






Beer and Food Attraction

18 / 19 / 20 FEBBRAIO

Legenda

-  BBtech
-  Beer&Food Experience
-  Beverage
-  Food
-  Opening

DOMENICA 18 FEBBRAIO

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
12:30

Sala Abete - Pad.
A7/C7

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

La nuova formazione UnionBirrai - Presentazione Riforma Didattica



RENATO NESI

Referente degli UBT (UnionBirrai Beer Tasters) in Toscana e Trentino-Alto Adige

a cura di UnionBirrai



ALESSIO FACCHINI

Comitato Corsi e Concorsi UnionBirrai



LUCA CASATI

Referente Nazionale UBT

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni

[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Miglior Allievo Istituti Alberghieri

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

Pizza Arena - Pad.
A1/A2

Competizioni

[Clicca qui](#)

Pizza Senza Frontiere - World Pizza Champion Games

a cura di Ristorazione Italiana Magazine

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Cucina Calda K1 Area Singoli

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Migliore Professionista Lady Chef

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Cucina Calda Area Squadre

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Street Food

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 18
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Ragazzi Speciali

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

DOMENICA 18
FEBBRAIO

11:00 -
12:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Degustazione di bevande tipiche dell'Ecuador

DOMENICA 18
FEBBRAIO

11:00 -
12:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

Beer&Food
Experience
Talk
[Clicca qui](#)

La costruzione di un menù abbinato alle 3 birre innovative: biologica, gluten free, alcool free. Un percorso degustativo sensoriale attraverso l'utilizzo di polveri e gel.



ANGELO BISCOTTI
Executive Chef e Docente CAST Alimenti

a cura di **CAST Alimenti e**
Unionbirrai



ALFONSO DEL FORNO
Referente degli UBT - Unionbirrai Beer
Taster in Campania e Lazio

DOMENICA 18
FEBBRAIO

11:30 -
12:00

Horeca Arena -
Pad. C3
Talk

[Clicca qui](#)

Opening Beer&Food Attraction e BBTech Expo -
L'evoluzione del "fuori casa" e i nuovi trend di consumo

a cura di **Italian Exhibition Group**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

11:40 -
12:20

FIC Arena - Pad. A3
Talk

[Clicca qui](#)

Intuizione - il ruolo dei giovani e la condivisione nella ristorazione



FRANCESCO ORSI
Vincitore Contest Miglior Allievo
edizione 2023

a cura di **FIC - Federazione**
Italiana Cuochi



IORELLA GUADAGNI
Vice Rettore San Raffaele



MARIO RAGONA
Direttore Scuola Tessieri

ARIANNA PALAZZINI

Social media Marketing CastAlimenti

DOMENICA 18
FEBBRAIO

12:00 -
13:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

È giusto bere il negroni all'aperitivo?

a cura di **Fusetti**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

12:15 -
12:45

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

Beer&Food
Experience
Talk
[Clicca qui](#)

Discover American Craft Beer Tasting

a cura di **Brewers Association**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

12:30 -
13:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - Make your choice for wheat beers



GILLES GOEMAERE
Technical Sales Support - Fermentis®

a cura di **UnionBirrai**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

13:00 -
13:30

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

Catene di birrerie: i fattori di un successo



TEO MUSSO
Founder Baladin

**a cura di Food Service - Editore
Food**



PIETRO NICASTRO
Founder & CEO, Lowengrube



PIERPAOLO COLI
Head of Franchising Doppio Malto

DOMENICA 18
FEBBRAIO

13:00 -
14:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

The Bar as part of the society

a cura di The Bar In Front Of The Bar (Atene)

DOMENICA 18
FEBBRAIO

14:00 -
15:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Masterclass Gucci Giardino 25

a cura di Gucci Giardino 25 (Firenze)

DOMENICA 18
FEBBRAIO

14:00 -
16:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**

Award Ceremony

[Clicca qui](#)

Premio Birra dell'anno

a cura di **UnionBirrai**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

14:30 -
15:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage

Talk

[Clicca qui](#)

Parliamone insieme davanti a un caffè

a cura di **Italgrob**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage

Masterclass

[Clicca qui](#)

Bar Side Of The Moon

a cura di **Drink Kong (Roma)**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage

Talk

[Clicca qui](#)

Horeca a impatto zero: strategie e casi di successo per una sostenibilità duratura.



