






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

Finale nazionale a cui partecipano tutti gli alunni iscritti del terzo, quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina, che hanno superato le selezioni regionali. Elemento obbligatorio l'uso del baccalà Islandese

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

Ogni partecipante deve presentare uno "Starter". È fatto obbligo l'utilizzo di: Fontina DOP Alpeggio come protagonista del piatto. Lo starter dovrà valorizzare al meglio l'uso della Fontina. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. Nel Concorso K1 cucina calda, tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico.

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

Finale nazionale del "Trofeo Miglior Professionista Lady Chef" categoria singoli "Cucina calda". Il pomodoro nelle sue infinite declinazioni culinarie, è questo il tema

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

Nei laboratori della FIC Arena, per tre giornate, quattro Team Regionali e/o Provinciali prepareranno ciascuno 40 menù da competizione. L'eccellenza dei nostri territori elaborata e servita nel Ristorante Italian Taste.

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

Ogni squadra deve presentare una preparazione street food con elementi che riconducano ad una tipicità territoriale o ad uno street food famoso sul proprio territorio, la preparazione dovrà poi avere caratteristiche tecniche riconducibili alla ristorazione professionale.

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**

Sul palco, la cucina calda, con team composti da due allievi, coadiuvati da un tutor. Un'esperienza per mettersi alla prova. Evento coadiuvato dal Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC.

DOMENICA 18
FEBBRAIO

11:00 -
12:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Degustazione di bevande tipiche dell'Ecuador

In collaborazione con ProEcuador e ILLAA - Organizzazione Italo Latino Americana

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, alcohol 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**

Cerimonia di apertura della 9a edizione di Beer & Food Attraction e BBTech Expo.

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

Il bitter non è un ingrediente solo da aperitivo, bensì molto di più. Apriamo le nostre vedute, conosciamo bene questo prodotto. Non siamo pecore, usiamo il bitter in una miscelazione a 360°.

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

La Brewers Association è un'organizzazione di birrai, per i birrai e dai birrai. Gli oltre 5.600 membri dei birrifici statunitensi e i 37.000 membri dell'American Homebrewers Association si uniscono ai membri del commercio alleato, ai distributori di birra, ai privati, ad altri membri associati e allo staff della Brewers Association per formare la Brewers Association.

Speakers:

- Steve Grossman, Brewery Ambassador, Sierra Nevada Brewing Co
- Steve & Leslie Kaczeus, Brewer & Co-Owner, Bootstrap Brewing
- Jesse Kercheval, International Business Development Manager, CANarchy

- Chantal Melton, VP of Sales, AleSmith Brewing Company
- Bill & Michelle Tressler, CEO & CSO, Co-Founders, Hinterland Brewery
- Kerrie Stacks, co-owner, The Bold Mariner Brewing Company
- Chad Pieper, Export Development Manager, Upslope Brewing Co.
- Chris Smith, Co-owner & Founder, The Virginia Beer Company

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

Crescono e si moltiplicano i locali in catena legati alla birra, che si presentano con concept e offerte diversificati, puntando sull'identità del brand, sul franchising e, in molti casi, abbinando le atmosfere di un pub tradizionale con la passione e l'accoglienza di un birrificio artigianale. Food Service focalizza i fattori che stanno determinando il successo di questi format.

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)

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/the-bar-in-front-of-the-bar>

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)**

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/gucci-giardino-25>

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**

Ritorna anche nell'edizione 2024 il concorso brassicolo più longevo e atteso in Italia: il Premio Birra dell'Anno. Il concorso, organizzato da Unionbirrai, premia le migliori birre artigianali e incorona il miglior birrifico artigianale italiano dell'anno. Esperti degustatori, provenienti dall'estero e da tutta l'Italia, si riuniranno intorno ai tavoli per gli assaggi alla cieca che decideranno i podi dell'edizione 2024 del concorso fra le birre artigianali iscritte nelle 45 diverse categorie. Tutte le informazioni sul concorso sono disponibili sul sito

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/premio-birra-dell-anno>

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**

Un incontro informale con tre manager dell'industria presenti alla manifestazione coi quali discutere a 360 dell'andamento del mercato. I manager analizzeranno le criticità e le opportunità relative alle loro categorie merceologiche e racconteranno con quale spirito si apprestano ad affrontare il nuovo anno.

