.