

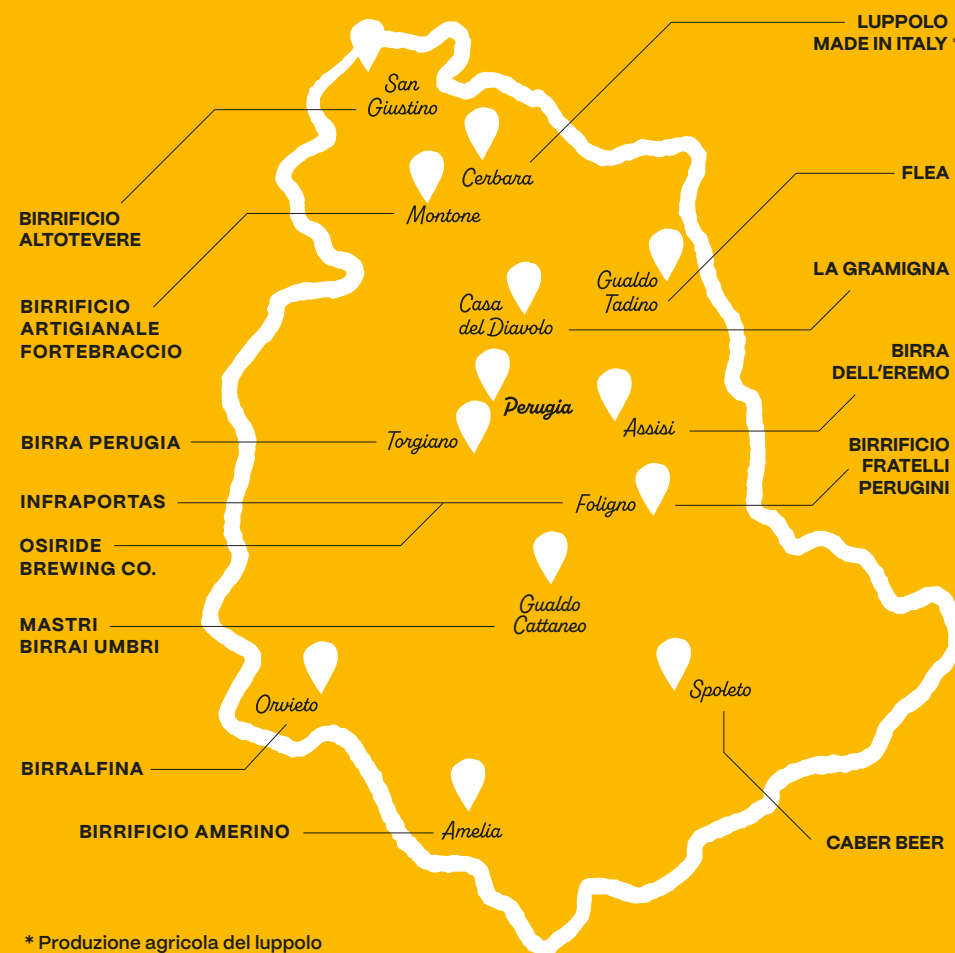
BIRRI RIFI CI

APERTI
5-6 OTTOBRE

Umbria Lup and Beer è la Fiera della Birra Artigianale ed Agricola Umbra, istituita con Legge Regionale 4 ottobre 2023, n. 11 – Misure per la valorizzazione e promozione della birra artigianale ed agricola.

A questa prima edizione hanno aderito 18 Birrifici, 1 Luppoletto e 1 Maltificio che apriranno i loro spazi per eventi di degustazione, musica e feste. Saranno 15 le Masterclass di approfondimento guidate da esperti di settore.

Umbria Lup and Beer: Tre giorni di incontri, di dibattiti e di festa.