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)

Il Bar come prisma e caleidoscopio di vita.

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/drink-kong>

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



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

a cura di Italgrab

Alla 13° edizione di IHM si torna a parlare di un tema che è e sarà sempre più al centro delle strategie degli Stakeholder dell'Horeca: la sostenibilità. I vari attori della filiera avviano un confronto consapevole dell'urgenza di affrontare un problema non più procrastinabile che richiede iniziative di concerto fra i diversi attori dell'ecosistema Horeca dove non può esserci una "sostenibilità" a compartimenti, un fattivo impegno verso il minor impatto ambientale possibile del settore dei consumi fuoricasa, a partire dai produttori a finire all'atto di consumo nei locali richiede un più ampia e fattiva collaborazione fra i

vari attori dell'ecosistema. E' questa è la sfida delle sfide. Una sfida dalla quale l'Horeca Community, considerando il suo fondamentale che assolve nel contesto socio economico, non può esimersi.

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*



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

a cura di Italgrob

Acqua trattata di rete servita nei ristoranti: un fenomeno che produttori e distributori di acqua minerale sono chiamati ad esaminare con la massima attenzione, considerando l'importanza che riveste la categoria acqua minerale nei consumi fuoricasa. La tavola rotonda, **Point of use market VS Acqua Minerale: un'ibridazione sempre più accentuata nel canale Horeca: quali prospettive, quali soluzioni?** Partendo dalle evidenze che emergono dalla rilevazione sistematica di questo mercato effettuata da Formind partner di Italgrob che confronterà il mercato 2023 rispetto al 2018 sarà possibile per i produttori di importanti industrie italiane e i rappresentanti della distribuzione, confrontarsi sulla problematica puntando ad avviare azioni comuni

per arginare il fenomeno.

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

Il ritorno del marchio che ha segnato un'amicizia e un'epoca in una masterclass esclusiva durante la quale sarà possibile degustare i prodotti della nuova gamma: Ballor Gin, Ballor Vermouth e Ballor 100

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*

Promosso da Angi - Associazione Nazionale Giovani Innovatori in collaborazione con Appetite for Disruption

Il panel si immergerà nelle tematiche dell'innovazione digitale e tecnologica, esplorando le molteplici opportunità di crescita per il settore del Food Service. L'obiettivo sarà porre particolare attenzione sull'esperienza del consumatore, collocandolo al centro di questo percorso di sviluppo. L'analisi approfondita delle sfide e delle prospettive emergenti permetterà di delineare strategie efficaci per capitalizzare al meglio sulle nuove frontiere digitali e tecnologiche nel contesto del Food Service.

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)

La miscelazione ha fatto più passi avanti negli ultimi dieci anni che nei cento precedenti.

Restare al passo con i tempi non è più sufficiente. Proiettarsi nel futuro, vivendo nel presente, porta alla costante innovazione.

Bastano studio e talento o è solo presunzione?

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/cloakroom-cocktail-lab>

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

In questa competizione, ingredienti a sorpresa della Tradizione Italiana. Sul palco, scontri ad eliminazione diretta fra team, composti da un professionista senior ed junior, impegnati a promuovere i valori della cucina italiana.

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

Ogni squadra deve presentare una preparazione street food con elementi che riconducano ad una tipicità territoriale o ad uno street food famoso sul proprio territorio, la preparazione dovrà poi avere caratteristiche tecniche riconducibili alla ristorazione professionale.

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

In questa competizione, ogni partecipante deve presentare uno Starter o un Main Course a sua scelta, con prodotti che non contengano prodotti di origine animale e relativi derivati.

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

In questa competizione, ogni partecipante deve presentare una cheesecake da ristorazione che dovrà essere costituita da un pezzo principale (il dolce a base di formaggio "Philadelphia Professional") che potrà essere arricchito con altri ingredienti come ad esempio eventuale frutta, salsa e decorazione.

