



PROGRAMMA EVENTI

SABATO 20 FEBBRAIO

- | | | |
|----------------------|---|-----|
| 11.30 – 12.00 | SHOW COOKING – “Beer&Kitchen Contest”
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Nicolas Lazzaroni e Davide Parmeggiani, allievi dell’Istituto Alberghiero Saverio Savioli di Riccione, presentano:
Goccia al cioccolato fondente e Birra Boogeyman del Birrificio Almond’22 e biscuit rigato alle mandorle con zabaione alla birra.
A cura di Eventi & Qualità
Conducono: Cristina Lunardini e Spiridione Ripaldi
Ingresso libero | ● ● |
| 12.00 - 13.30 | CORSO PIM – Progetto Imprenditoriale Microbirrificio
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Il corso fornirà le prime nozioni fondamentali in termini di adempimenti e marketing. L’ incontro è dedicato a chi voglia intraprendere l’attività di produttore di birra artigianale.
Organizzato da Unionbirrai
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti. | ● ● |
| 12.30 – 13.30 | LAB DEGUSTAZIONE – “Piacevolezza Birra. La degustazione edonistica per bere bene ”
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per avvicinarsi alle tecniche di degustazione secondo la scheda di Unionbirrai.
Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Fulvio Giublena
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti. | ● ● |
| 13.00 – 13.30 | SHOW COOKING - Chef Marco de Gasperi – Hotel Kursaal Rimini
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Filetto di scorfano laccato alla Birra Cannabeer di Effediemme trade.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero | ● ● |
| 13.30 – 14.30 | PRESENTAZIONE DEL LIBRO “La Birra non esiste” di Lorenzo Dabove in arte Kuaska - Area Beer Arena – Pad. C7
Kuaska presenta il suo ultimo libro “La birra non esiste” che ripercorre la straordinaria avventura del movimento artigianale italiano dagli albori ai giorni nostri.
Ingresso libero | ● ● |



- 14.00 – 15.00** **CONFERENZA Mo.BI – Movimento Birrario Italiano – “Come si giudica la birra in un concorso”** ●
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Qual è l’approccio migliore nel valutare una birra in un concorso? Quali le differenze rispetto ad una normale degustazione “privata”? Come possono variare i parametri fra i concorsi di homebrewing e quelli di birre commerciali? Discutiamone insieme in questo laboratorio-dibattito.
Coordinatore: Massimo Faraggi
Ospiti: Simonmattia Riva e Norberto Capriata
A cura di Mo.BI – Movimento Birrario Italiano
Ingresso libero
- 14.00 – 15.00** **LAB DEGUSTAZIONE – “IGA che birra! La nuova frontiera tutta italiana”** ● ●
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per conoscere il nuovo stile tutto italiano delle Italian Grape Ale, ovvero le birre che incontrano il mondo del vino.
Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Manila Benedetto
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- 14.30 – 15.00** **SHOW COOKING - Executive Chef Claudio di Bernardo – Grand Hotel Rimini** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Triglia alla birra 20 025 del Birrificio di Legnano, con bietola, prosciutto e salsa di squacquerone.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 15.30 – 17.30** **CERIMONIA DI PREMIAZIONE BIRRA DELL’ANNO 2016** ● ●
Area Beer Arena – Pad. C7
Cerimonia del premio “Birra dell’Anno” dedicato alle migliori produzioni artigianali italiane. Il premio, giunto alla sua XI edizione, riconoscerà le birre più meritevoli sull’intero territorio italiano.
Organizzato da Unionbirrai
- 16.00 – 16.30** **SHOW COOKING - Executive Chef Cristina Lunardini – Consulente di cucina** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Gnocchetti di patate, grano saraceno e ceci con crema di scalogno, fiori eduli e birra proposta da Unionbirrai.
A cura di Eventi & Qualità
Conducono : Spiridione Ripaldi e Fulvio Giublena
Ingresso libero



- 18.00 – 19.00** **LAB DEGUSTAZIONE – “Le alte fermentazioni viste dai birrai italiani”** ● ●
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per conoscere il mondo delle alte fermentazioni e assaggiare le interpretazioni dei birrai italiani.
Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Alessio Facchini
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- Dalle 21.00** **BEER ATTRACTION OFF** ● ●
In occasione di BEER ATTRACTION un ricco programma di eventi serali e degustazioni, organizzato dai pub e locali di tendenza, animerà la Riviera di Rimini.

