

23-03-2020

# Media Monitoring per



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI PERUGIA

<b>Università degli Studi di Perugia: Si parla di Noi</b> .....	1
15/10/2019 - WWW.UMBRIALEFT.IT	
<b>Partito da Citerna il Roadshow di Luppolo Made in Italy "W il Luppolo!"</b> .....	1
31/01/2019 - WWW.HORECANNEWS.IT	
<b>CERB: pubblicato il calendario dei corsi 2019</b> .....	4
31/01/2019 - WWW.IMBOTTIGLIAMENTO.IT	
<b>Il futuro della birra in Italia. Registrati al convegno</b> .....	6
19/02/2019 - WWW.ILDENARO.IT	
<b>Fiere: per Beer attraction e Bbtech expo 32mila presenze a Rimini</b> .....	7
20/02/2019 - WWW.TODAY.IT	
<b>Fiere: per Beer attraction e Bbtech expo 32mila presenze a Rimini</b> .....	9
20/02/2019 - WWW.AFFARITALIANI.IT	
<b>IEG: oltre 32.000 presenze a Rimini per Beer Attraction e BBTechExpo</b> .....	11
21/02/2019 - WWW.TFNWEB.IT	
<b>Premio "Birra dell'anno 2019" alla Bruggia del birrifico artigianale di Caltanissetta</b> .....	13
27/02/2019 - WWW.IMBOTTIGLIAMENTO.IT	
<b>Il futuro della birra in Italia. Registrati al convegno</b> .....	14
06/03/2019 - WWW.GIORNALEDELLABIRRA.IT	
<b>ONAB avvia un corso per assaggiatori di birra a Eboli!</b> .....	15
13/03/2019 - CITYJOURNAL.IT	
<b>Dall'analcolica alla birra per celiaci: l'eccellenza umbra va in radio</b> .....	16
25/03/2019 - WWW.BIRRAANDSOUND.IT	
<b>Premio Nazionale Cerevisia 2019: METTITI ALLA PROVA!</b> .....	17
26/03/2019 - WWW.EFANEWS.EU	
<b>Al via il premio Cerevisia che valorizza le eccellenze birrarie</b> .....	18
10/04/2019 - CITYJOURNAL.IT	
<b>Perugia, in alto i calici (purché pieni di birra artigianale)</b> .....	19
10/04/2019 - WWW.PERUGIATODAY.IT	
<b>Fermentum Umbrae pronto a stupire: birrifici da tutta Italia e dall'estero per il Festival delle birre artigianali di Perugia</b> .....	21
10/04/2019 - WWW.PERUGIATODAY.IT	
<b>Fermentum Umbrae pronto a stupire: birrifici da tutta Italia e dall'estero per il Festival delle birre artigianali di Perugia</b> .....	23
10/04/2019 - WWW.UMBRIAJOURNALTV.IT	
<b>Fermentum Umbrae, a Perugia torna il festival delle birre artigianali</b> .....	25
10/04/2019 - WWW.UMBRIAJOURNAL.COM	
<b>Fermentum Umbrae, il festival delle birre artigianali torna a Perugia</b> .....	27
11/04/2019 - WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT	
<b>Fermentum Umbrae: il programma della kermesse, dal 3 al 5 maggio</b> .....	29
11/04/2019 - WWW.VIVOUMBRIA.IT	
<b>A Perugia dal 3 al 5 maggio torna "Fermentum Umbrae"</b> .....	31
15/04/2019 - WWW.UMBRIA24.IT	
<b>'Fermentum umbrae' a Perugia: per il festival delle birre artigianali i giorni salgono a tre e arriva la «lattinatrice»</b> .....	34
19/06/2019 - TERRAEVITA.EDAGRICOLE.IT	
<b>Il futuro della birra protagonista a Milano: prospettive e opportunità per la filiera</b> .....	36
01/05/2019 - WWW.PIACEREMAGAZINE.IT	
<b>Al via Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali</b> .....	37
03/05/2019 - WWW.UMBRIAOGGI.NEWS	
<b>Inaugurata a Perugia la IV edizione di 'Fermentum Umbrae'</b> .....	39
07/05/2019 - WWW.EVENTBRITE.IT	
<b>Il futuro della birra in Italia organizzato da Imbottigliamento</b> .....	40
10/06/2019 - WWW.CORRIEREDELLECONOMIA.IT	
<b>Premio Cerevisia 2019: ultimo atto per le 103 eccellenze birrarie partecipanti</b> .....	41
11/06/2019 - WWW.SUBITONEWS.IT	
<b>Premio Cerevisia 2019: ultimo atto per le 103 eccellenze birrarie partecipanti</b> .....	42

26/06/2019 - WWW.TRGMEDIA.IT	
<b>Cerevisia incorona le migliori birre d'eccellenza italiane</b> .....	43
03/08/2019 - WWW.GIORNALEDELLABIRRA.IT	
<b>Torna al CERB il Master in "Tecnologie Birrarie - Brewing Technologies</b> .....	45
07/08/2019 - WWW.HORECANEWS.IT	
<b>Aperto il bando per l'iscrizione al Master Universitario in Tecnologie Birrarie</b> .....	46
25/08/2019 - WWW.MAGAZINEQUALITA.IT	
<b>Il CERB è anche centro di certificazione del luppolo</b> .....	48
30/08/2019 - WWW.GIORNALEDELLABIRRA.IT	
<b>Il CERB è Centro di certificazione per il luppolo riconosciuti a livello nazionale</b> .....	50
15/10/2019 - WWW.UMBRIALEFT.IT	
<b>Partito da Citerna il Roadshow di Luppolo Made in Italy "W il Luppolo!"</b> .....	51
07/01/2020 - WWW.GIORNALEDELLABIRRA.IT	
<b>News dal CERB: ecco i corsi di formazione del 2020</b> .....	54

[Link alla pagina web](#)

## Partito da Citerna il Roadshow di Luppolo Made in Italy “W il Luppolo!”

CITERNA - Con il Convegno “Il Luppolo: una nuova eccellenza del Made in Italy” è partito il Roadshow della Rete di imprese Luppolo Made in Italy, l'innovativo progetto di Filiera del Luppolo che sta crescendo in Umbria. Il Convegno di Citerna è stata la prima tappa delle attività di comunicazione e disseminazione del progetto Luppolo Made in Italy che partecipa alla Misura



16.2.1 del Piano di Sviluppo Rurale della Regione dell'Umbria, dedicato alla cooperazione e alle innovazioni delle Reti di nuova costituzione. La sfida della produzione del Luppolo è ricca di opportunità, sia per gli agricoltori che per tutta la nascente Filiera, in particolare per i birrifici del nostro territorio, protagonisti della rivoluzione del gusto rappresentata dal movimento della Birra artigianale. A Citerna hanno portato il loro saluto i rappresentanti delle istituzioni, a partire dal sindaco Enea Paladino e dal consigliere Ceppodomo, organizzato nell'ambito della manifestazione “La Bisaccia del Tartufaio” in collaborazione con la Pro Loco di Citerna. È intervenuto il Sindaco di San Giustino Paolo Fratini che è da sempre uno dei più convinti sostenitori del progetto, fin dalle sue origini ed ha inoltre portato un contributo di merito data la sua esperienza professionale nell'innovazione in agricoltura. L'Assessore Regionale Fernanda Cecchini ha poi ricordato l'importanza della capacità di innovazione delle imprese umbre, la loro creatività, la qualità dei progetti che nel corso degli anni sono stati finanziati, con risorse significative dedicate alle Misura 16, facendo un particolare augurio di successo ad un progetto come Luppolo Made in Italy che si pone l'obiettivo di far nascere una nuova Filiera nel territorio regionale. I risultati raggiunti nei primi due anni di attività sono stati sinteticamente presentati dagli interventi dei partner scientifici, dai tecnici della