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

Sono in corso delle prove sperimentali, presso l'Università di Udine (DI4A), finalizzate ad accrescere il controllo del profilo olfattivo della birra, in termini di composizione e persistenza nel tempo. I risultati raccolti possono contribuire alla valorizzazione di luppoli tradizionali, aumentando la gamma di sapori che questi ultimi possono conferire alla birra. Inoltre, tali sperimentazioni hanno lo scopo di fornire spunti utili per la produzione di birre con un flavour sempre più ricercato. L'aroma della birra può essere regolato non solo modificando il tipo di luppolo, la quantità e la tempistica dell'aggiunta, ma anche promuovendo specifiche reazioni mediate dai lieviti durante il processo di fermentazione (biotrasformazioni). Sfruttare le biotrasformazioni, per incrementare il flavour del prodotto, può portare ad una riduzione della quantità di luppolo utilizzata con un conseguente aumento della sostenibilità del processo di produzione (minori costi ed impatto ambientale).

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

George Bagos, il fondatore di Three Cents, ci accompagna alla scoperta della storia delle toniche e della scienza perfetta per creare cocktail di altissima qualità.

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

Intervengono: Antonio Portaccio, Presidente Italgrob, Corrado Peraboni, AD di Italian Exhibition Group, con la partecipazione di: Sen. Alessandro Morelli, Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri; Gian Carlo Blangiardo, Presidente Istat e Adriano Bordignon Presidente Forum delle Associazioni Familiari.



SEN. ALESSANDRO MORELLI

Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri



ADRIANO BORDIGNON

Presidente Forum delle Associazioni Familiari

Durante il congresso Francesco Maietta, Responsabile Politiche Sociali Censis, fornirà anticipazioni sul nuovo rapporto redatto da Censis, in collaborazione con Federazione Italgrob.



GIAN CARLO BLANGIARDO

Past President ISTAT



FRANCESCO MAIETTA

Responsabile Politiche Sociali Censis

Il dibattito conclusivo vedrà la partecipazione delle associazioni di categoria, con gli interventi di Enrico Zoppas, Presidente Mineracqua, Alfredo Pratolongo, Presidente Assobirra, Giangiacomo Pierini Presidente Assobibe.



ALFREDO PRATOLONGO

Presidente Assobirra

Conduce e modera Paolo Petrecca, Direttore Rai News 24.



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**

La tenuta dell'ecosistema birrario nazionale nonostante le crisi internazionali e le congiunture finanziarie dimostra ancora una volta l'interesse per gli operatori. Birrifici, produttori di impianti, fornitori di materie e prime e servizi sono ancora tutti molto attenti a cogliere le opportunità del mercato italiano e quello internazionale attraverso l'esportazione.

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 Alimentari*

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**

Progetto di innovazione attivato con il supporto e contributo della Regione Emilia Romagna attraverso il PSR 2014-2020 - Tipo di operazione 16.2.01 Focus 3A

**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

Unendo 29 associazioni nazionali, The Brewers of Europe fornisce una voce a Bruxelles per promuovere la

birra e rappresentare gli interessi degli oltre 10.000 birrifici europei.

Mathieu Schneider, Project Director di The Brewers of Europe, presenterà la situazione attuale del settore europeo della birra (tendenze, sfide, soluzioni) e le prospettive future, in particolare in vista del panorama politico globale ed europeo, tendenze dei consumatori e le prossime elezioni europee che avranno un impatto sui prossimi 5 anni.

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)

Un'immersione approfondita nell'arte di gestire uno street bar in contesti ad alta affluenza senza compromettere la qualità del servizio. Esploriamo strategie innovative e pratiche per mantenere standard qualitativi impeccabili, superando le sfide della velocità di esecuzione. Analizziamo insieme come ottimizzare le operazioni, coinvolgere il personale ed offrire un'esperienza unica al cliente, trasformando le sfide quotidiane in opportunità di eccellenza ed innovazione.