FABIO IANDOLO

*CEO & CoFounder presso FOURGREEN
Srl*

a cura di **Italgrob**



UMBERTO NAPOLI

*Chief Operating Officer & CoFounder
Fourgreen Srl*


ANTONIO CIVITA

Founder & CEO Panino Giusto società Benefit; Vicepresidente di UBRI


MARCO PESARESI

Direttore Generale Ferrarelle Società Benefit

DOMENICA 18
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage

Talk

[Clicca qui](#)

Point of use market VS Acqua Minerale, un'ibridazione sempre più accentuata sul mercato Horeca: quali prospettive, quali soluzioni?


ANTONIO FARALLA

Presidente e Amministratore Delegato Formind

a cura di Italgrob


ANDREA MARINO

Direttore Commerciale Ferrarelle Società Benefit


ANTONIO BIELLA

Direttore Generale Acqua San Bernardo


VINCENZO TUNDO

Direttore Commerciale e Marketing Acqua San Benedetto


ALESSANDRO CAPUANO

Direttore del consorzio DI.AL

DOMENICA 18
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Rinascita del Gusto: una Masterclass con prodotti di Ballor 1856

a cura di **Ballor 1856**

DOMENICA 18
FEBBRAIO

16:30 -
17:30

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7
Talk

[Clicca qui](#)

Innovazione digitale nel Food Service



PIETRO NICASTRO
Founder & CEO, Lowengrube



MICHELE MANNARA
COO I Love Poke



RICCARDO PETRANTONI
Managing Director, A4D



CHIARA D'ANGELI
Digital Marketing Specialist, Surgital



STEFANO ROSSI
*Business Development Director, Axon
Mirelec*



GABRIELE FERRIERI
*Presidente ANGI - Associazione
Nazionale Giovani Innovatori*

DOMENICA 18
FEBBRAIO

17:00 -
17:45

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

May the knowledge be with you

a cura di Cloakstudios (Treviso)

LUNEDÌ 19 FEBBRAIO

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3

Competizioni

[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Mystery Box

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3

Competizioni

[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Street Food

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3

Competizioni

[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Cucina Calda Vegana K3

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

Pizza Arena - Pad.

A1/A2

Competizioni

[Clicca qui](#)

Pizza Senza Frontiere - World Pizza Champion Games

a cura di Ristorazione Italiana Magazine

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:00 -
18:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Pasticceria da Ristorazione K2

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:30 -
11:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

BBtech
Talk
[Clicca qui](#)

Nuova tecnica di luppolatura e biotrasformazioni nella produzione della birra artigianale



PAOLO PASSAGHE

Dottore in Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari e PhD in Scienze degli Alimenti

a cura di Università degli Studi di Udine



STEFANO BUIATTI

Professore di Tecnologia della Birra presso Università di Udine

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:30 -
11:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

The science of long drinks

a cura di George Bagos - Three Cents

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

10:30 -
11:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - Malt analysis and impact of other cereals on beer quality



YAHIA CHABANE

Malt & Beer Craft manager - BoortMalt

a cura di UnionBirrai

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

10:30 -

13:00

Sala Neri - Hall Sud

Beverage

Congresso

[Clicca qui](#)

