

# • MALTI D'AUTORE •



## I Convegno Internazionale sul malto e orzo da birra in Italia 23-24 SETTEMBRE all'interno della manifestazione UMBRIA BEER FEST

Venerdì 23 pomeriggio ore 16:30-19:00

### **"L'orzo Italiano affronta la siccità: lo sviluppo varietale e le tecniche di coltivazione per la realizzazione di una filiera di qualità"**

moderatore: Mauro Pellegrini

#### 16:30 **"L'orzo Italiano affronta la siccità: lo sviluppo varietale e le tecniche di coltivazione per la realizzazione di una filiera di qualità"**

- Federico Pallottino (CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia)
- Stefano Ravaglia (SIS Società Italiana Sementi)
- Antonio Catalani (K-Adriatica)

#### 17:30 **Esperienze dal campo**

- Fabio Scappaticci (SAPLO)
- Gian Franco Regnicoli (MIA)
- Carlo Schizzerotto (Direttore Consorzio Birra Italiana)

#### 18:30 **Tavola rotonda**

Aperitivo

Sabato 24 mattina ore 10:00-12:30

### **"Malti italiani e internazionali: Eccellenze e Novità"**

moderatore: Carlo Schizzerotto (Direttore Consorzio Birra Italiana)

#### 10:00 **"Malti italiani e internazionali: Eccellenze e Novità"**

- Ombretta Marconi (CERB, Univ. Perugia)
- Hannah Turner (Craft Maltsters Guild - USA)
- Stefano Buiatti (Univ. Udine)

#### 11:00 **Esperienze dal campo** Manfredi Guglielmotti

- Fabio De Filippi (Weyermann - Germania)
- Manfredi Guglielmotti (Mr.Malt®)
- Luca Tassinati (Liquidida)
- Michele Sensidoni (MBU)
- Alessio Guastaveglia (Homebrewer)

#### 12:00 **Tavola rotonda**

- Gianluca Rossi e Silvia Berti (Birramia)
- Luca Tassinati (Liquidida)
- Hannah Turner (Craft Maltsters Guild - USA)
- Stefano Buiatti (Univ. Udine)

Light Lunch

CON IL PATROCINIO DI:

CONSORZIO  
BIRRA  
ITALIANA



CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Posti Limitati - Registrazione in ingresso

➤ Presso il Birrifico: Mastri Birrai Umbri – Via Madonna del Puglia snc, Gualdo Cattaneo (PG) ◀

info e prenotazioni: [info@mastribirraiumbri.it](mailto:info@mastribirraiumbri.it)