DOMENICA 21 FEBBRAIO

- 11.30 – 12.30** **CONFERENZA BIRRAMIA – “Batteri lattici nella birra, nuove frontiere”** ● ●
Sala Tiglio 1 – Pad. A6/C6
In collaborazione con Birramia.it un progetto unico nel suo genere. Capitanato e condotto da Nicola Coppe il progetto “Batteri lattici nella birra” si basa su una accurata selezione, effettuata nei laboratori Bioagro, di particolari ceppi lattici. Tali ceppi permettono la produzione di una birra acida, con un apposito metodo produttivo, senza che vi sia la possibilità di contaminazione incrociata in birrificio con altre birre.
Organizzato da Birramia
Ingresso libero
- 11.30 – 12.00** **SHOW COOKING – “Beer&Kitchen Contest”** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Martina Bruno e Davide Paci, allievi dell’istituto alberghiero Saverio Savioli di Riccione, presentano:
Savarin di pasta choux farcito di radicchio trevigiano e salsiccia su salsa alla Birra Meli Marigosu del Birrificio di Cagliari e polpettine mignon.
A cura di Eventi & Qualità
Conducono: Cristina Lunardini e Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 12.00 – 13.00** **LAB DEGUSTAZIONE – “Birre imperiali! Sotto gli 8 gradi non è amore”** ● ●
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per conoscere le birre “Imperial” con gradazioni alcoliche superiori agli 8% vol. Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Alessio Facchini
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.



- 12.00 – 13.00** **CONFERENZA Mo.BI – Movimento Birrario Italiano** ●
“Italian Grape Ale: come nasce il primo stile tutto italiano”
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Un viaggio dalle origini dello stile, le sue caratteristiche organolettiche e le parole di chi lo produce. Un inevitabile parallelismo col mondo del vino in cui trova spazio, finalmente anche nella birra, il concetto di terroir.
Coordinatore: Gianriccardo Corbo
A cura di Mo.BI – Movimento Birrario Italiano
Ingresso libero
- 13.00 – 13.30** **SHOW COOKING - Executive Chef Felice Lo Basso – Stella Michelin** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Scampo vellutato con Birra Boruvka del Birrificio Cerna Horà ai mirtilli e le sue alghe.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 13.30 – 14.30** **LAB DEGUSTAZIONE – “GOSE di casa nostra. Un nuovo stile che ha conquistato l’Italia”** ● ●
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per conoscere il mondo del Gose, stile tipico di Lipsia ma ormai diffusissimo in Italia con varie interpretazioni da parte dei birrai nazionali.
Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Alfonso Del Forno
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- 14.00 – 15.00** **CONVEGNO UNIONBIRRAI – “Birra e salute, birra e sport. Incontri possibili o impossibili?”** ●
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Luca Gatteschi ha tenuto i primi corsi di birra nel 1996. Docente per i corsi Master Slow Food collabora con Fermento Birra e Cronache di Birra ed è tra i curatori della Guida delle Birre Slow Food 2017. Giudice a Birra dell’Anno è consigliere di SINSEB (Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere) ed è il medico della Nazionale Italiana di Calcio.
Presentazione a cura di Unionbirrai
Relatore: Dott. Luca Gatteschi
Organizzato da Unionbirrai
Ingresso libero
- 14.30 – 15.00** **SHOW COOKING - Executive Chef Marco di Lorenzi – Consulente di cucina** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Amarcord...la birra tra il dolce e il salato.



