






# Beer and Food Attraction

19 / 20 / 21 / 22 FEBBRAIO

## Legenda

-  BBtech
-  Beer
-  Beverage
-  Food
-  Opening

# DOMENICA 19 FEBBRAIO

---

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Selezione Italiana  
Bocuse d'Or

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina -Trofeo Lady Chef e  
Trofeo Miglior Allievo

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

07:45 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Global Chefs Categoria Pastry

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

08:00 -  
15:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Street food

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

08:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Competition

[Clicca qui](#)

## Campionati italiani della cucina - Contest Ragazzi Speciali Caldo

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

09:40 -  
10:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Demo

[Clicca qui](#)

## Cast Educational



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

10:00 -  
15:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Competition

[Clicca qui](#)

## Campionati italiani della cucina - Contest Ragazzi Speciali Freddo

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

11:00 -  
11:30

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Food**

Demo

[Clicca qui](#)

## L'analisi sensoriale applicata all'abbinamento cibo/birra: EPISODIO 1- I 5 GUSTI



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*



**ALFONSO DEL FORNO**

*Referente degli UBT - Unionbirrai Beer  
Taster in Campania e Lazio*



**RENATO NESI**

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

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

11:00 -  
16:00

Pizza Arena - Pad.  
A1/A2

**Food**

*Masterclass*

**[Clicca qui](#)**

## Speciale programma di dimostrazioni

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

11:30 -  
12:00

Horeca Arena,  
Pad. C3  
*Talk*

**[Clicca qui](#)**

## Opening Cerimony

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

11:45 -  
12:15

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**

*Talk*

**[Clicca qui](#)**

## American Craft Beer Tasting

**STEVE GROSSMAN**

**JESSE KERCHEVAL**

**RICK HAGEN**

TIM QUINTYN

DEVON HAMILTON

JEREMY ROBERTS

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

12:30 -  
13:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

Nusa Caña, la sostenibilità come scelta

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

14:00 -  
15:00

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

Il nuovo mercato dei fermentati nel settore F&B

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

14:30 -  
15:00

Horeca Arena,  
Pad. C3

**Beverage**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Parliamone insieme davanti a un caffè

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

14:30 -  
16:30

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**

*Premiazione*

[Clicca qui](#)

Premio Birra dell'Anno

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

15:00 -  
16:15

Horeca Arena,  
Pad. C3

**Beverage**

*Talk*

[Clicca qui](#)

La sostenibilità ambientale e le responsabilità della filiera Horeca: il ruolo dell'industria, il ruolo della distribuzione e dei gestori

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

15:30 -  
16:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

**Beverage**

*Masterclass*

[Clicca qui](#)

The Busker, futuro e tradizione del whiskey irlandese. Un viaggio a 360° dell'Irish Whiskey



EMANUELE MICHELANGELI

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

16:10 -  
16:30

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Demo*

**[Clicca qui](#)**

Cast Professional - Cibo cotto vs cibo crudo, come, quando e perchè



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

17:00 -  
18:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Premiazione*

**[Clicca qui](#)**

Premiazioni selezione Italiana Bocuse d'Or

DOMENICA 19  
FEBBRAIO

18:00 -  
19:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Premiazione*

**[Clicca qui](#)**

Premiazioni della giornata - Campionati Italiani della Cucina 2023

# LUNEDÌ 20 FEBBRAIO

---

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Cucina calda a squadre

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Cucina calda K1 - K2 - K3  
(calda - pasticceria - vegan)

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

07:45 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Global Chefs Categoria Senior

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

08:00 -  
15:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Street food



LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

08:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Competition

[Clicca qui](#)

## Campionati italiani della cucina - Mystery Box

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

09:40 -  
10:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Demo

[Clicca qui](#)

## Cast Educational



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

10:00 -  
11:30

Sala Abete

**Beer**

Talk

[Clicca qui](#)

La biodiversità microbica come serbatoio di nuovi ceppi starter per la produzione della birra e la valorizzazione dei sottoprodotti.



**MARILENA BUDRONI**

*Professoressa associata di  
Microbiologia agraria presso il  
Dipartimento di Agraria dell'Università  
degli studi di Sassari*

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

10:30 -  
11:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beverage**

Masterclass

[Clicca qui](#)

Creative Restaurant Branding®. Il metodo per far emergere l'identità straordinaria del tuo locale.