Rete e dalle aziende partecipanti. Il Presidente della Rete Stefano Fancelli ha introdotto i lavori ricordando l'ambizione del progetto di costruire l'intera Filiera del Luppolo, per fare dell'Umbria la Yakima valley italiana, citando il caso di successo mondiale della regione di maggior produzione degli Stati Uniti. Il Responsabile tecnico dei prototipi Enrico Prenni ha presentato i risultati molto incoraggianti del primo anno di produzione dei prototipi di coltivazione, mentre il responsabile agronomico Luca Stalteri si è soffermato sull'importanza strategica della produzione di Luppolo biologico mentre il componente del Coordinamento della Rete Franco Sediari ha illustrato il percorso di attuazione del progetto rispetto al finanziamento ottenuto partecipando alla Misura 16.2.1 del PSR dell'Umbria. La Start-up innovativa Idroluppolo, con Alessio Saccoccio, ha invece raccontato il progetto di innovazione sulla coltura indoor del Luppolo, che rappresenta un'eccellenza unica nel panorama europeo della produzione e della ricerca tecnologica. Il Professor Perretti del CERB, Centro di Eccellenza di Ricerca sulla birra dell'**università di Perugia** nella sua veste di Coordinatore del progetto di ricerca, ha quindi presentato l'impianto del progetto, soffermandosi sugli aspetti decisivi della qualità del prodotto, ed insieme a Michele Bellucci del CNR IBBR, ha illustrato il percorso di ricerca sulla genetica del Luppolo umbro, finalizzato a selezionare una nuova gamma di Luppolo derivante dalle piante autoctone del nostro territorio regionale. Da parte loro le aziende della Rete che sono intervenute hanno raccontato la loro esperienza di partecipazione al progetto: l'azienda "Tenuta dei Canta Lupi", con il titolare Walter Montefiori, ha sottolineato l'importanza di chiudere l'intera Filiera per garantire ai produttori una forte e stabile redditività, mentre il Gruppo Cooperativo Agricooper, con il responsabile del progetto Enrico Pezzola, ha sottolineato le potenziali affinità tra la nascente Filiera del Luppolo e quella del tabacco, illustrando inoltre l'innovativo prototipo di coltivazione agroindustriale che la stessa cooperativa ha strutturato nell'ambito delle attività in campo del progetto. Un forte ringraziamento è stato rivolto ai partner del progetto, a partire dalla Banca Popolare di Spoleto Banco Desio e dalla Gepafin spa, presente con la Dott.essa Trona, che hanno assicurato il necessario sostegno economico finanziario alla start-up Luppolo Made in Italy, alla Direzione della Misura 16 della Regione Umbria, presente con la Dott.essa Terenzi e al Parco 3A, a sua volta rappresentato dal Presidente Brilli. Infine sono state lanciate le prossime tappe del Roadshow "W il Luppolo!", in occasione delle quali la Rete di Imprese Luppolo Made in Italy parlerà in particolare dei temi del Luppolo Biologico, del rapporto di integrazione tra la Filiera del Tabacco e la nascente Filiera del Luppolo e presenterà i risultati scientifici del progetto di ricerca e le innovazioni tecnologiche dello stesso,

sempre nello spirito di condivisione e apertura alla cooperazione che la Misura 16 del PSR dell'Umbria indica come la via maestra di crescita dell'innovazione nella nostra regione.

[Link alla pagina web](#)

## CERB: pubblicato il calendario dei corsi 2019

Il CERB - Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra - dell'**Università degli Studi di Perugia** rende note le date dei percorsi formati in programma a partire dal prossimo marzo. Dal 2003 il CERB propone corsi di formazione specifici per la produzione della birra e del malto con l'obiettivo di sviluppare e migliorare il settore. Il 2019 prevede in



totale otto momenti di formazione con date già stabilite, oltre a numerosi corsi on demand con argomentazioni specifiche (produzione malto, controllo microbiologico, analisi materie prime, analisi birra, ecc...). Inoltre, il programma è in continuo aggiornamento e si arricchirà di nuovi percorsi formativi durante il corso dell'anno. Per ora segnaliamo i corsi già in calendario :**COME DIVENTARE BIRRAIO: CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA** Tre edizioni: 4-9 marzo; 24-29 giugno; 21-26 ottobreIl corso, giunto alla venticinquesima edizione, esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio che affronta le problematiche reali del processo produttivo - durata 6 giorni. La quota di partecipazione è di 1.350 €.**WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE** Due edizioni: 7-10 maggio; 19-22 novembreIl corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra. - durata 4 giorni. La quota di partecipazione è di 750 €.**DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA - 2 EDIZIONI** Due edizioni: 28-29 marzo; 19-20 settembreL'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni. La quota di partecipazione è di 550 €.**TECNICA DI GESTIONE DEL LIEVITO E FERMENTAZIONE** 7-8 novembreIl corso, giunto alla 5<sup>a</sup> edizione, approfondisce le conoscenze tecniche ed organizzative della gestione del lievito, del recupero del lievito, della fermentazione e della rifermentazione in bottiglia e in fusto - durata 2 giorni. La quota di partecipazione è di 500 €.Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda

l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismi della zona. Per l'iscrizione è sufficiente eseguire, entro 15 giorni dalla data di inizio del corso, un bonifico bancario intestato a: **Università degli Studi di Perugia**, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, IBAN IT 32 W 02008 03043 000104840277, specificando, nella causale, il corso di interesse e i dati per la fatturazione (Ragione sociale, CF e P.IVA nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad un'azienda; oppure Nome, Cognome, indirizzo e CF nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad una persona fisica). I corsi saranno avviati al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti. Il CERB si riserva la facoltà di annullare e/o non attivare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti. In tal caso le quote versate saranno rimborsate. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. NOME E COGNOME\* NUMERO TELEFONICO\* INDIRIZZO E-MAIL\* LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO\* TESTO DEL MESSAGGIO\*



[Link alla pagina web](#)

## Il futuro della birra in Italia. Registrati al convegno

Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione 19 giugno 2019, ore 10 Palazzo della Cultura Tecniche Nuove - Via Eritrea 21 - Milano Nello scenario birrario internazionale l'Italia ha saputo dimostrare la sua capacità di portare creatività in una produzione millenaria, qual è quella della birra, insieme alla capacità di ottenere eccellenti risultati imprenditoriali, commerciali e di stimolo all'intera filiera. Il convegno "Il Futuro



della birra in Italia. Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione" - organizzato da Imbottigliamento con il patrocinio del CERB , Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, **Università degli Studi di Perugia** - ha l'obiettivo di riunire significative esperienze relative ai temi di innovazione di prodotto e di processo, valorizzazione delle materie prime, sostenibilità, normativa di riferimento e aspetti economici che condizionano il successo commerciale della birra.