Consumi e scenari nell'Italia che cambia

**ANTONIO PORTACCIO***Presidente Italgrob*

a cura di Italgrob

**CORRADO PERABONI***Amministratore Delegato Italian
Exhibition Group***SEN. ALESSANDRO MORELLI***Sottosegretario di Stato alla Presidenza
del Consiglio dei Ministri***ADRIANO BORDIGNON***Presidente Forum delle Associazioni
Familiari***GIAN CARLO BLANGIARDO***Past President ISTAT***FRANCESCO MAIETTA***Responsabile Politiche Sociali Censis***ALFREDO PRATOLONGO***Presidente Assobirra***ENRICO ZOPPAS***Presidente Mineracqua***GIANGIACOMO PIERINI***Presidente Assobibe***PAOLO PETRECCA***Direttore Rai News 24*

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

11:00 -

12:00

Mixology Circus -
Pad. C1**Beverage**
Masterclass
[Clicca qui](#)

L'importanza del concetto dietro la carta drink

**OSCAR QUAGLIARINI***Award-winning bartender***a cura di Oscar Quagliarini**

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

11:15 -

11:45

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7**BBtech**
Talk
[Clicca qui](#)La comunicazione scientifica e tecnica nell'ecosistema
birrario italiano**GIUSEPPE PERRETTI***Università di Perugia***a cura di Imbottigliamento -
Editore Tecniche Nuove**

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

11:30 -

12:20

Sala Tiglio - Pad.
A6**Beverage**
Talk
[Clicca qui](#)Italian Craft Beer Conference - Ottimizzazione e
sostenibilità di processo - soluzioni tecnologiche e
biotecnologiche**GIANMARIA RICCIARDI***Technical Sales Manager Italy, Slovenia,
Greece, Spain & Portugal - Lallemand***a cura di UnionBirrai**

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

11:30 -

12:30

FIC Arena - Pad. A3
Talk[Clicca qui](#)

Innovazione - l'intelligenza artificiale al servizio del Cuoco

**CARLO BRESCIANI***Presidente FIC promotion e
proprietario dell'Antica Cascina San
Zago***a cura di FIC - Federazione
Italiana Cuochi****LEONARDO OLIVITO***Giornalista esperto di comunicazione e
politiche digitali*



FRANCESCO MARCANTONI

Esperto metaverso e realtà virtuale



LUCIO PASCARELLI

AI Strategy Expert di Cast Alimenti

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

11:30 -

13:00

Sala Cedro - Pad.
C7

**Beer&Food
Experience**

[Clicca qui](#)

PowerHop: il Luppolo all'Ennesima Potenza



MICHELA NATI

*Imprenditrice agricola della Società
Bellavista*

a cura di Il Giardino delle Luppole



PAOLA DI GIAMBATTISTA

*The Healthy Food Specialist Nutritional
Cooking Consultant esperta in
Nutraceutica*



ELENI PISANO

*Food Manager, Beer specialist/writer e
sistemi di comunicazione*



EMY BASILE

*Pasticcera per Passione, Artista del
Cioccolato*



KATYA CARBONE

Ricercatrice I Livello CREA

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

12:00 -
12:30

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

Il settore Europeo della birra - stato d'avanzamento e prospettive



MATHIEU SCHNEIDER
Project Director per The Brewers of Europe

a cura di The Brewers of Europe

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

12:00 -
13:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Alta affluenza, alta qualità: guida alla performance negli street bar

a cura di Ruggine (Bologna)

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

12:30 -
13:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - Brewing with YCH 702 - A new flowable hop extract



KACPER KULPA
Brewing Innovations team - Yakima Chief Hops

a cura di UnionBirrai

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

13:00 -
13:30

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

Filiere Brassicole Regionali: spunti e riflessioni



MATTEO BARTOLINI
*Vice Presidente Nazionale CIA
Agricoltori italiani*

a cura di UnionBirrai



MATTEO RANCAN
Consigliere Regionale Emilia-Romagna



SILVIO MENGHINI
*Docente di Marketing Agro-Alimentare
Università di Firenze*



FRANCESCA MARCHETTI
Consigliere Regionale Emilia-Romagna



ANDREA SONCINI
Consigliere Unionbirrai



FEDERICO BIANCO
*Birrificio Bellazzi, referente Ub Emilia-
Romagna*

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

13:00 -
14:00

Mixology Circus -
Pad. C1

**Beverage
Masterclass**
[Clicca qui](#)

Ron Barceló: racconto di un'experience dominicana



DOMENICO DITRIZIO
*Trade Marketing Premium Spirits
Specialist Coca-Cola HBC Italia*

a cura di Ron Barceló

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

13:30 -
14:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - Showcase di Luppoli Grand Cru nuovo raccolto