**ILARIA LEGATO**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

10:30 -  
11:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**BBtech**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## La malteria dell'Università degli Studi di Udine



**PAOLO PASSAGHE**

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



**STEFANO BUIATTI**

*Professore di Tecnologia della Birra  
presso Università di Udine*

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

10:30 -  
11:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Biotrasformazione che passione! Un approfondimento su teoria e applicazioni in birrificio

**MANFREDI GUGLIELMOTTI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

11:00 -  
12:00

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

## Proibito: un mondo da scoprire

**SAMUELE AMBROSI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

11:00 -  
12:30

Sala Neri - Hall Sud

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

## Il congresso dell'Horeca

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

11:00 -  
12:30

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazioni Accademia della Birra 2022

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

11:00 -  
17:00

Pizza Arena - Pad.  
A1/A2

**Food**  
Competition  
[Clicca qui](#)

## Campionato del Mondo di Pizza - Pizza Senza Frontiere

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

11:30 -  
12:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Brewing with Weyermann® Heirloom and Terroir Malts

**ALIRIO CALDERA**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

12:30 -  
13:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## La Birra Artigianale diventa 4.0

**GIOVANNI CANESSA**

**CHRISTIAN MARIN**

**ALBERTO MIOTTI**

**MARCO BATTAGLIA**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

12:30 -  
13:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

## L'origine dello scotch whisky



**CLAUDIO RIVA**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

12:40 -  
13:15

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Cooking show Assobirra con lo Chef Marco Tomasi

**CHEF MARCO TOMASI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

13:00 -  
13:30

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Food**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## L'analisi sensoriale applicata all'abbinamento cibo/birra: EPISODIO 2 - MICRORTAGGI E SPEZIE



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*



**ALFONSO DEL FORNO**

*Referente degli UBT - Unionbirrai Beer  
Taster in Campania e Lazio*



**CARLO PAOLINI**

*Referente degli UBT (Unionbirrai Beer  
Tasters) in Abruzzo e Molise*

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

13:30 -  
14:20

Sala Noce

**Beer**

Talk

[Clicca qui](#)

Focus su sanificazione ordinaria e straordinaria delle linee di riempimento

**RAFFAELE BONAVENTURA**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

13:30 -  
14:20

Sala Tiglio 2 - Pad.  
A6 - C6

**Beer**

Talk

[Clicca qui](#)

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

**PAOLO BERARDINETTI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

14:00 -  
14:20

Sala Noce

**Beer**

Talk

[Clicca qui](#)

Birra Artigianale Italiana: imprese produttive e tendenze di mercato



**SILVIO MENGHINI**

*Docente di Marketing Agro-Alimentare  
Università di Firenze*

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

14:00 -  
14:45

Horeca Arena,  
Pad. C3

**Beverage**

Talk

[Clicca qui](#)

Etica e responsabilità sociale, i nuovi valori dell'Horeca

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

14:00 -  
15:30

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

## Premiazioni Accademia della Birra 2022

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

14:10 -  
14:30

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Cast professional - La cucina detox



**ANGELO BISCOTTI**  
*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

14:30 -  
15:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Dry Hopping. La giusta tempistica

**ENRICO PRENNI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

14:45 -  
15:30

Horeca Arena,  
Pad. C3

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

## AFDB presentazione studenti Master in Horeca Trade Management

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

15:30 -  
16:15

Horeca Arena,  
Pad. C3

**Beverage**

*Talk*

[Clicca qui](#)

Pensare digitale: la tecnologia al servizio della  
Distribuzione Ho.Re.Ca

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

15:30 -  
16:20

Sala Noce

**Beer**

*Talk*

[Clicca qui](#)

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

**GILLES GOEMAERE**

**MANFREDI GUGLIELMOTTI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

15:30 -  
16:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

**Beverage**

*Masterclass*

[Clicca qui](#)

Medicina Tradizionale Mediterranea e storia della  
Liquoristica

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

16:00 -  
18:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**

*Premiazione*

[Clicca qui](#)

Pub&Friends Awards 2023

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

16:30 -  
17:20

Sala Noce

**Beer**

Talk

**[Clicca qui](#)**

## Il bicchiere come strumento di marketing

**MARA FERRI**

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

17:00 -  
18:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Premiazione

**[Clicca qui](#)**

## Premiazione Global Chefs Challenge

LUNEDÌ 20  
FEBBRAIO

18:00 -  
19:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Premiazione

**[Clicca qui](#)**

## Premiazioni della giornata - Campionati Italiani della Cucina 2023



# MARTEDÌ 21 FEBBRAIO

---

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Cucina calda a squadre

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Cucina calda K1 - K2 - K3  
(calda - pasticceria - vegan)

