



## Programma laboratori Italia Beer Festival Milano 2014

Data	Orario	Cod	Titolo	Relatori
<b>Venerdì</b> 28/03/14	19.00-20.00	V1	Corso di degustazione per neofiti	ADB
	21.00-22.00	V2	La cultura birraria nel sud Brasile: una panoramica sullo scenario dell'importazione delle birre italiane	<b>Douglas Merlo</b> (consulente importazione birre italiane in Brasile; consulente di analisi sensoriale per i microbirrifici brasiliani; docente degustazione)
<b>Sabato</b> 29/03/14	14.00-15.00	S1	Corso di degustazione per neofiti	ADB
	16.00-17.00	S2	L'avventura di un pub: gestione e problematiche	<b>Antonio Maiorano</b> (pubican) <b>Paolo Polli</b> (presidente ADB e pubican)
	16.00-17.00	S3	Pils, uno stile tra modernità e tradizione	<b>Roberto Parodi</b> (ADB) <b>Elena Colasanti</b> (ADB)
	18.00-19.00	S4	Il Mercato Brasiliano delle Birre - Passato, Presente e Futuro	<b>Cilene Saorin</b> (birraia, consulente sensoriale e organizzatrice Mondial de la Bière di Rio)
<b>Domenica</b> 30/03/14	14.00-15.00	D1	Corso di degustazione per neofiti	ADB
	16.00-17.00	D2	Gestione Sensoriale nei Birrifici Artigianali	<b>Katia Jorge</b> (Consulente per birrifici, Manager di FlavorActiv Ltd e Direttrice ASCOT Ltda)
	17.00-18.00	D3	Dalle Pale Ale alle Black IPA: evoluzione di uno stile	<b>Oliviero Giberti</b> (ADB) <b>Stefano Erreni</b> (ADB)
	18.00-19.00		Cucinando con le birre artigianali italiane ( <b>prenotazione non necessaria</b> )	<b>Ronaldo Rossi</b> (docente universitario e zythocucoco esperto di abbinamenti)

- Il **laboratorio per neofiti** è un avviamento alla degustazione, pensato per chi non ha mai approcciato la birra in maniera più consapevole.
- Il laboratorio **"La cultura birraria nel sud Brasile"**: una panoramica sullo scenario d'importazione delle birre italiane in Brasile" parlerà del mercato brasiliano come sviluppo, attuale e futuro, del mercato delle birre artigianali italiane.
- Il laboratorio **"L'avventura di un pub: gestione e problematiche"**, tratterà delle tematiche affrontate quotidianamente dai pub per chi ha, o avrà, intenzione di aprire un pub.
- Il laboratorio sulla **Pils** vuol mettere a confronto una pils classica (Rep. Ceca o Germania) con le versioni italiane più famose e moderne, partendo da una storia partita più di 170 anni fa.
- Il laboratorio **"Il Mercato Brasiliano delle Birre - Passato, Presente e Futuro"** tratterà della crescita e dell'evoluzione del mercato brassicolo brasiliano, facendone un parallelo con il mercato italiano.
- Il laboratorio **"Gestione Sensoriale nei Birrifici Artigianali"** parlerà del training sensoriale utile a birrai, biersommelier e appassionati. Una guida al riconoscimento degli *in* e *off flavours*, come strumento indispensabile per il controllo e lo sviluppo della qualità.
- Il laboratorio sulle **Pale Ale** parlerà dell'evoluzione di questo stile, da rivoluzionario quando è nato nel 1800 fino al suo declino, per poi risorgere nella versione moderna delle IPA fino ad evolversi nelle neonate Black Ipa. Storia, curiosità e degustazione.
- Il laboratorio **"Cucinando con le birre artigianali italiane"** vedrà lo zythocucoco cucinare tre piatti: un antipasto, un piatto principale e un dolce, nei quali la birra diventerà l'elemento principale del piatto.

La partecipazione ai laboratori è completamente gratuita previa iscrizione, fino a esaurimento dei posti disponibili, inviando email a:

[laboratori@degustatoribirra.it](mailto:laboratori@degustatoribirra.it)

indicando nel subject:

- il codice del corso e il numero dei partecipanti richiesti preceduto dal carattere #
- e nel corpo (all'interno della email)
- nome dei partecipanti

### Esempio

To: laboratori@degustatoribirra.it  
Reply-To:  
To:  
Subject: D1 #2  
Body Text Variable Width

Mario Rossi  
Giuseppe Bianchi

**Nel caso si voglia partecipare a più di un laboratorio, preghiamo di inviare email separate.**