[Link alla pagina web](#)

## Fiere: per Beer attraction e Bbtech expo 32mila presenze a Rimini

Rimini, 19 feb. (Labitalia) - Le birre e le bevande come polo aggregatore di food e filiera del beverage. E' il tratto distintivo che contraddistingue Beer Attraction e BBTech Expo 2019, che alla fiera di Rimini hanno chiuso oggi un'edizione senza precedenti. Un'edizione aperta con la presentazione del nuovo brand 2020 Beer&Food Attraction - The eating out experience show e del potenziamento internazionale



e merceologico di BBTech Expo. Oltre 32mila presenze complessive (+ 40% sul 2018), 600 espositori da 10 paesi esteri: Belgio, Germania, Spagna, Austria, Polonia, Francia, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Stati Uniti e Canada, interessati ad incrementare know-how e opportunità d'affari sul mercato italiano. E poi concorrenti e giudici dei concorsi, team per le competizioni, ospiti ai convegni, partecipanti agli eventi, 247 i giornalisti e blogger - italiani ed esteri - accreditati, con una straordinaria visibilità su grandi media e social. In contemporanea a Beer Attraction - al cui interno si è tenuto Food Attraction - e a BBTech Expo, si è svolto l'International Horeca Meeting, l'evento di Italgrob, Federazione Italiana Distributori Horeca. Il doppio appuntamento di Italian Exhibition Group è l'unico evento B2B dove, le eccellenze birrarie e il top del beverage (acque, soft drinks, spirits) incontrano da una parte il food di qualità e, dall'altra, la più esauriente offerta di tecnologie e attrezzature per la produzione e il confezionamento di bevande. BBTech Expo ha presentato la più completa offerta di tecnologie processing e filling, materie prime, imballi, attrezzature e servizi per birre e bevande. In fiera presenti le aziende italiane leader, in Europa e nel mondo. Un format fieristico innovativo nel quale i produttori di macchine e impianti trovano opportunità di business sia con le aziende espositrici di birre e bevande, sia con gli operatori in visita. Cresciuti anche gli eventi del BBTech Lab, l'area dedicata a workshop, approfondimenti e meeting di formazione e aggiornamento in collaborazione con il Cerb, Centro di ricerca per 'eccellenza della birra dell'**Università di Perugia**, e l'**Università** di Udine. Beer Attraction, giunto alla 5a edizione, è diventato in pochi anni l'appuntamento business di riferimento per il settore. Partner strategici della manifestazione sono Unionbirrai, Italgrob, Fic-Federazione italiana cuochi e Cast Alimenti. Lo sviluppo

internazionale, con la presenza di numerosi buyers esteri, è stato realizzato in collaborazione con Ice-Italian Trade Agency. Per la prima volta presente la Brewers Association (BA), associazione statunitense che rappresenta 5.000 produttori di birre artigianali, che ha illustrato i nuovi trend americani di locali e consumi. Quest'anno a vincere l'ambito titolo di Birrificio dell'Anno nell'ambito del concorso Birra dell'Anno di Unionbirrai è stato il marchigiano Muckeller. Il produttore di Porto Sant'Elpidio ha guadagnato la medaglia d'oro, con tre delle sue produzioni, assegnata da una giuria internazionale composta da 100 esperti provenienti da Italia, Europa e Usa. I giudici hanno votato 1.994 birre di 327 produttori, divise in 41 categorie. Folla di grandi operatori anche al Premio Accademia della Birra, organizzato dalla rivista Il Mondo della Birra.

[Link alla pagina web](#)

## Fiere: per Beer attraction e Bbtech expo 32mila presenze a Rimini

Rimini, 19 feb. (Labitalia) - Le birre e le bevande come polo aggregatore di food e filiera del beverage. E' il tratto distintivo che contraddistingue Beer Attraction e BBTech Expo 2019, che alla fiera di Rimini hanno chiuso oggi un'edizione senza precedenti. Un'edizione aperta con la presentazione del nuovo brand 2020 Beer&Food Attraction - The eating out experience show e del potenziamento internazionale e merceologico di BBTech Expo. Oltre 32mila presenze complessive (+ 40% sul 2018), 600 espositori da 10 paesi esteri: Belgio, Germania, Spagna, Austria, Polonia, Francia, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Stati Uniti e Canada, interessati ad incrementare know-how e opportunità d'affari sul mercato italiano. E poi concorrenti e giudici dei concorsi, team per le competizioni, ospiti ai convegni, partecipanti agli eventi, 247 i giornalisti e blogger - italiani ed esteri - accreditati, con una straordinaria visibilità su grandi media e social. In contemporanea a Beer Attraction - al cui interno si è tenuto Food Attraction - e a BBTech Expo, si è svolto l'International Horeca Meeting, l'evento di Italgrob, Federazione Italiana Distributori Horeca. Il doppio appuntamento di Italian Exhibition Group è l'unico evento B2B dove, le eccellenze birrarie e il top del beverage (acque, soft drinks, spirits) incontrano da una parte il food di qualità e, dall'altra, la più esauriente offerta di tecnologie e attrezzature per la produzione e il confezionamento di bevande. BBTech Expo ha presentato la più completa offerta di tecnologie processing e filling, materie prime, imballi, attrezzature e servizi per birre e bevande. In fiera presenti le aziende italiane leader, in Europa e nel mondo. Un format fieristico innovativo nel quale i produttori di macchine e impianti trovano opportunità di business sia con le aziende espositrici di birre e bevande, sia con gli operatori in visita. Cresciuti anche gli eventi del BBTech Lab, l'area dedicata a workshop, approfondimenti e meeting di formazione e aggiornamento in collaborazione con il Cerb, Centro di ricerca per 'eccellenza della birra dell'**Università di Perugia**, e l'**Università** di Udine. Beer Attraction, giunto alla 5a edizione, è

TODAY

diventato in pochi anni l'appuntamento business di riferimento per il settore. Partner strategici della manifestazione sono Unionbirrai, Italgrob, Fic-Federazione italiana cuochi e Cast Alimenti. Lo sviluppo internazionale, con la presenza di numerosi buyers esteri, è stato realizzato in collaborazione con Ice-Italian Trade Agency. Per la prima volta presente la Brewers Association (BA), associazione statunitense che rappresenta 5.000 produttori di birre artigianali, che ha illustrato i nuovi trend americani di locali e consumi. Quest'anno a vincere l'ambito titolo di Birrificio dell'Anno nell'ambito del concorso Birra dell'Anno di Unionbirrai è stato il marchigiano Mukkeller. Il produttore di Porto Sant'Elpidio ha guadagnato la medaglia d'oro, con tre delle sue produzioni, assegnata da una giuria internazionale composta da 100 esperti provenienti da Italia, Europa e Usa. I giudici hanno votato 1.994 birre di 327 produttori, divise in 41 categorie. Folla di grandi operatori anche al Premio Accademia della Birra, organizzato dalla rivista Il Mondo della Birra.

[Link alla pagina web](#)

## IEG: oltre 32.000 presenze a Rimini per Beer Attraction e BBTechExpo

Si è chiusa oggi una Fiera con numeri da ricordare: +40% sul 2018 - GUARDA IL VIDEO Si è chiusa oggi a Rimini una Fiera da ricordare per i grandi numeri ottenuti da Beer Attraction e BBTech Expo 2019. Un'edizione aperta con la presentazione del nuovo brand 2020 Beer&Food Attraction - The eating out experience show e del potenziamento internazionale e merceologico di BBTech Expo. GUARDA IL VIDEO DI BEER ATTRACTION - BBTECH



EXPO 2019 Oltre 32.000 presenze complessive (+ 40% sul 2018), 600 espositori da 10 paesi esteri: Belgio, Germania, Spagna, Austria, Polonia, Francia, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Stati Uniti e Canada, interessati ad incrementare know-how e opportunità d'affari sul mercato italiano. E poi concorrenti e giudici dei concorsi, team per le competizioni, ospiti ai convegni, partecipanti agli eventi. 247 i giornalisti e blogger - italiani ed esteri - accreditati, con una straordinaria visibilità su grandi media e social. In contemporanea a Beer Attraction - al cui interno si è tenuto Food Attraction - e a BBTech Expo, si è svolto l'International Horeca Meeting, l'evento di Italgrob, Federazione Italiana Distributori Horeca. Il doppio appuntamento di Italian Exhibition Group - IEG è l'unico evento B2B dove, le eccellenze birrarie e il top del beverage (acque, soft drinks, spirits) incontrano da una parte il food di qualità e, dall'altra, la più esauriente offerta di tecnologie e attrezzature per la produzione e il confezionamento di bevande. BBTECH EXPO BBTech Expo ha presentato la più completa offerta di tecnologie processing e filling, materie prime, imballi, attrezzature e servizi per birre e bevande. In fiera presenti le aziende italiane leader, in Europa e nel mondo. Un format fieristico innovativo nel quale i produttori di macchine e impianti trovano opportunità di business sia con le aziende espositrici di birre e bevande, sia con gli operatori in visita. Cresciuti anche gli eventi del BBTech Lab, l'area dedicata a workshop, approfondimenti e meeting di formazione e aggiornamento in collaborazione con il Cerb, Centro di ricerca per l'eccellenza della birra dell'**Università di Perugia**, e l'**Università** di Udine. BEER ATTRACTION Beer Attraction, giunto alla 5a edizione, è diventato in pochi anni l'appuntamento business di riferimento per il settore. Partner strategici della manifestazione sono UNIONBIRRAI, Italgrob, FIC- Federazione Italiana Cuochi e CAST Alimenti. Lo sviluppo