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

07:45 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Global Chefs Categoria Senior

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

08:00 -  
15:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Street food

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

08:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Competition

[Clicca qui](#)

## Campionati italiani della cucina - Mystery Box

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

09:40 -  
10:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Demo

[Clicca qui](#)

## Cast Educational



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

10:30 -  
11:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Food**

Talk

[Clicca qui](#)

## Le aspettative dei consumatori e i trend emergenti nella ristorazione



**MATTEO FIGURA**

*Director Foodservice Italy The NPD  
Group Inc.*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

10:30 -  
11:20

Sala Noce

**Beer**

Talk

[Clicca qui](#)

## Mastery of oxidation in the brewery by controlling raw materials ( malt)

**YAHIA CHABANE**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

11:00 -  
12:00

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

Rump@lic creato dai Bartender per i Bartender,  
l'eccellenza del rum incontra la miscelazione dei giorni  
nostri.



**FEDERICO CASSINI**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

11:00 -  
12:30

Sala Abete

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Sorsi diVersi - Birre e parole da (de) gustare

**ELVIRA ACKERMANN**

**NICOLETTA TAGLIABRACCI**

**GEMMA CRUCIANI**

**FEDERICA RUSSO**

**GIULIANA VALCAVI**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

11:00 -  
17:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
Competition  
[Clicca qui](#)

Campionato del Mondo di Pizza - Pizza Senza Frontiere

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

11:30 -  
12:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

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

Ottimizzare gli acquisti: come sfruttare a proprio vantaggio l'evoluzione della distribuzione



**ANDREA MONGILARDI**  
*Giornalista di Bargiornale*



**MARIO CARBONE**  
*Account Director di IRI*



**STEFANO RAFFAGLIO**  
*Cofondatore di Quisto*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

11:30 -  
12:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Controllo Microbiologico in Birreria. Perché è così importante per costruire un brand di successo?

**DAVID PIERATTONI**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

12:00 -  
12:45

Horeca Arena,  
Pad. C3

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

Away From Home: è l'ora della strategia

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

12:30 -  
13:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Il comparto birrario italiano tra sfide attuali e opportunità future di crescita sostenibile



**ALFREDO PRATOLONGO**

*Presidente Assobirra*



**MAURIZIO MAESTRELLI**

*Giornalista e scrittore*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

12:30 -  
13:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Beer survivable hop compounds & new Yakima Chief Hops® products

**XAVI SERRA**

**MARIA SKALLI**

**MANFREDI GUGLIELMOTTI**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

12:30 -  
13:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

Le five W (who , what , when , where , and why)

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

12:45 -  
13:30

Horeca Arena,  
Pad. C3

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

## Passata è la tempesta? Nuovi orizzonti per i distributori beverage

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

13:30 -  
14:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Tributo a Michael Jackson, the Beerhunter



### LORENZO DABOVE

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



### TEO MUSSO

*Presidente Consorzio Birra Italiana e  
Proprietario Birrificio Baladin*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

13:30 -  
14:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Aprire nuovi orizzonti – Ibridizzazioni, dalla teoria alla pratica



### GIANMARIA RICCIARDI

*Technical Sales Manager Lallemand  
Brewing*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

14:00 -  
14:20

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
Demo  
[Clicca qui](#)

## Cast professional - La cucina come elisir di giovinezza



### ANGELO BISCOTTI

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

14:00 -  
14:45

Horeca Arena,  
Pad. C3

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

## Consumatore boom o sboom dei consumi e della spesa 2022-2023

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

14:00 -  
15:00

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

## Back to the coffee

**ELISA URDICH**

**FABIO TIRALONGO**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

14:30 -  
15:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Brewing Aids and Treatments - Helping Brewers to Improve, Reduce and Save

**ADAM JOHNSON**

**MANFREDI GUGLIELMOTTI**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

14:30 -  
15:30

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Filiera agricola del luppolo e dell'orzo. Sostenibilità, formazione e turismo brassicolo



**MAURO PELLEGRINI**  
*Presidente Unione Degustatori Birre*



**TEO MUSSO**  
*Presidente Consorzio Birra Italiana e  
Proprietario Birrificio Baladin*



**TOMMASO GANINO**

*Professore Associato presso l'Università di Parma*

**CARLO SCHIZZEROTTO**

*Direttore Consorzio Birra Italiana*

**NICOLA FABBRI**

*Scuola Sant'Anna di Pisa*



**LORENZO DABOVE**

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

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

15:00 -  
15:45

Horeca Arena,  
Pad. C3

**Beverage**

Talk

[Clicca qui](#)

