



9
Giugno
2022

9.00-18.00

Toscana Fair

Via Bonellina, 46 - 51100 Pistoia PT

Matricola 08764190101I

Incontro Tematico

MASTRO BIRRAIO

Interverranno:

Damiano Barbato (FoodMicroTeam)

L'ecologia microbica di birre artigianali ad alta fermentazione dall'ammostamento alla bottiglia

Eleonora Mari (DAGRI, Università di Firenze)

Verifica della Shelf life di birre artigianali attraverso il monitoraggio chimico e microbiologico

Caterina Dinnella, Lapo Pierguidi (DAGRI, Università di Firenze)

L'esperienza al consumo delle birre artigianali: relazioni tra proprietà sensoriali, abbinamenti e appropriatezza del contesto d'uso

Silvio Menghini, Bruno Fabbri, Veronica Alampi Sottini (DAGRI, Università di Firenze)

Produrre birra: a che prezzo?

Con la partecipazione via web di:

Giovanni De Francesco e Elio Moretti

(CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra)

L'incontro è rivolto a:

- imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA;
- titolari di imprese forestali, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese e con una attività principale o secondaria con codice ATECO che inizi con A.02;
- i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari delle suddette imprese se iscritti all'INPS, anche a tempo determinato;
- amministratori e dipendenti, anche con funzioni dirigenziali, di "gestori del territorio", rappresentati da Comuni, Enti Parco ed enti gestori dei siti della Rete Natura 2000.

www.qualibirre.it

Disponibilità limitata, prenotazione obbligatoria tramite mail
a info@qualibirre.it oppure b.scarpelli@dream-italia.it

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Progetto "Quali birre Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale". Sottomisure 16.2; 1.1; 1.2; 1.3



Regione Toscana