internazionale, con la presenza di numerosi buyers esteri, è stato realizzato in collaborazione con ICE - Italian Trade Agency. Per la prima volta presente la Brewers Association (BA), associazione statunitense che rappresenta 5.000 produttori di birre artigianali, che ha illustrato i nuovi trend americani di locali e consumi. BIRRA DELL'ANNO E PREMIO ACCADEMIA DELLA BIRRA Quest'anno a vincere l'ambito titolo di Birrificio dell'Anno nell'ambito del concorso Birra dell'Anno di Unionbirrai è stato il marchigiano Mukkeller. Il produttore di Porto Sant'Elpidio ha guadagnato la medaglia d'oro, con tre delle sue produzioni, assegnata da una giuria internazionale composta da 100 esperti provenienti da Italia, Europa e Usa. I giudici hanno votato 1994 birre di 327 produttori, divise in 41 categorie. Folla di grandi operatori anche al Premio Accademia della Birra, organizzato dalla rivista Il Mondo della Birra. INTERNATIONAL HORECA MEETING ITALIAN EXHIBITION GROUP è riuscito a riunire alla Fiera di Rimini l'intero mondo dell'out of home, grazie anche all'8° edizione di International Horeca Meeting con oltre 1000 partecipanti, l'evento di Italgrob dedicato al fuoricasa. Vincenzo Caso, presidente della Federazione, ha rimarcato come il settore necessita di una visione comune tra produttori, distributori ed esercenti, obiettivo per il quale servono investimenti e crescita delle competenze e professionalità. La tavola rotonda inaugurale ha visto la partecipazione dei principali attori della filiera: Assobirra, Assobibe, Mineracqua, Unione Italiana Vini. Presente anche il direttore di Federalimentare Nicola Calzolaro. Formazione, trasmissione di valori, ma anche di passioni, sono alcuni dei temi emersi dal congresso che ha delineato le dimensioni di un settore capace di produrre 400 milioni di litri di bevande all'anno, per un valore di circa 3 miliardi di euro nel 2018, e che può ancora crescere molto. Il canale horeca va infatti di pari passo con il turismo, dove il nostro paese ricopre il 5° posto al mondo. I CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA Sugli scudi i Campionati della Cucina Italiana 2019, la più importante e completa competizione italiana per tutte le categorie della cucina, organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi con il supporto di Worldchef e in collaborazione con Italian Exhibition Group all'interno del Food Attraction. 1.500 i cuochi dall'Italia e dall'estero che nei quattro giorni di gare si sono alternati ai fornelli. Il prossimo appuntamento firmato da Italian Exhibition Group nel settore Food&Beverage è Golositalia, dal 23 al 26 febbraio prossimi presso il Centro Fiera del Garda a Montichiari (Brescia). Golositalia è l'evento di riferimento in tutto il Nord Ovest per gli operatori e gli appassionati di settore del mondo del food. Dal 23 al 25 febbraio, alla Fiera di Vicenza, IEG ospita PESCARO SHOW, il Salone internazionale della pesca sportiva e della nautica da diporto.

[Link alla pagina web](#)

## Premio “Birra dell’anno 2019” alla Bruggia del birrificio artigianale di Caltanissetta

Sabato 16 febbraio, il birrificio artigianale Realmalto di Caltanissetta ha vinto al Beer attraction di Rimini il 1° premio nazionale “Birra dell’anno 2019” con la birra artigianale Bruggia. Il birrificio Realmalto con annesso ristopub, sito in via Due Fontane 106 a Caltanissetta, ha iniziato la sua attività nel mese di maggio 2018 e al suo primo concorso nazionale ha portato a casa la medaglia d’oro. Il mastro birraio Fausto



Lentini collaborato dai figli Marco e Federica ha partecipato al concorso nazionale Birra dell’anno 2019 organizzato dall’Unione Birrai, nella categoria Belgian blond, belgian PALE ALE con la birra artigianale Bruggia da loro prodotta, piazzandosi al 1° posto e portando così alto il nome della Sicilia, essendo l’unico birrificio regionale premiato. La cerimonia di premiazione si è svolta durante il Beer attraction a Rimini, in cui espongono i più importanti e storici birrifici artigianali italiani. Al concorso sono state valutate in totale 1994 birre iscritte, hanno partecipato 327 birrifici e i giudici impegnati sono stati 102 tra esperti italiani e stranieri, provenienti dal Paese delle categorie di appartenenza delle birre; presidente della giuria è stato Lorenzo Dabove in arte Kuaska. Il mastro birraio Fausto Lentini si è formato al CERB (Centro Eccellenza Ricerca sulla Birra) dell’**Università di Perugia** e la sua passione è stata trasmessa ai figli Marco che lo collabora nella produzione delle birre e Federica che si occupa del ristopub, dove si possono degustare cinque stili diversi di birra artigianale prodotti nel birrificio che può essere visitato e che può fregiarsi del marchio Indipendente Artigianale una garanzia Unionbirrai. Il mastro birraio utilizza esclusivamente materie prime di altissime qualità che vengono lavorate con grande maestria secondo ricette personali. L’ambito premio fa onore all’azienda per la tenacia e il sacrificio, alla città di Caltanissetta e a tutta la Sicilia che può vantare la presenza di un’eccellenza nell’ambito della birra artigianale. Molti concittadini si sono congratulati, condividendo l’orgoglio per questo prestigioso premio. E’ un notevole traguardo e un riconoscimento autorevole che proiettano la Bruggia verso mercati importanti. Il mastro birraio Fausto Lentini e i figli Marco e Federica hanno sempre creduto nel loro progetto che è valorizzato da questo grande risultato.



[Link alla pagina web](#)

## Il futuro della birra in Italia. Registrati al convegno

Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione 19 giugno 2019, ore 10 Palazzo della Cultura Tecniche Nuove - Via Eritrea 21 - Milano Nello scenario birrario internazionale l'Italia ha saputo dimostrare la sua capacità di portare creatività in una produzione millenaria, qual è quella della birra, insieme alla capacità di ottenere eccellenti risultati imprenditoriali, commerciali e di stimolo all'intera filiera. Il convegno "Il Futuro



della birra in Italia. Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione" - organizzato da Imbottigliamento con il patrocinio del CERB , Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, **Università degli Studi di Perugia** - ha l'obiettivo di riunire significative esperienze relative ai temi di innovazione di prodotto e di processo, valorizzazione delle materie prime, sostenibilità, normativa di riferimento e aspetti economici che condizionano il successo commerciale della birra.