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/ruggine>

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

Partecipano:



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

- Matteo Bartolini, Vicepresidente Nazionale CIA-Agricoltori italiani
- Matteo Rancan, consigliere regionale ER primo firmatario proposta di legge sulla Birra Artigianale in ER
- Francesca Marchetti, primo relatore della proposta di legge sulla Birra Artigianale in ER
- Silvio Menghini, ObiArt Osservatorio Birre Artigianali, Università di Firenze
- Federico Bianco, Birrificio Bellazzi, referente Ub Emilia Romagna
- Moderatore: Andrea Soncini, Consigliere Unionbirrai

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

Nel corso della masterclass, il relatore Domenico Ditrizio, che si occupa di Trade Marketing Premium

Spirits presso Coca-Cola HBC Italia, grande appassionato di Ron Barceló e con un'esperienza di oltre 10 nell'industry Premium Spirits, presenterà l'azienda e i prodotti a marchio Ron Barceló.

Ron Barceló è la prima e unica azienda dominicana carbon neutral, e dell'ampio portafoglio prodotti, che viene incontro a tutte le esigenze dei clienti, dalla mixology di linea a prodotti super premium. Insieme a Domenico scopriremo i prodotti più noti di Ron Barceló e le ultime novità lanciate sul mercato italiano.

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*

Il consumo di bevande alcol-free è un mercato in pieno boom. Secondo IWSR (International Wine & Spirits Research), vale oltre 12 miliardi di dollari e promette tassi di crescita a doppia cifra nei prossimi anni. E' un mondo che cambia soprattutto grazie alla spinta di due principali motivazioni: motivi salutistici (assumere meno alcol per limitarne i danni al corpo) o funzionali (assumere meno alcol perché si è stanchi o perché bisogna lavorare o guidare). **Come si preparano ad affrontare questo fenomeno i produttori di categoria chiave come birra e vino?** Un fenomeno che coinvolge anche la distribuzione beverage che vedrebbe volumi di prodotto premium imboccare la strada del low e free alcol e quindi perdere valore economico. Un cambiamento che è anche una sfida che presenta delle opportunità: nuovi target, nuove occasioni di consumo, e magari anche maggiori consumi?

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

**LUCIANO SBRAGA***Vicedirettore FIPE***a cura di Cateringross****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

Pub&Friends Awards è un riconoscimento nazionale promosso da Dammiunabirra.it dedicato ai locali più attivi sui social media, che hanno dimostrato di saper utilizzare la comunicazione digitale con successo.

Dammiunabirra.it è un luogo digitale creato da Silvano Rusmini dedicato alle eccellenze birrarie ed a tutto ciò che gira attorno alla birra ed ai locali dove la si beve, ed è un sito che si propone di diffondere la cultura della birra a 360°.

Nell'attuale era digitale, i social media sono uno strumento efficace per connettere le persone, condividere esperienze e promuovere attività commerciali.

I 100 Pub selezionati sul territorio nazionale hanno colto questa opportunità e hanno dimostrato un impegno straordinario nell'interagire con i propri clienti attraverso contenuti coinvolgenti e interazioni online.

Oltre ai 100 locali, Dammiunabirra.it ha deciso di premiare anche 20 grossisti Food&Beverage per l'impegno dimostrato nella comunicazione social in un settore che ha ancora molta strada da fare.

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

Karl Dingemans, Maltster

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*



FEBBO 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

Il ghiaccio è un ingrediente fondamentale per tutti i barman e le bartendy, tuttavia spesso viene dato per scontato e dimenticato. Noi di Fredd, nel ruolo di produttori, conosciamo bene la sua importanza e vi guideremo in una masterclass coinvolgente, che verterà su tre argomenti principali: come evitare gli sprechi di ghiaccio? Quale formato utilizzare? Come riconoscerne la qualità? I nostri speaker risponderanno a queste domande, offrendo una panoramica generale e alcune soluzioni concrete alle situazioni più comuni... nessun cubetto passerà più inosservato.

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**

Nel libro di Byung-Chulhan, intitolato "Le non cose", l'ex professore tedesco di Filosofia e Studi culturali riflette sul fatto che le informazioni sovrastano le cose facendole sbiadire. In quest'era

digitale stiamo assistendo al dominio dell'informazione e derealizzazione del mondo. Le drammatiche conseguenze sono due:

- "Noi non abbiamo più la terra e il cielo, bensì Google Earth e il cloud". Ma le cose sono fondamentali per gli uomini. Definiscono lo spazio, l'orientamento, la memoria, la storia. Sono i punti fermi dell'esistenza.
- La solitudine. Nell'era digitale l'uomo è solo, lontano dall'altro e dagli altri.