EUGENIO PELLICCIARI
Italian Hops Company

a cura di UnionBirrai



ALESSANDRA AGRESTINI
*Consulente e divulgatrice birraria -
Italian Hops Company*

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

13:50 -
14:20

FIC Arena - Pad. A3
Show Cooking

[Clicca qui](#)

Cooking show



ANGELO BISCOTTI
Executive Chef e Docente CAST Alimenti

**a cura di FIC - Federazione
Italiana Cuochi**

LUCA SAMMARCO

Executive Chef Cucina Centrale Didattica CAST

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

14:00 -
15:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

London Dry vs. altri metodi produttivi. Chi è il migliore?



VANESSA PIROMALLO
Co-Founder That's The Spirit

a cura di That's The Spirit



MARCO BERTONCINI
Co-Founder That's The Spirit

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

14:15 -
14:45

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

Birra vs vino: due stili didattici a confronto



MAURO PELLEGRINI
Presidente Unione Degustatori Birre

a cura di **Unione Degustatori Birre**



LORENZO DABOVE
*Degustatore e giudice internazionale.
Presidente del Comitato Tecnico
Scientifico dell'Accademia delle
Professioni di Padova*



VITTORIO MORELLI
Sommelier AIS; Docente UDB

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

14:30 -
15:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Un mondo in mutamento: il fenomeno del bere free e low alcol.



FRANCESCA BENINI
*Direttore Commerciale e Marketing di
Cantine Riunite*

a cura di **Italgrob**



PAOLA GIACCHERO
*Presidente ADHOR e consigliere
ITALGROB, imprenditrice nel campo
della distribuzione Horeca*



SERENA SAVOCA
Marketing Director, Carlsberg Italia

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

14:30 -
15:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - L'importanza della schiuma nella birra e il miglioramento della sua stabilità



ALIRIO CALDERA
Brewing Expert - Weyermann®

a cura di **UnionBirrai**

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

15:00 -
15:40

FIC Arena - Pad. A3

Talk

[Clicca qui](#)

La ristorazione commerciale in Italia: overview e trend

a cura di **Confimprese**

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Sala Ravezzi

Beverage

Talk

[Clicca qui](#)

Il rapporto tra distributori e clienti nell'horeca. Presentazione di un'indagine

a cura di **Cateringross**



LUCIANO SBRAGA

Vicedirettore FIPE



ROCCO POZZULO

Presidente FIC



ANDREA MARCHI

Presidente Cateringross



LUIGI FRANCHI

Direttore responsabile di Sala&Cucina

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage

Masterclass

[Clicca qui](#)

Masterclass Schweppes - Federico Buffa incontra Yuri Gelmini accompagnati dalle bollicine di Schweppes Selection

a cura di **Karisma Communication**

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**

Award Ceremony

[**Clicca qui**](#)

Premiazione Pub&Friends Awards 2024

a cura di Dammiunabirra.it

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

15:30 -
16:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage

Talk

[**Clicca qui**](#)

Presentazione Studenti del 9° Master Sales & Account Management

a cura di Italgrob; Organizzato da Luiss Business School con il contributo di AFDB.