[Link alla pagina web](#)

## ONAB avvia un corso per assaggiatori di birra a Eboli!

La birra artigianale attira un numero sempre maggiore di appassionati nel nostro Paese, interessati non solo al mero atto di bere un buon prodotto, ma curiosi anche di conoscerne la produzione, le materie prime, le differenze di struttura dei vari stili: la passione per la birra artigianale è diventata ormai anche “sete di sapere”. Il successo di questi corsi ha portato ad una diffusione capillare delle iniziative dell’ONAB in buona parte del territorio italiano: basti ricordare i corsi promossi negli ultimi mesi a Udine, Villacrosia (Imperia), Catania, Torino e in Val di Susa, per non parlare poi della collaborazione con il CERB dell’**Università di Perugia**. Segnali forti, testimonianze concrete di come la cultura birraria stia prendendo piede, spingendo sempre più persone a volerne sapere di più, intraprendendo dei veri percorsi formativi atti alla professionalizzazione della figura dell’assaggiatore di birra. Quest’anno l’ONAB allargherà ancora il suo raggio d’azione, approdando a Eboli, con il corso di primo livello per aspiranti assaggiatori di birra, promosso in collaborazione con Prelibatò. Il corso aprirà i battenti il 6 aprile 2019 prossimo per un massimo di 50 partecipanti. L’iscrizione al corso deve avvenire entro il 24 marzo e, solo dopo la conferma del raggiungimento del numero minimo di allievi, si pagherà la quota di iscrizione, che comprenderà gli assaggi delle birre durante le lezioni, le schede, 6 miniteku per la degustazione e l’iscrizione stessa all’ONAB.

[Link alla pagina web](#)

## Dall'analcolica alla birra per celiaci: l'eccellenza umbra va in radio

L'Uovo di Colombo, il programma dedicato alla ricerca scientifica sviluppata all'**università di Perugia**, ospita un'esperta del Cerb PERUGIA - Una trasmissione per parlare di birra e di eccellenza, partendo da studi e strutture didattiche che non hanno uguali in Italia. La professoressa Ombretta Marconi, responsabile scientifico del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra (CERB) dell'**Università degli studi di Perugia**, sarà infatti ospite del programma radiofonico "L'Uovo di Colombo",



dedicato alla ricerca scientifica sviluppata all'interno dell'**ateneo perugino**. La trasmissione andrà in onda domani, giovedì 14 marzo, sulle frequenze di Umbria Radio (Perugia 92.000Mz; Terni 105.300Mz) dalle ore 19.05 alle 19.30. La professoressa Marconi è docente di Tecnologie alimentari nel Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari ed ambientali illustrerà le attività sviluppate Cerb, il primo e unico istituto di ricerca sulla birra per promuovere l'eccellenza per la ricerca, la sperimentazione, le analisi e la formazione nel settore agroalimentare, con particolare attenzione alla birra e alle sue materie prime. Fra gli aspetti trattati nel corso della trasmissione le ricerche innovative sull'utilizzo di cereali alternativi al malto d'orzo per la produzione della birra per celiaci e gli studi volti alla produzione di birra a basso contenuto alcolico capace di conservare caratteristiche sensoriali simili a quelle della bevanda tradizionale. "L'Uovo di Colombo" è condotto dalla giornalista Laura Marozzi, responsabile dell'Ufficio Comunicazione Istituzionale, social media e grafica. La replica del programma andrà in onda sabato 16 marzo, alle 8.30. Le puntate si possono riascoltare in podcast alla pagina <http://www.umbriaradio.it/podcast.html> canale "Uovo di Colombo".

[Link alla pagina web](#)

## Premio Nazionale Cerevisia 2019: METTITI ALLA PROVA!

Dai alla tua birra l'occasione che aspettava: aperte dal 20 marzo al 30 aprile 2019 le candidature al Premio Cerevisia 2019, il concorso nazionale che valorizza le eccellenze birrarie. NOVITA' 2019: premio immagine per il miglior design! Sono aperte le iscrizioni al Premio Cerevisia 2019, che si rivolge alle birre e ai birrifici con sede in Italia: c'è tempo fino al 30 aprile per iscriversi e mettersi in gioco. Il Concorso è da anni un punto di riferimento per approfondire e diffondere la cultura della birra, ed è l'occasione per farsi notare e far parlare delle proprie etichette partecipando a un premio nazionale di rilievo seguito dai media locali e nazionali e dagli appassionati del settore. Il Premio Cerevisia, organizzato dal Banco Nazionale di Assaggio delle Birre (BaNAB) con la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Perugia, dal Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'**Università degli Studi di Perugia** ( CERB ), dalla Regione Umbria, dal Comune di Deruta e dall'Associazione dei Birrai e dei Maltatori ( AssoBirra ) si distingue anche grazie alla giuria costituita da un prestigioso panel di esperti e a un procedimento di selezione che attraversa fasi di analisi chimico fisiche e di degustazione sensoriale. La settima edizione si apre nel segno di una grande novità, che rispecchia lo spirito di sperimentazione più moderno e contemporaneo del mondo della birra che investe sempre più anche su packaging e design considerati ormai parte integrante del prodotto, del mood e dell' "esperienza birra", che diventa così per il consumatore sempre più coinvolgente e polisensoriale. Una giuria di esperti appositamente costituita assegnerà infatti il Premio Immagine alla bottiglia che si distinguerà per design e funzionalità. Saranno inoltre assegnati il premio per la prima birra classificata in assoluto, per la prima birra classificata in ogni area geografica, e per i premi per stili. Dai alla tua birra l'occasione che aspettava: partecipa al Premio Cerevisia 2019. Iscriversi è facile: hai tempo dal 20 marzo al 30 aprile. Basta visitare il sito <http://www.premiocerevisia.com> e consultare bando, regolamento e documentazione e compilare la propria candidatura scaricando il modello di adesione. Twitta con l'hashtag #PremioCerevisia2019

[Link alla pagina web](#)

## Al via il premio Cerevisia che valorizza le eccellenze birrarie

Possibile candidarsi fino al 30 aprile Sono aperte le iscrizioni per la settima edizione del Premio Cerevisia 2019, che si rivolge alle birre e ai birrifici con sede in Italia: c'è tempo fino al 30 aprile per iscriversi e mettersi in gioco. Il Concorso è da anni un punto di riferimento per approfondire e diffondere la cultura della birra, ed è l'occasione per farsi notare e far parlare delle proprie etichette partecipando a un premio nazionale di rilievo seguito dai media locali e nazionali e dagli appassionati del settore. Il Premio Cerevisia, che anche quest'anno ha ottenuto il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, è organizzato dal Banco Nazionale di Assaggio delle Birre (BaNAB) con la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Perugia, dal Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'**Università degli Studi di Perugia** (CERB), dalla Regione Umbria, dal Comune di Deruta e dall'Associazione dei Birrai e dei Maltatori (AssoBirra) si distingue anche grazie alla giuria costituita da un prestigioso panel di esperti e a un procedimento di selezione che attraversa fasi di analisi chimico fisiche e di degustazione sensoriale. Questa edizione si apre nel segno di una grande novità: una giuria di esperti appositamente costituita assegnerà infatti il Premio Immagine alla bottiglia che si distinguerà per design e funzionalità. E' una scelta che rispecchia lo spirito di sperimentazione più moderno e contemporaneo del mondo della birra che investe sempre più anche su packaging e design, considerati ormai parte integrante del prodotto- Saranno inoltre assegnati il premio per la prima birra classificata in assoluto, per la prima birra classificata in ogni area geografica, e per i premi per stili. Per partecipare al Premio Cerevisia 2019 iscriversi è facile: c'è tempo dal 20 marzo al 30 aprile. Basta visitare il sito [www.premiocerevisia.com](http://www.premiocerevisia.com) e consultare bando, regolamento e documentazione e compilare la propria candidatura scaricando il modello di adesione. Twittaci con l'hashtag #PremioCerevisia2019

[Link alla pagina web](#)