Saranno utilizzate Ama bionda, Gradisca, Ama bruna, Ama mora, Amarcord Riserva speciale.

A cura di Eventi e Qualità

Conduce: Spiridione Ripaldi

Ingresso libero

- 15.00 – 16.00** **LAB DEGUSTAZIONE – “Glutine + gusto”** ● ●
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio di degustazione di birre senza glutine e premiazione dei vincitori del concorso italiano per le birre a basso contenuto di glutine e mondiale delle birre senza glutine.
Organizzato da Nonsologlutine in collaborazione con Unionbirrai
Ingresso libero
- 16.00 – 16.30** **SHOW COOKING - Pastry Chef Sonia Balacchi – Consulente di pasticceria e Pastry Queen 2012** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
“Tiramisùshi” alle Birre Bombay e New Order del Birrificio Renton.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 16.30 – 17.30** **PREMIAZIONE HOME BREWING CONTEST** ●
Area Beer Arena – Pad. C7
Concorso dedicato agli homebrewers. In palio un impianto per l'avvio di una vera e propria attività di birrificio artigianale. Organizzato da Rimini Fiera in collaborazione con Unionbirrai e Simatec.
Ingresso libero
- 18.00 – 19.00** **LAB DEGUSTAZIONE – “La bassa fermentazione interpretata dai birrai italiani”** ● ●
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per conoscere il mondo delle basse fermentazioni e provare le interpretazioni dei birrai italiani.
Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Alfonso Del Forno
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- 18.00 – 19.30** **CORSO PIM – Progetto Imprenditoriale Microbirrificio** ● ●
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Il corso fornirà le prime nozioni fondamentali in termini di adempimenti e marketing. L' incontro è dedicato a chi voglia intraprendere l'attività di produttore di birra artigianale.
Organizzato da Unionbirrai
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.



Dalle 21.00

BEER ATTRACTION OFF

In occasione di BEER ATTRACTION un ricco programma di eventi serali e degustazioni, organizzato dai pub e locali di tendenza, animerà la Riviera di Rimini.



LUNEDI 22 FEBBRAIO

10.30 – 11.30

CORSO DI SPILLATURA – “Una birra perfetta”

Area Beer Arena – Pad. C7

Il servizio alla spina della birra insegnato dai migliori publican d’Italia.
Organizzato da Unionbirrai, docente Michele Galati del pub “The Dome” di Nembro (BG)
Ingresso libero



11.00 – 14.00

EVENTI “L MONDO DELLA BIRRA”

Hall A7/C7, Stand. 067 Tuttopress Editrice

Ore 11.00 **Guida Export per la Birra Italiana**

Ore 12.30 **Birra al femminile**

Ore 12.35 **La Birra si tinge di rosa – Associazione Le Donne della Birra**

Ore 12.55 **Adhor – Le donne dell’Horeca**

Ore 13.15 **Dibattito**

Ore 14.00 **Chiusura lavori**

Intervengono:

ASSOBIRRA – Associazione degli Industriali della birra e del malto

UNIONBIRRAI

ITALGROB – Federazione Italiana Distributori Bevande

Associazione ADHOR - Le Donne dell’Horeca

Associazione Le Donne della Birra

ICE

Banco Popolare

CERB

EasyFrontier

Organizzato da: Rivista “Il mondo della Birra” in collaborazione con Rimini Fiera