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

15:30 -
16:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage

Talk

[**Clicca qui**](#)

Italian Craft Beer Conference - The insight of primary and secondary gushing by a maltster



KARL DINGEMANS

Maltster - Mouterij Dingemans

a cura di UnionBirrai

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage

Talk

[**Clicca qui**](#)

Intelligenza artificiale, prove tecniche di futuro per la distribuzione Horeca



DOMENICO APICELLA

Giornalista GBI

a cura di Rivista GBI, in
collaborazione con Italgrob



EMANUELE FRONTONI

*Professore ordinario di Informatica
all'Università di Macerata e co-director
del VRAI Vision Robotics & Artificial
Intelligence Lab*



FEBO LEONDINI

*Presidente AFDB - Associazione per la
formazione nella distribuzione del
Beverage*



GIOVANNI MARCO ESPOSITO

Direttore commerciale Partesa S.r.l

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

16:00 -

17:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Ghiaccio alimentare... costo o valore aggiunto?

a cura di **FREDD**

LUNEDÌ 19

FEBBRAIO

16:15 -

16:45

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

Talk
[Clicca qui](#)

Mangiamo quello che siamo. La centralità del cibo nell'era della digitalizzazione.

ROBERTO SANTARELLI

Tuttopress Editrice s.r.l.

a cura di **Cooperativa Italiana
Catering**

MANOLA SCOMPARI

Cooperativa Italiana Catering

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

16:30 -
17:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage

Talk

[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - Gestire la luppolatura nelle birre low alcohol - Esempi pratici



ENRICO PRENNI

*Territory Sales manager Italy, Slovenia,
Croatia, Slovakia, Hungary, Romania,
Bulgaria - Barth Haas*

a cura di UnionBirrai

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

17:00 -
18:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage

Masterclass

[Clicca qui](#)

The Freni's Way

a cura di Freni e Frizioni (Roma)

LUNEDÌ 19
FEBBRAIO

17:00 -
18:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**

Award Ceremony

[Clicca qui](#)

Premio Accademia della Birra

a cura di Il Mondo della Birra

MARTEDÌ 20 FEBBRAIO

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

10:00 -
15:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Street Food

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

10:00 -
15:00

Pizza Arena - Pad.
A1/A2
Competizioni
[Clicca qui](#)

Pizza Senza Frontiere - World Pizza Champion Games

a cura di Ristorazione Italiana Magazine

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

10:00 -
15:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Mystery Box

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

10:00 -
15:00

FIC Arena - Pad. A3
Competizioni
[Clicca qui](#)

Campionati della Cucina Italiana - Cucina Calda Vegana K3

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

10:30 -
11:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - The curious case of Cask Conditioned Ale



ADAM JOHNSON
European Technical Sales -
Murphy&Son

a cura di UnionBirrai

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

10:30 -
11:30

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

Beer&Food
Experience
Award Ceremony
[Clicca qui](#)

Innovation & Start UP Awards

a cura di Italian Exhibition Group e ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

11:00 -
11:45

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

L'arte della distillazione

a cura di Peter in Florence

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

11:00 -
11:45

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Horeca 2024: prospettive e fattori critici di successo per la Distribuzione Beverage.



MARCO COLOMBO
Global Central Operation SVP

a cura di Italgrob



LUCA DE SIERO
Direttore Generale Doreca Italia

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

11:30 -
12:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

La riscossa dei grandi marchi: come cambia il mercato della birra



SERENA SAVOCA

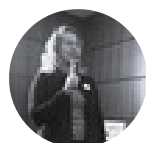
Marketing Director, Carlsberg Italia

a cura di Bargiornale



ROBERTO MAZZI

Beer Category Manager, Compagnia dei Caraibi



ELVIRA ACKERMANN

Presidente Associazione Le Donne della Birra

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

11:30 -
12:20

Sala Tiglio - Pad.
A6

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Italian Craft Beer Conference - Acqua e caratteristiche dell'acqua



DOTT. LORENZO BAVAGNOLI

Product Manager Food Hygiene - REYS

a cura di UnionBirrai



DOTT. SIMONE CAGLIANI

Product Specialist Water Treatment - REYS

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

12:00 -
12:45

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

2024: Come cambiano i luoghi e i modelli di consumo.