## Perugia, in alto i calici (purché pieni di birra artigianale)

“Fermentum Umbrae”: dal 3 al 5 maggio tra degustazioni, conferenze, birrifici italiani e stranieri e la novità della lattinatrice di Francesco Bircolotti PERUGIA - Birre artigianali? A Perugia c'è... Fermentum. Inteso come “sempre maggiore vitalità” di un settore sempre più in espansione; ma soprattutto come “evento” (dedicato alle produzioni lontane dalle multinazionali e dalla grande distribuzione) in cerca di consacrazione. Eccolo, dunque, pronto a



far parlare di sé “Fermentum Umbrae”, passato in tre anni da semplice convegno a vero e proprio festival, che per la quarta edizione propone scenari mai toccati, almeno per il cuore verde d'Italia, in quello che è tutt'altro che un ambito di nicchia. Una kermesse fatta da giovani e per i giovani che vede i grandi esperti della materia solo dietro al tavolo dei numerosi workshop, quasi ad accompagnare per mano appassionati e non solo alla costruzione di un'autentica cultura del bere, applicata ad un particolarissimo ambito brassicolo che se da una parte rischia di diventare una moda (perché in fondo oggi una discreta birra si può realizzare anche in casa), dall'altra è capace di esaltare l'importanza data dall'aspetto scientifico e sperimentale ricercato dai produttori di bionde, rosse e compagnia. Così dal 3 al 5 maggio prossimi, nel terzo Chiostro del complesso benedettino di San Pietro, un nutrito gruppo di studenti che fanno capo al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'**Università degli Studi di Perugia** andrà a realizzare un evento unico che può attrarre migliaia di visitatori relativamente alle degustazioni di oltre 100 tipi di birre artigianali di ogni parte d'Italia e non solo, ma anche tanti addetti ai lavori per ciò che concerne la convegnistica e i workshop (gratuiti) previsti in collaborazione con lo stesso Dipartimento, la Fondazione per l'Istruzione Agraria, il Centro di ricerca per l'eccellenza della birra (CERB). I dettagli (ce n'è per tutti i gusti, come conferma il programma in bella vista sulla pagina Facebook Fermentum Umbrae) sono stati illustrati in conferenza stampa da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola), alla presenza del direttore del CERB, Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale, Michele Fioroni, e del sindaco di Perugia, Andrea Romizi. Tutti concordi sulla valenza sociale della manifestazione che rappresenta «un ottimo volano - ha detto Fioroni - per l'educazione al bere

consapevole, ma anche alla conoscenza delle tecniche di produzione della birra, sempre più protagonista in ogni ambito alimentare»; e pure «la dimostrazione - gli ha fatto eco il sindaco Romizi - di come semplici studenti possano con successo collegare un percorso formativo universitario con un'attività imprenditoriale e culturale quale è l'evento in sé, cogliendo appieno le sollecitazioni di un contesto in costante espansione, come tra l'altro dimostrano i traguardi che alcuni birrifici del territorio perugino e regionale stanno tagliando anche a livello internazionale». «Ringraziamo - ha concluso il sindaco Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità» Per questo, l'attenzione dell'intero settore brassicolo sarà rivolta tutta alla tre-giorni perugina, in cui per esempio il pubblico potrà costruirsi il proprio percorso degustativo, ma anche approfittare per la prima volta e in esclusiva nazionale, dell'utilizzo di una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, riportare a casa la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina, acquistandola sul posto. Alcune eccellenze nel chiostro? Dalle 12 a mezzanotte fusti in funzione, tra gli altri (altre adesioni nei prossimi giorni), per Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra (Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), gli umbri Birrificio Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia e gli esteri (alla spina) provenienti da Germania, Belgio (Cantillon) e Inghilterra (RedChurch, Londra). A "inondare" la città anche le spine dei pub del centro storico coinvolti: Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo.

[Link alla pagina web](#)

## Fermentum Umbrae pronto a stupire: birrifici da tutta Italia e dall'estero per il Festival delle birre artigianali di Perugia

Dal 3 al 5 maggio, la quarta edizione: tra degustazioni, conferenze, birrifici italiani e stranieri e la novità della lattinatrice Approfondimenti Perugia, tre giorni a tutta birra artigianale: arriva Fermentum Umbrae 2019 8 aprile 2019 Perugia, è qui la festa: Fermentum Umbrae, il festival delle birre artigianali 11 marzo 2019 Tre giorni di evento, quindici birrifici, nove workshop e due conferenze. E ancora, tre pub coinvolti, una location di prestigio e una sorprendente novità per tutti. Questi i numeri di Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali, pronto alla sua quarta edizione dal 3 al 5 maggio. Appuntamento anche quest'anno nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, ma per la prima volta, appunto, per tre giorni: in programma degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la **Fondazione per l'istruzione agraria**. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell'intera città. Il ricco programma della prossima edizione è stato presentato mercoledì 10 aprile da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti





pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra (Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrificio Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. Fermentum Umbrae, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all'opera una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L'ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni. "L'**Università di Perugia** - ha detto il professor Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali - è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l'ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l'anno prossimo". A sottolineare la "validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane» è stato l'assessore Fioroni, che ha ribadito l'importanza di un evento impegnato a divulgare «la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all'alcol". "Ringraziamo - ha concluso il sindaco Andrea Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità".

[Link alla pagina web](#)

## Fermentum Umbrae pronto a stupire: birrifici da tutta Italia e dall'estero per il Festival delle birre artigianali di Perugia

Dal 3 al 5 maggio, la quarta edizione: tra degustazioni, conferenze, birrifici italiani e stranieri e la novità della lattinatrice. Tre giorni di evento, quindici birrifici, nove workshop e due conferenze. E ancora, tre pub coinvolti, una location di prestigio e una sorprendente novità per tutti. Questi i numeri di Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali, pronto alla sua quarta edizione dal 3 al 5 maggio.



Appuntamento anche quest'anno nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, ma per la prima volta, appunto, per tre giorni: in programma degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l'istruzione agraria. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell'intera città. Il ricco programma della prossima edizione è stato presentato mercoledì 10 aprile da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra

(Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrificio Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. Fermentum Umbrae, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all'opera una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L'ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni. "L'Università di Perugia - ha detto il professor Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali - è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l'ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l'anno prossimo". A sottolineare la "validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane» è stato l'assessore Fioroni, che ha ribadito l'importanza di un evento impegnato a divulgare «la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all'alcol". "Ringraziamo - ha concluso il sindaco Andrea Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità".

[Link alla pagina web](#)

## Fermentum Umbrae, a Perugia torna il festival delle birre artigianali

Fermentum Umbrae, a Perugia torna il festival delle birre artigianali. Tre giorni di evento, quindici birrifici, nove workshop e due conferenze. E ancora, tre pub coinvolti, una location di prestigio e una sorprendente novità per tutti. Questi i numeri di Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali, pronto alla sua quarta



edizione dal 3 al 5 maggio. Appuntamento anche quest'anno nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, ma per la prima volta, appunto, per tre giorni: in programma degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l'istruzione agraria. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell'intera città. Il ricco programma della prossima edizione è stato presentato mercoledì 10 aprile da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra

(Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrificio Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. Fermentum Umbrae, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all'opera una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L'ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni. «L'Università di Perugia - ha detto il prof. Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali - è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l'ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l'anno prossimo». A sottolineare la «validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane» è stato l'assessore Fioroni, che ha ribadito l'importanza di un evento impegnato a divulgare «la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all'alcol». «Ringraziamo - ha concluso il sindaco Andrea Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità» Per informazioni: pagina Facebook Fermentum Umbrae - Festival Perugino delle Birre Artigianali L'articolo Fermentum Umbrae, a Perugia torna il festival delle birre artigianali sembra essere il primo su .