Ingresso libero





- 11.00 – 12.00** **CONVEGNO UNIONBIRRAI – “La gestione delle acque reflue in birrificio: normative, analisi e trattamenti per una sempre maggiore sostenibilità ambientale”** ●
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Presentazione a cura di Unionbirrai in collaborazione con la ditta Piramide
Relatori: Dott. Ing. G. Ansinello e Dott. Biol. A. Ondoli
Organizzato da Unionbirrai
Ingresso libero
- 11.30 – 12.00** **SHOW COOKING – “Beer&Kitchen Contest”** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Federico Falleroni e Greta Castelletti, allievi dell’Istituto Alberghiero Saverio Savioli di Riccione, presentano:
Filetto di mora romagnola su pan bagnato alla birra Volpina di Amarcord, zucca caramellata e schiuma di patate affumicate.
A cura di Eventi & Qualità
Conducono: Spiridione Ripaldi e Cristina Lunardini
Ingresso libero
- 12.00 - 13.00** **LAB DEGUSTAZIONE – “Stile non stile. I grandi classici rivisti dai birrai italiani”** ●
Area Food Pairing Show – Pad. C7
Laboratorio per approfondire il concetto di “stile di birra” e capirne le interpretazioni dei birrai italiani.
Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai beer tasters con Alfonso Del Forno
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- 13.00 - 13.30** **SHOW COOKING - Executive Chef Theo Penati – Stella Michelin - Ristorante Pierino Penati di Vigano Brianza** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Spaghetti Turanico di Mancini con baccalà sfumato alla Birra Nigredo del Birrificio Italiano, zucca e castagne con profumo di timo.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 14.00 – 15.00** **COMPARATIVE TASTING – “Belgian vs Italian Craft Beers”** ●
Beer Lab, Pad. C7
Una degustazione comparativa tra birre italiane e belghe tenuta dal Beer Sommelier Ben Vinken che è anche giornalista di Bierpassie/Bièrepassion magazine.
L’evento si terrà interamente in lingua inglese.
Ingresso libero



- 14.30 – 15.00** **SHOW COOKING - Chef Francesco Arena – Hotel Kursaal Rimini** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Vellutata di zucca con capesante flambate alla Birra Sant’Elia del Birrifico di Cagliari, funghi chiodini, sfoglia di grana al papavero e gelatina di birra.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 15.30 – 16.00** **SHOW COOKING - Pastry Chef Martina Baggioni – Hotel Kursaal Rimini** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Bavarese alla Birra Boogeyman con salsa ai lamponi e pralina di cioccolato ripiena con crema alla Birra Torbata. Birre di Almond’22.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 15.00 – 16.30** **CORSO PIBS – Progetto imprenditoriale Beer Shop** ●
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Il corso fornirà le prime nozioni fondamentali in termini di adempimenti e di marketing ed è dedicato a quanti vogliono aprire un Beer Shop.
Organizzato da Unionbirrai
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- 15.30 – 16.30** **PREMIAZIONE CONCORSO BIRRA AMIATA - Bastarda Rossa Day 2015 - II Edizione** ●
Sala Noce – Pad. A6/C6
Bastarda Rossa Day è il contest di Birra Amiata dedicato alla sua celebre birra di castagne.
Si svolge ogni anno a novembre nei pub di tutta Italia.
Organizzato da Birra Amiata
Ingresso libero
- 16.30 – 17.30** **EVENTO FIB – Federazione Italiana Barman** ● ●
“Beer Champagne Cocktail Contest”
Area Food Pairing Show – Pad. A7
L’edizione 2016 consisterà nell’utilizzo della birra champagne (birra fermentata in bottiglia) per la creazione di un cocktail unico. I risultati saranno serviti rigorosamente in coppa champagne o flute. Sarà una sfida a colpi di drink tra i campioni della Federazione Italiana Barman e altri Barman professionisti.
A cura di FIB – Federazione Italiana Barman
- Dalle 21.00** **BEER ATTRACTION OFF** ● ●
In occasione di BEER ATTRACTION un ricco programma di eventi serali e degustazioni, organizzato dai pub e locali di tendenza, animerà la Riviera di Rimini.