Premiumizzazione: perché e come vendere beverage di pregio

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

15:30 -  
16:20

Sala Noce

**Beer**

Talk

[Clicca qui](#)

Grand Gru Hops Showcase



**EUGENIO PELLICCIARI**

*Proprietario Italian Hops Company*



MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

15:30 -  
16:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

Storia della Miscelazione Italiana e sua evoluzione, tra tradizioni popolari e innovativi intuizioni futuristici

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

15:45 -  
16:15

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**BBtech**  
Talk  
[Clicca qui](#)

La filiera del luppolo italiano: aggregazione, innovazione e promozione per una birra 100% Made in Italy di alta qualità



**STEFANO FANCELLI**  
*Presidente Luppolo Made in Italy*



**GIUSEPPE PERRETTI**  
*Direttore del Master in Tecnologie  
Birrerie presso Università degli Studi di  
Perugia e Direttore tecnico della rivista  
Imbottigliamento, Tecniche Nuove*

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

16:30 -  
17:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**BBtech**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Schneider Electric: Il futuro dei produttori di birra tra digitalizzazione e Sostenibilità

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

16:30 -  
17:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Il futuro dei produttori di birra tra digitalizzazione e Sostenibilità.

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

16:30 -  
17:20

Sala Noce

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

Detergenza nell'industria brassicola, corso avanzato sulle tecniche di sanificazione per una birra di qualità

**DOTT. LORENZO BAVAGNOLI**

**DOTT. MARIO STANGA**

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

17:00 -  
18:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

Premiazione Global Chefs Challenge

MARTEDÌ 21  
FEBBRAIO

18:00 -  
19:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
Premiazione  
[Clicca qui](#)

Premiazioni della giornata - Campionati Italiani della Cucina 2023

# MERCOLEDÌ 22 FEBBRAIO

---

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Cucina calda a squadre

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

07:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Cucina calda K1 - K2 - K3  
(calda - pasticceria - vegan)

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

07:45 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Global Chefs Categoria Junior

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

08:00 -  
15:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

*Competition*

**[Clicca qui](#)**

Campionati italiani della cucina - Street food

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

08:00 -  
16:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Competition

[Clicca qui](#)

## Campionati italiani della cucina - Mystery Box

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

09:40 -  
10:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**

Demo

[Clicca qui](#)

## Cast Educational



**ANGELO BISCOTTI**

*Executive Chef e Docente CAST Alimenti*

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

10:00 -  
13:00

Pizza Arena - Pad.  
A1/A2

**Food**

Competition

[Clicca qui](#)

## Campionato del Mondo di Pizza - Pizza Senza Frontiere

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

10:30 -  
11:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**BBtech**

Talk

[Clicca qui](#)

## Il controllo microbiologico della birra, il caso del *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*



**ELIO MORETTI**

*Dottore in ricerca in Biotecnologie degli  
Alimenti*

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

11:30 -  
12:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**BBtech**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## L'evoluzione dell'ecosistema birrario nazionale: strumenti e opportunità



**GIUSEPPE PERRETTI**

*Direttore del Master in Tecnologie  
Birrerie presso Università degli Studi di  
Perugia e Direttore tecnico della rivista  
Imbottigliamento, Tecniche Nuove*

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

11:30 -  
12:30

Mixology Circus -  
Pad. C1

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

## Chi vuol esser The Prince Factory

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

13:30 -  
14:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**BBtech**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## Hop tasting: Crop 2022



**SIMONE VERLINGIERI**

*Hop favorist - Responsabile qualità  
Luppolo Made in Italy*

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

14:30 -  
15:00

Beer&Tech Arena  
- Pad. A7/C7

**Beer**  
Talk  
[Clicca qui](#)

## PowerHop: Il Luppolo all'Ennesima Potenza



**MICHELA NATI**

*Imprenditrice Agricola*

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

14:30 -  
15:30

Pizza Arena - Pad.  
A1/A2

**Food**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## Premiazione del Campionato del Mondo di Pizza - Pizza Senza Frontiere

MERCOLEDÌ 22  
FEBBRAIO

17:00 -  
18:00

FIC Arena - Pad. A3

**Food**  
*Premiazione*  
[Clicca qui](#)

## Premiazione Global Chefs Challenge