[Link alla pagina web](#)

## Fermentum Umbrae, il festival delle birre artigianali torna a Perugia

Tre giorni di evento, quindici birrifici, nove workshop e due conferenze. E ancora, tre pub coinvolti, una location di prestigio e una sorprendente novità per tutti. Questi i numeri di Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali, pronto alla sua quarta edizione dal 3 al 5 maggio. Appuntamento anche quest'anno nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, ma per la



prima volta, appunto, per tre giorni: in programma degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l'istruzione agraria. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell'intera città. Il ricco programma della prossima edizione è stato presentato mercoledì 10 aprile da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di

malto (Piemonte), Vetra (Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrifico Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. Fermentum Umbrae, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all'opera una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L'ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni. «L'Università di Perugia - ha detto il prof. Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali - è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l'ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l'anno prossimo». A sottolineare la «validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane» è stato l'assessore Fioroni, che ha ribadito l'importanza di un evento impegnato a divulgare «la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all'alcol». «Ringraziamo - ha concluso il sindaco Andrea Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità» Per informazioni: pagina Facebook Fermentum Umbrae - Festival Perugino delle Birre Artigianali

[Link alla pagina web](#)

## Fermentum Umbrae: il programma della kermesse, dal 3 al 5 maggio

Tre giorni di evento, quindici birrifici, nove workshop e due conferenze. E ancora, tre pub coinvolti, una location di prestigio e una sorprendente novità per tutti. Questi i numeri di Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali, pronto alla sua quarta edizione dal 3 al 5 maggio. Appuntamento anche quest'anno nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, ma per la prima volta,



appunto, per tre giorni: in programma degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l'istruzione agraria. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell'intera città. Il ricco programma della prossima edizione è stato presentato mercoledì 10 aprile da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra



(Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrifico Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. Fermentum Umbrae, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all'opera una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L'ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni. "L'Università di Perugia - ha detto il professor Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali - è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l'ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l'anno prossimo". A sottolineare la "validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane" è stato l'assessore Fioroni, che ha ribadito l'importanza di un evento impegnato a divulgare "la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all'alcol". "Ringraziamo - ha concluso il sindaco Andrea Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità".L'articolo Fermentum Umbrae: il programma della kermesse, dal 3 al 5 maggio proviene da Corriere dell'Economia.

[Link alla pagina web](#)

## A Perugia dal 3 al 5 maggio torna “Fermentum Umbrae”

PERUGIA - Torna anche quest'anno Fermentum Umbrae, quarta edizione del festival perugino delle birre artigianali, unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra, che prenderà il via a Perugia dal 3 al 5 maggio tra degustazioni, e conferenze con esperti del settore. La tre giorni, che vedrà come location principale il complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli Studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l'istruzione agraria. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di “Fermentum Umbrae” un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia. Un progetto a lungo termine che diventi per il capoluogo umbro un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più suggestivi della città. Il ricco programma è stato presentato ieri (10 aprile) da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell'assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra (Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrifico Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. A impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze



professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. “Fermentum Umbrae”, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all’opera una speciale “lattinatrice”, una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L’ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni. “L’Università di Perugia” - ha detto il professor Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali - è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l’ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l’anno prossimo”. A sottolineare la “validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane” è stato l’assessore Michele Fioroni, che ha ribadito l’importanza di un evento impegnato a divulgare “la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all’alcol”. “Ringraziamo - ha concluso il sindaco Andrea Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all’impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un’offerta di assoluto spessore e qualità”. Conferenze e workshop Venerdì 3 maggio Ore 9.30 all’aula Magna “L’innovazione nel mondo del luppolo: dal miglioramento, passando per le tecniche colturali sino alle novità in ambito tecnologico; intervengono Francesco Tei (direttore DSA3) e Fernanda Cecchini (assessore Agricoltura Regione Umbria). A seguire, UNIPR: “Miglioramento genetico attraverso il breeding”; approfondimento su composti aromatici di recente interesse in ambito brassicolo e presentazione prodotti innovativi a cura di Marius Hartmann ed Enrico Prenn (Barth Haas Group); CREA: “La ricerca in Italia” a cura di Katya Carbone; “Produzione italiana” a cura di Eugenio Pellicciari (Italian Hops Company), Stefano Fancelli (Luppolo Made in Italy) e Simone Monetti (Unionbirrai). Modera Ombretta Marconi (Unipg e CERB) Ore 15.00 all’aula Magna convegno “Filiera nel mondo brassicolo”. Saluti da parte di “Associazione Certifica”, organizzazione promotrice della tavola rotonda: “L’orzo e il miglioramento genetico nella filiera biologica”, “Lo status italiano del luppolo biologico e le reali opportunità imprenditoriali”, “Prospettive future della filiera del biologico nell’ambito birra”, PAC 2021/2027. Intervengono Lorenzo Raggi (Unipg), Francesco Martella (CESAR), Eugenio Pellicciari (Italian Hops Company), Katya Carbone (CREA), Stefano Fancelli (Luppolo Made in Italy), Andrea Marchini (Unipg). Modera Giuseppe Perretti (UNIPG e CERB) Ore 17.30 workshop “Se il luppolo diviene obsoleto, i gruit torna in voga” a cura di Paolo Erne; workshop “Ossigenazione, reidratazione e altre tecniche di gestione dei lieviti in birrificio”, focus sulle tematiche riguardanti la corretta gestione dei lieviti e, a seguire, breve presentazione delle ultime novità in ambito di ceppi

prodotti dall'azienda AEB, a cura di Marco MariniSabato 4 maggio Ore 14.30 workshop "Scelte varietali di uva nelle produzioni brassicole, spontanee e non", come le diverse varietà di uva influenzano la qualità della birra, dall'uso del mosto all'affinamento in botti precedentemente utilizzate per la produzione enologica. Interventi di Gianmarco Antonuzzi, Mario DiBacco, Matteo Marzari e Florian VanRoy. Modera Antonio BocoOre 16.30 workshop "Lattina vs Bottiglia", dalle caratteristiche tecnologiche, sino alle principali differenze in ambito di shelf life e mantenimento delle proprietà del prodotto, a cura di Claudio ScarmagnaniOre 18.30 workshop "Flavour e off-flavour derivati dal luppolo", degustazione tecnica dei principali composti aromatici generati dal luppolo, analizzando i momenti del processo in cui gli stessi vengono generati, a cura di Giovanni De FrancescoOre 20.00 premiazione del Concorso Homebrewing: all'interno dell'area degustativa verranno premiate le birre del concorso homebrewing dedicato a stili birrai, dove forte è l'interazione tra lieviti belga e luppolature sia da amaro che da aromaDomenica 5 maggio Ore 15.30 workshop "Le basse fermentazioni, birre di facile beva ma di difficile produzione", storia, caratteristiche e tecniche produttive delle basse fermentazioni, esperienze dirette di alcuni birrai. Modera Elio MorettiOre 16.30 workshop "Need More... Hops!", il luppolo come elemento perturbante di un sistema complesso. Tra eccessi e consapevolezza, uno sguardo alle ultime evidenze scientifiche sull'interazione tra le sue componenti e le altre materie prime, a cura di Vincenzo Follino e Gianmaria RicciardiOre 18.30 workshop "Craft Malting", introduzione alla tecnica di maltazione e principali reazioni chimiche coinvolte nel processo, malterie italiane dedicate al settore craft, quando la maltazione diventa un hobby casalingo, a cura di Gianfranco Regnicoli con la partecipazione di Giovanni De Francesco e Giovanni Giannetti

[Link alla pagina web](#)

## ‘Fermentum umbrae’ a Perugia: per il festival delle birre artigianali i giorni salgono a tre e arriva la «lattinatrice»