* Produzione agricola del luppolo



**FIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE
E AGRICOLA UMBRA**

EVENTO PROMOSSO DA



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIA



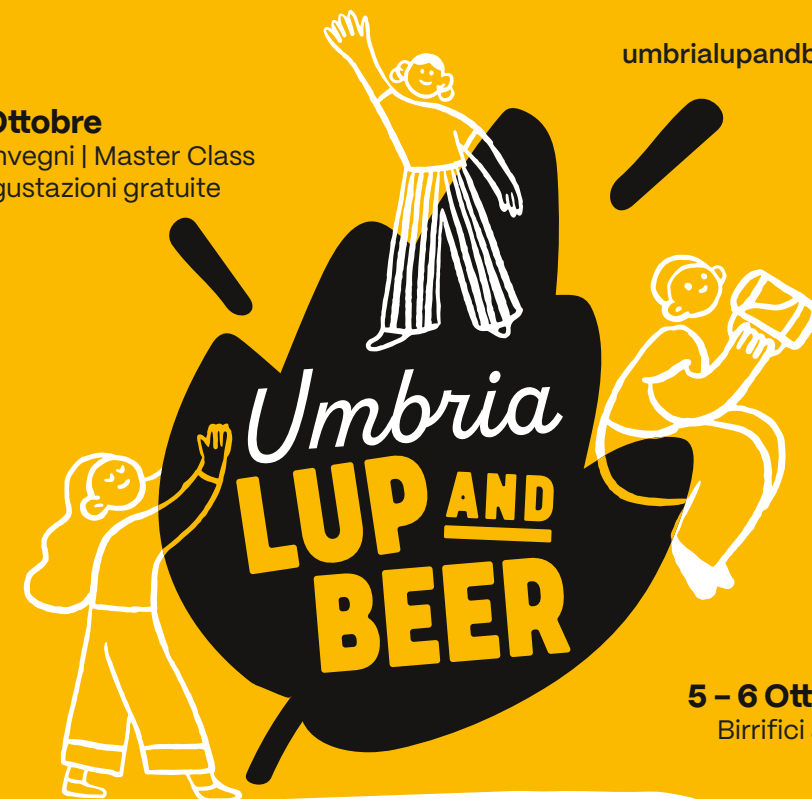
BIRRIIFICI ADERENTI



RE: CATTOLICA/CREATIVA

4 Ottobre
Convegni | Master Class
Degustazioni gratuite

umbrialupandbeer.it



5 - 6 Ottobre
Birrifici aperti

4-5-6 OTTOBRE 2024

**FIERA della BIRRA
ARTIGIANALE
& AGRICOLA UMBRA**

**Perugia | Complesso Monumentale di San Pietro
Chiostro delle Stelle**

EVENTO PROMOSSO DA



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIA



Convegni

Ore 10.00 –13.00

Convegno istituzionale

Aula Magna – Complesso Monumentale di San Pietro, Perugia

Saluti istituzionali

Gaetano Martino
Direttore DSA3, Università degli studi di Perugia

Federico Sisti
Segretario Generale, Camera di Commercio dell'Umbria

Marcello Serafini
Amministratore Unico,
3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

MODERA:

Cristiana Mapelli
Giornalista, esperta di Life Style

La filiera del Luppolo Made in Italy

Stefano Fancelli
Presidente Luppolo Made in Italy

Filiera Brassicola: ricerca, innovazione e sostenibilità

Ombretta Marconi
Direttrice Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra

DRINK
responsibly

Lup & Beer – la costruzione di un marchio collettivo per la valorizzazione della Birra artigianale ed agricola umbra

Gianluca Pettirossi
3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Costruendo il percorso – dalla filiera della produzione agricola alla birra artigianale

Roberto Morroni
Vicepresidente e Assessore alle Politiche Agricole ed ambientali, Regione Umbria

IN TAVOLA ROTONDA CON:

Promozione e Tutela della Birra Artigianale Italiana da Filiera Agricola

Carlo Schizzerotto
Direttore del Consorzio Birra Italiana

Nuove iniziative a supporto della Birra Artigianale

Vittorio Ferraris
Presidente Unionbirrai

4 OTTOBRE

Beer&food feeling percorsi per il turista della birra

Ore 15.00 –16.30

Seminario tecnico

Aula Magna – Complesso Monumentale di San Pietro, Perugia

Saluti istituzionali

Maurizio Oliviero
Magnifico Rettore, Università degli Studi di Perugia

Michele Michelini
Direttore Sviluppo economico, agricoltura, lavoro, istruzione, agenda digitale, Regione Umbria

Il Turismo Enogastronomico Italiano

Roberta Garibaldi
Vicepresidente dell'Ocse comitato turismo e Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

NE PARLANO:

Jacopo Cossater
Giornalista, responsabile per l'Umbria della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food

Simone Cantoni
Giornalista, autore di pubblicazioni specializzate del settore brassicolo, degustatore, docente, consulente, giudice in concorsi nazionali e internazionali

Andrea Camaschella
Docente, autore specializzato nel settore della birra e del turismo birrario, direttore del Concorso Internazionale "IGA Beer Challenge" e giudice in concorsi brassicoli internazionali

Monica di Loxley
Specialista marketing e comunicazione Beer/Food, Content creator e Beer Sommelier

Sandra Placidi
Responsabile del Sistema di Gestione dell'Offerta Turistica, Umbria tourism

Paolo Morbidoni
Presidente Federazione nazionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori d'Italia

MODERA:

Cristiana Mapelli
Giornalista, esperta di Life Style

Dalle 17:30

Degustazione gratuita

C/O "Birroteca" – Chiostro delle Stelle del Complesso Monumentale di San Pietro

Ore 19.00

Cucina a tutta birra!

Sala Ristorante primo Chiostro del Complesso Monumentale di San Pietro

Realizzazione e degustazione di un menù con piatti a base di birra a cura dell'Istituto Alberghiero di Assisi

(EVENTO GRATUITO PRENOTABILE DAL SITO WWW.UMBRIALUPANDBEER.IT – MAX 40 POSTI)



Esposizioni

Dalle ore 10:00

Esposizione dei prodotti dei birrifici, malterie e luppoleti aderenti

Nel pomeriggio possibilità di visita guidata gratuita presso l'Abbazia di San Pietro e l'Orto Medievale, prenotabile direttamente sul posto

Masterclass

Degustazioni guidate gratuite, prenotabili dal sito www.umbrialupandbeer.it

AULA A 30 Posti	AULA D 30 Posti	AULA C 18 Posti
Ore 17.00/17.45		
Birre di ispirazione tedesca Andrea Camaschella	Birre di ispirazione inglese Monica Di Loxley	Laboratorio sensoriale alla scoperta della birra A cura di Giovanni De Francesco CERB – Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali – UNIPG
Ore 18.00/18.45		
Birre luppolate Monica Di Loxley	Italian Grape Ale Jacopo Cossater	Laboratorio sensoriale alla scoperta della birra A cura di Giovanni De Francesco CERB – Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali – UNIPG
Ore 19.00/19.45		
Birre di ispirazione belga Simone Cantoni	Birre acide Andrea Camaschella	Laboratorio sensoriale alla scoperta della birra A cura di Giovanni De Francesco CERB – Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali – UNIPG
Ore 20.00/20.45		
Birre alla frutta Jacopo Cossater	Birre con ingredienti locali Monica Di Loxley Simone Cantoni	Laboratorio sensoriale alla scoperta della birra A cura di Giovanni De Francesco CERB – Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali – UNIPG
Ore 21.00/21.45		
Birre scure Andrea Camaschella	Birre ad alta gradazione Simone Cantoni	Laboratorio sensoriale alla scoperta della birra A cura di Giovanni De Francesco CERB – Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali – UNIPG

umbrialupandbeer.it