La cultura nasce dall'abbandono del paradigma azione/reazione. Se mangiare è un bisogno individuale, abbiamo bisogno degli altri per mangiare (chi coltiva, chi pesca, ecc.). Anche se mangiamo soli, mangiare è un fattore di comunità. Mangiare è un fattore accomunante.

Nell'Odissea si dice dei Ciclopi che non assomigliano a gente che mangia pane. A non mangiare pane sono i barbari.

Il passaggio dalla natura alla cultura avviene con il passaggio alla cultura cerealicola. Coltura e cultura hanno la stessa radice, colere, cioè abitare, stare attorno a qualcosa. Nello stare attorno alle cose l'uomo le coltiva e capisce cosa se ne può fare del luogo. Cultura come accettazione del limite e dell'altro. Ma nel girare attorno si genera anche tradizione, trasferimento di qualcosa all'altro. Ma ha insito anche il tradimento: nell'apprendimento si fa proprio e si aggiunge innovazione alla tradizione. Tradizione non come linea continua, ma fatta di tradimenti che si assestano. Cultura ha anche come radice curare. La coltivazione è il presidio del processo di crescita del prodotto, ma anche della sua cura.

Le civiltà, e gli individui, vivono in tempi diversi e coltivano in modo diverso. Siamo in cammino nella cultura.

Il consumo del cibo ha elementi comunitari. Mangiare in comunità è essere sicuri. Mettersi in cerchio così tutti vedono alle spalle, protezione a vicenda. Mangiare assieme agli elementi del clan per evitare di essere uccisi.

Il pane simboleggia la comunità che si raccoglie attorno al pane. Noi mangiamo la stessa cosa e quindi entriamo in comunità. Gli alimenti ci permettono di comunicare a livello sciale. Cibarsi dello stesso cibo fa nascere la dimensione comunitaria.

È fondamentale comprendere che una persona è sempre nuova, che si può scoprire sempre. La vera identità è nella differenza con l'altro. Questo si ritrova a tavola nel confronto, un confronto costruttivo che avviene condividendo del cibo.

Cheché la conoscenza sia un viaggio dal noto all'ignoto. Nella nostra cultura occidentale abbiamo sempre affidato alla vista il primato sugli altri sensi e alla bellezza la trascendenza. La bellezza è bella in sé stessa. Eppure esiste la sindrome di Stendhal: la bellezza può far stare male. Quindi anche la bellezza produce qualcosa in noi che è altra dalla cosa stessa. Ma allora anche l'arte ha a che fare con il benessere o malessere come il cibo. E anche il cibo ha in sé un fattore estetico: quando lo mangiamo e ci lascia senza parole, come un'opera d'arte.

Quindi l'idea che la bontà non è mai data dalla cosa in sé stessa, ma dal suo scopo, ovvero dalla capacità di produrre il bene (alla salute, alle papille) è limitata. Non è solo il fine l'unico parametro che ci consente di giudicare bene una cosa.

Coì pane e vino diventano anche gli elementi in cui la divinità si incontra e tramite cui l'uomo si fonde con il divino. Una forma di ascesi.

Sapere e sapore hanno la stessa radice. Saper meditare su ciò che si sta gustando.

Il cuoco diventa un artista quando riesce a sorprenderci con il suo piatto andando oltre la semplice esecuzione di una ricetta. Il cuoco esalta l'elemento sensibile in un piatto che è una nuova realtà senza soffocare le differenze, i vari sapori. Gli elementi si devono riconoscere nella unità (dialettica pura). Dove l'artista non conta nulla, non mi aspetto niente. Se vado da un cuoco, non vado per soddisfare un bisogno, ma per essere sorpreso, come di fronte ad un'opera d'arte. Come il panino del Mc Donald privo di caratterizzazione.