MARTEDI 23 FEBBRAIO

-
- | | | |
|----------------------|---|-----|
| 10.30 – 11.30 | CORSO DI SPILLATURA – “Una birra perfetta”
Area Beer Arena – Pad. C7
Il servizio alla spina della birra insegnato dai migliori publican d’Italia
Organizzato da Unionbirrai, docente Michele Galati del pub “The Dome” di Nembro (BG).
Ingresso libero | ● |
| 10.30 – 12.00 | WORKSHOP ANTON-PAAR – “Craft2Craft”
Sala Tiglio 1 – Pad. A6/C6
Portate un campione delle vostre birre e partecipate al nostro workshop dedicato al controllo qualità durante il processo produttivo delle birre artigianali. I nostri strumenti e il team dedicato Anton Paar saranno a Vostra disposizione per effettuare un controllo qualità delle Vostre birre artigianali.
Organizzato da Anton Paar
Ingresso libero | ● |
| 11.30 – 12.00 | SHOW COOKING – “Beer&Kitchen Contest”
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Caterina Grossi e Giuseppe La Vista, allievi dell’Istituto Alberghiero Saverio Savioli di Riccione, presentano:
Tartare di Romagnola ai profumi di campo e Birra Bibock del Birrificio Italiano.
A cura di Eventi & Qualità
Conducono: Spiridione Ripaldi e Cristina Lunardini
Ingresso libero | ● ● |
| 12.00 - 13.00 | LAB DEGUSTAZIONE – “Botte da orbi. Le produzioni italiane affinate in legno”
Area Beer Lab – Pad. C7
Laboratorio per conoscere il mondo delle birre affinate in legno la cui produzione sta spopolando in tutta Italia. Degustazione guidata di birre.
Organizzato da Unionbirrai Beer Tasters con Manila Benedetto
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti. | ● |
| 13.00 - 13.30 | SHOW COOKING - Executive Chef Silver Succi – QuartoPiano Restaurant Rimini
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Suprema di faraona al tartufo nero cuore fondente al formaggio fossa e cavolo cinese alla Birra Tabachèra di Amarcord.
A cura di Eventi & Qualità
Ingresso libero | ● ● |



- 14.00 - 15.30** **CORSO PIBS – Progetto imprenditoriale Beer Shop** ●
Sala Tiglio 2 – Pad. A6/C6
Il corso fornirà le prime nozioni fondamentali in termini di adempimenti e di marketing ed è dedicato a quanti vogliono aprire un Beer Shop. Organizzato da Unionbirrai
Corso a pagamento: acquistabile online e in fiera fino ad esaurimento posti.
- 14.30 – 15.00** **SHOW COOKING - Executive Chef Alessandro Trovato – Grand Hotel Da Vinci Cesenatico** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Tonno rosso marinato alla Birra Bi Fuel di Birradamare in manto di pistacchio, panzanella agli agrumi e fioregano.
A cura di Eventi & Qualità
Conduce: Spiridione Ripaldi
Ingresso libero
- 15.30 – 16.00** **SHOW COOKING – “Beer&Kitchen Contest”** ● ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Premiazione degli allievi dell’ Istituto Alberghiero Saverio Savioli
Premiazione vincitore per la migliore delle quattro performance effettuate dagli allievi dell’Istituto Alberghiero Saverio Savioli di Riccione durante i quattro giorni della manifestazione.
Consegna degli attestati di partecipazione e premiazione dei vincitori.
A cura di Eventi & Qualità
Ingresso libero
- 16.30 - 17.30** **EVENTO FIB - Federazione Italiana Barman - “Beer Fantasy”** ●
Area Food Pairing Show – Pad. A7
Beer Fantasy mette in campo la fantasia dei concorrenti nell’assemblaggio di cocktail a base di birra. Il concorrente avrà a disposizione strumenti e decorazioni finalizzati alla creazione di un prodotto all’insegna dell’originalità che verrà servito in bicchieri da long drink. Per la gara verrà utilizzata qualsiasi tipologia di birra a discrezione del partecipante.
A cura di FIB – Federazione Italiana Barman
- Dalle 21.00** **BEER ATTRACTION OFF** ● ●
In occasione di BEER ATTRACTION un ricco programma di eventi serali e degustazioni, organizzato dai pub e locali di tendenza, animerà la Riviera di Rimini.