BRUNA BORONI

Director Industry AFH Tradelab

a cura di Tradelab

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

12:00 -
13:00

FIC Arena - Pad. A3
Talk
[Clicca qui](#)

Inclusione - la Cucina Italiana interpretata anche dagli altri



ABABACAR KANDJI

a cura di FIC - Federazione
Italiana Cuochi



CLAUDIO ANGIULLI

Direttore Grand Hotel Rimini

PROF. MASSIMILIANO URBINATI

Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero di Ferrara



RAFAEL NISTOR

Food Creator

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

12:00 -
13:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

The Bar Room, a mid century legacy

a cura di Jerry Thomas Bar Room (Roma)

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

12:20 -
12:50

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

BBtech
Talk
[Clicca qui](#)

La Filiera italiana del luppolo: le sfide della sovranità alimentare e della sostenibilità ambientale



STEFANO FANCELLI

Presidente Luppolo Made in Italy

a cura di Luppolo made in Italy



MARCO FARCHIONI

*Mastri Birrai Umbri - Vice Presidente
Consorzio Birra Italiana*



MATTEO BARTOLINI
*Vice Presidente Nazionale CIA
Agricoltori italiani*



ANDREA SONCINI
Consigliere Unionbirrai



ANDREA BAGNOLINI
Direttore nazionale Assobirra

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

13:00 -
13:30

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

Dal Fast Casual al Care Casual. L'evoluzione dell'offerta ristorativa nell'era dei valori.



MATTEO FIGURA
*Executive Director, Foodservice Italy
Circana*

a cura di Circana

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

13:00 -
14:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Quanto Basta in dieci anni

a cura di Quanto Basta (Lecce)

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

13:45 -
14:15

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

BBtech
Talk
[Clicca qui](#)

Il controllo analitico in birrificio: le analisi fondamentali



ELIO MORETTI

*Dottore in ricerca in Biotecnologie degli
Alimenti*

**a cura di CERB - Centro di Ricerca
per l'Eccellenza della Birra**

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

14:00 -
15:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Tripstillery: cocktail, alambicchi e fattorie

a cura di Tripstillery (Milano)

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

14:30 -
15:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

**Beer&Food
Experience**
Talk
[Clicca qui](#)

Semplificazione delle procedure fiscali per i microbirrifici

VITTORIO MIGNONE

*responsabile del settore accise dell'Ufficio delle
dogane di Ravenna - Direzione Territoriale per
l'Emilia-Romagna e le Marche*

**a cura di Agenzia delle Dogane e
dei Monopoli**

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

14:30 -
15:00

Horeca Arena -
Pad. C3

Beverage
Talk
[Clicca qui](#)

Parliamone insieme davanti a un caffè



DINO DI MARINO

Direttore Generale di Italgrob

a cura di Italgrob

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Alternative Flavour Creativity

a cura di Panda&Sons (Edimburgo)

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

15:00 -
17:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

Beer&Food
Experience
Award Ceremony
[Clicca qui](#)

Premiazione CocktailBar&Friends Awards 2024

a cura di Dammiundrink.it

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

15:00 -
17:00

Beer&Tech Arena
- Pad. A7/C7

Beer&Food
Experience
Award Ceremony
[Clicca qui](#)

Premiazione Birra&Friends Awards 2024

a cura di Dammiundrink.it

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

FIC Arena - Pad. A3

**Beer&Food
Experience**

Award Ceremony

[**Clicca qui**](#)

Cerimonia di Premiazione Campionati della Cucina Italiana

a cura di FIC - Federazione Italiana Cuochi

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

Pizza Arena - Pad.
A1/A2

**Beer&Food
Experience**

Award Ceremony

[**Clicca qui**](#)

Cerimonia di Premiazione Pizza Senza Frontiere - World Pizza Champion Games

a cura di Ristorazione Italiana Magazine

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

Mixology Circus -
Pad. C1

**Beverage
Masterclass**

[**Clicca qui**](#)

STAY TIKI TO HAWAII

a cura di Samantha Migani