E ancora Proust, in *Alla ricerca del tempo perduto*, ci insegna che attraverso il cibo possiamo ritrovare noi stessi. Spiega così il motivo per cui assaggiando la madeleine prova una gioia immensa. Ma la sensazione non è nella madeleine. La madeleine ha la capacità di risvegliare attraverso il gusto la memoria involontaria che porta oltre la razionalità e attiva la capacità di creare sensazioni e ricordi perduti. Attraverso l'esperienza di degustazione ritroviamo qualcosa di noi stessi.

"L'uomo mangia ciò che è" ovvero coerentemente al modo in cui esiste, del suo modo di vivere il mondo e nel mondo. Siamo abitanti di un certo luogo e di una certa cultura. Mangiando ci denudiamo scopriamo noi stessi agli altri e scopriamo gli altri.

Un netto rovesciamento della posizione di Feuerbach "L'uomo è ciò che mangia", l'uomo non è pensiero, ma fisicità, ponendo l'essere sul suo atto fisico del mangiare. "Iss wass eri st".

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)

Da un'officina meccanica a...

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/freni-e-frizioni>

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

Ogni squadra deve presentare una preparazione street food con elementi che riconducano ad una tipicità territoriale o ad uno street food famoso sul proprio territorio, la preparazione dovrà poi avere caratteristiche tecniche riconducibili alla ristorazione professionale.

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

In questa competizione, ingredienti a sorpresa della Tradizione Italiana. Sul palco, scontri ad eliminazione diretta fra team, composti da un professionista senior ed junior, impegnati a promuovere i valori della cucina italiana.

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

In questa competizione, ogni partecipante deve presentare uno Starter o un Main Course a sua scelta, con prodotti che non contengano prodotti di origine animale e relativi derivati.

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

Tutte le aziende espositrici potranno mettersi in gioco e partecipare ad un vero e proprio concorso, il Premio Innovazione Beer&Food Attraction 2024 che premierà, dopo una selezione del Comitato di Valutazione, i 5 progetti più innovativi presenti in fiera nelle seguenti categorie:

- **Prodotto Innovativo:** prodotti e/o servizi che introducono concetti o idee innovative nell'industria alimentare, delle bevande o nelle tecnologie ad esse collegate;
- **Sostenibilità:** prodotti e/o servizi che riducono l'impatto ambientale durante la produzione, l'uso o lo smaltimento;
- **Innovazione Digitale:** prodotti e/o servizi con l'utilizzo di tecnologie digitali all'avanguardia che migliorano l'efficienza operativa, l'esperienza del consumatore o creano nuovi modelli di business;
- **Labeling:** una bevanda di qualità si merita una etichetta di qualità, sostenibile e che veicoli un messaggio "fin dal primo sguardo".
- **Packaging:** soluzioni di imballaggio creative, sostenibili ed efficienti che migliorano la conservazione del prodotto, riducono gli sprechi o offrono un'esperienza più pratica ed ecologica per i consumatori.

Beer&Food Attraction, nell'ottica di far crescere la presenza fisica e digitale di progetti innovativi, consolida il proprio ruolo di incubatore riconfermando l'area Start-Up e Innovazione, con l'obiettivo di creare nuove opportunità di business e favorire il dialogo tra il mondo delle imprese e delle giovani realtà imprenditoriali. Un'area espositiva sia fisica sia virtuale, creata in collaborazione con ANGI - Associazione Nazionale Giovani Innovatori, interamente riservata alle Start-Up innovative e giovani imprese italiane che offrono tecnologie, servizi e soluzioni nel settore Out of Home.

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

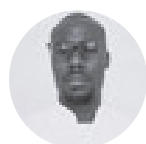
MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

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)**

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/jerry-thomas-bar-room>

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*

La giovane filiera del luppolo italiano ha grandi sfide davanti a sé: la sovranità alimentare per una birra al 100% Made in Italy e la piena sostenibilità economica e sociale ma soprattutto ambientale. In questo incontro si confronteranno realtà produttive, del mondo della ricerca, associazioni e stakeholders del settore birrario per sostenere la crescita della filiera del luppolo italiano.



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

Il consumatore oggi seleziona con cura le esperienze fuori casa. Si aspetta un'offerta sensibile a

contenuti valoriali come sostenibilità, benessere e inclusione. Prendersi cura di se e degli altri diventa rilevante e l'offerta ristorativa si adegua evolvendo dal Fast Casual al Care Casual. Matteo Figura, Executive Director Circana, parlerà di questo nuovo concetto ristorativo ragionando sui dati Circana relativi ai consumi fuori casa.

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)

Crescita e difficoltà di un territorio visto dal bar.

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/quantobasta>

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**

Il controllo analitico in birrificio sta assumendo sempre più importanza

anche nelle realtà produttive più piccole. Le nuove dinamiche produttive e distributive, unitamente alle nuove tendenze birrarie hanno reso indispensabile un controllo rapido ed efficace del processo e del prodotto. Esploreremo insieme quali sono i parametri da tenere sempre sotto controllo e che influenzano in modo determinante la qualità 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)

Tripstillery: un cocktail bar e una distilleria. Si parlerà di come sia stato possibile aprirla in centro a Milano, di produzioni e di come i campi sul lago d'Iseo aiutino il locale a produrre le botaniche per prodotti sempre più innovativi.

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/tripstillery>

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

L'argomento riguarderà la "Semplificazione delle procedure

fiscali per i microbirrifici" e verterà sulle modalità di accertamento dei microbirrifici e sull'introduzione del documento amministrativo semplificato E-DAS per tale categoria.

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

Il direttore di Italgrob tira le somme dell'evento che va in conclusione, ripercorre i momenti salienti che si

sono vissuti nella tre giorni fieristica e -tornando ad analizzare i contributi e le evidenze emerse dal congresso dell'Horeca e dai diversi talk- traccia le linee operative che la Federazione italgrob attuerà nel 2024.

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

15:00 -
16:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

Alternative Flavour Creativity

a cura di Panda&Sons (Edimburgo)

Iain McPherson, proprietario del locale, vi porterà attraverso il meraviglioso mondo delle tecniche di congelamento per il sapore. Questo seminario consente di scegliere tra più opzioni durante la preparazione di cocktail.

<https://www.beerandfoodattraction.it/eventi/mixology-circus/panda-sons>

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

CocktailBar&Friends Awards è un riconoscimento nazionale promosso da Dammiundrink.it dedicato ai 30 locali più attivi sui social media della Romagna e Riviera, che hanno dimostrato di saper utilizzare la comunicazione digitale con successo.

Dammiundrink.it è un luogo digitale creato da Silvano Rusmini (da oltre 30 anni giornalista del settore food&beverage) dedicato ai cocktails ed a tutto il mondo del beverage, che si propone di diffondere la cultura del bere bene.

I 30 Cocktail Bar selezionati nella tappa dedicata alla Romagna e Riviera hanno colto questa opportunità e hanno dimostrato un impegno straordinario nell'interagire con i propri clienti attraverso contenuti coinvolgenti, e conversazioni genuine online. L'attività dei social media ha permesso ai locali selezionati di raggiungere un pubblico più ampio, promuovere eventi e offerte speciali e creare uno spazio online in cui i clienti possono interagire, condividere esperienze e costruire relazioni.

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

Premiazione dei grossisti Horeca più social.

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

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

Dal 27 al 30 marzo 2022 avrà luogo la 6° edizione dei **Campionati della Cucina Italiana**, all'interno della manifestazione "*Beer Attraction & Food Attraction*". Si rinnova anche quest'anno la collaborazione fra **Italian Exhibition Group** e **Federazione Italiana Cuochi** per la più importante e completa competizione culinaria nazionale, riconosciuta dal circuito Worldchefs.

Nell'ultima giornata di fiera verranno premiati i migliori chef delle diverse competizioni.

Competizione organizzata da: **FIC - Federazione Italiana Cuochi**, in collaborazione con **IEG - Italian Exhibition Group**

MARTEDÌ 20
FEBBRAIO

16:00 -
17:00

Mixology Circus -
Pad. C1

Beverage
Masterclass
[Clicca qui](#)

STAY TIKI TO HAWAII

a cura di Samantha Migani