Presentata ufficialmente la quarta edizione: tra degustazioni, conferenze, 15 birrifici italiani e stranieri e la novità della macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine di D.N.Tre giorni di appuntamenti, quindici birrifici, nove workshop e due conferenze. E ancora, tre pub coinvolti, una location di prestigio e una sorprendente novità per tutti. Questi i numeri di Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali, pronto alla sua quarta edizione dal 3 al 5 maggio. Appuntamento anche quest’anno nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, ma per la prima volta, appunto, per tre giorni: in programma degustazioni – grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri – ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l’importanza data all’aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. Unicità L’evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell’**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l’istruzione agraria. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all’evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l’interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell’intera città. Presentazione Il ricco programma della prossima edizione è stato presentato mercoledì 10 aprile da Lorenzo Ferroni e Tommaso Cariglia del comitato organizzatore (composto anche da Eugenio Lobasso, Edoardo Iorio e Filippo Cagiola) alla presenza del direttore del Centro di ricerca per l’eccellenza della birra Giuseppe Perretti, dell’assessore comunale al Marketing territoriale Michele Fioroni e del sindaco Andrea Romizi. «L’**Università di Perugia** – ha detto il prof. Perretti, salutando i presenti anche a nome di Francesco Tei, direttore del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali – è protagonista da 16 anni del mondo brassicolo e il



Cerb si è messo a disposizione per supportare questa manifestazione con l'ambizione, anche nostra, di ritrovarci qui pure l'anno prossimo». A sottolineare la «validità del progetto, di uno straordinario dinamismo, fatto dai giovani per un pubblico giovane» è stato l'assessore Fioroni, che ha ribadito l'importanza di un evento impegnato a divulgare «la cultura del bere e del bere consapevole, miglior modo per eliminare gli abusi legati all'alcol». «Ringraziamo - ha concluso il sindaco Romizi - i giovani organizzatori che hanno ritenuto di legare i loro studi all'impresa e a una dimensione culturale. Fare una semplice manifestazione sulla birra sarebbe stato facile, invece la proposta di Fermentum Umbrae è importante, con ospiti e un'offerta di assoluto spessore e qualità» Birrifici Ogni giorno, dalle 12 a mezzanotte, sarà possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra (Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrificio Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. Appuntamenti In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso gratuito: protagonista delle conferenze saranno le tematiche legate al luppolo, tra i vari argomenti trattati si parlerà di malterie artigianali italiane, di utilizzo di uva nelle produzioni birrarie e di interazioni fermentative tra luppolo e lievito. Lattinatrice Fermentum Umbrae, infine, non mancherà di stupire il suo pubblico con la novità di questa edizione: la possibilità, grazie a una esclusiva nazionale, di vedere all'opera una speciale "lattinatrice", una macchina per il riempimento e la chiusura delle lattine, che consentirà di tornare a casa con la propria birra artigianale preferita direttamente in lattina. L'ingresso è gratuito e per accedere alle degustazioni sarà fornito uno starter pack, un pacchetto composto da bicchiere, portabicchiere e lista birre che comprende già due gettoni per le degustazioni.

[Link alla pagina web](#)

## Il futuro della birra protagonista a Milano: prospettive e opportunità per la filiera

10:00 am Il futuro della birra in Italia Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione Creatività ed eccellenti risultati imprenditoriali, commerciali e di stimolo all'intera filiera. Nello scenario birrario internazionale l'Italia ha saputo dimostrare ottime capacità per dare al futuro della birra nuove opportunità sempre in evoluzione. Il 19 giugno



prossimo, nel corso del convegno organizzato a Milano da Imbottigliamento con il patrocinio del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, **Università degli Studi di Perugia**, potrai ascoltare le esperienze relative ai temi di innovazione di prodotto e di processo, valorizzazione delle materie prime, sostenibilità, normativa di riferimento e aspetti economici che condizionano il successo commerciale della birra. REGISTRATI AL CONVEGNO Palazzo della Cultura Tecniche Nuove Via Eritrea 21, Milano, Milano - Italia Sto caricando la mappa .... Palazzo della Cultura Tecniche Nuove Via Eritrea 21 - Milano Events 45.5103619 9.137010199999963

[Link alla pagina web](#)

## Al via Fermentum Umbrae, il festival perugino delle birre artigianali

La quarta edizione si svolgerà dal 3 al 5 maggio nella suggestiva location di San Pietro Appuntamento anche quest'anno nel complesso monumentale di San Pietro, ma per la prima volta per tre giorni: in programma degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze



e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. Appuntamento con la quarta edizione nel complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno, per tre giorni di degustazioni - grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri - ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la **Fondazione per l'istruzione agraria**. Tutti enti che hanno concesso il patrocinio all'evento, insieme a Regione Umbria, Provincia e Comune di Perugia. A inaugurare questa nuova edizione sarà, venerdì 3 maggio, il sindaco Andrea Romizi che alle 13 aprirà ufficialmente le spine per il pubblico: fino a domenica, dalle 12 a mezzanotte, sarà così possibile accedere alla zona degustazione all'interno di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio, Germania e Inghilterra: tutti pronti ad assaggiare i fusti di Brasseria della Fonte (Toscana), Klanbarrique (Trentino), Bonavena Brewing (Campania), Ca del Brado (Emilia Romagna), Cane di Guerra (Piemonte), Croce di malto (Piemonte), Vetra (Lombardia), Hammer (Lombardia), Draco's Cave (Lombardia), insieme agli umbri Birrificio Altotevere, Birra dell'Eremo e Birra Perugia. Oltre alle spine di Cantillon (Belgio), Brauerei Knoblach (Germania) e della londinese RedChurch. Coinvolti anche i pub di Perugia Quei bravi ragazzi, Elfo e Kosmo. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e



di sperimentazione. VENERDÌ 3 MAGGIO CONFERENZA ore 9.30 Aula Magna L'innovazione nel mondo del luppolo: dal miglioramento genetico, passando per le tecniche colturali sino alle novità in ambito tecnologico Ospiti: - Francesco Tei, Direttore DSA3 e Fernanda Cecchini, Assessore Agricoltura Regione Umbria: Saluti da parte delle istituzioni; - UNIPR: Miglioramento genetico attraverso il breeding; - Marius Hartmann ed Enrico Prenni, Barth Haas Group: Approfondimento su composti aromatici di recente interesse in ambito brassicolo e presentazione prodotti innovativi; - Katya Carbone, CREA: La ricerca in Italia; - Eugenio Pellicciari, Italian Hops Company, Stefano Fancelli, Luppolo Made in Italy e Simone Monetti, Unionbirrai: Produzione italiana; Moderatore: Ombretta Marconi, UNIPG e CERB CONVEGNO A TAVOLA ROTONDA ore 15.00 Aula Magna Filiera del biologico nel mondo brassicolo Argomenti trattati: Saluti da parte di "Associazione Certifica", organizzazione promotrice della tavola rotonda: -L'orzo e il miglioramento genetico nella filiera biologica; -Lo status italiano del luppolo biologico e le reali opportunità imprenditoriali; -Prospettive future della filiera del biologico nell'ambito birra; -PAC 2021/2027. Ospiti: - Lorenzo Raggi, UNIPG; - Francesco Martella, CESAR; - Eugenio Pellicciari, Italian Hops Company; - Katya Carbone, CREA; - Stefano Fancelli, Luppolo Made in Italy; - Andrea Marchini, UNIPG. Moderatore: Giuseppe Perretti, UNIPG e CERB WORKSHOP 1 ore 17.30 Se il luppolo diviene obsoleto, il gruit torna in voga Gruit, alternativa valida al luppolo o solo leggenda? Relatore: Paolo Erne WORKSHOP 2 ore 17.30 Ossigenazione, reidratazione e altre tecniche di gestione dei lieviti in birrificio Focus sulle tematiche riguardanti la corretta gestione dei lieviti. A seguire, breve presentazione delle ultime novità in ambito di ceppi prodotti dall'azienda AEB. Relatore: Marco Marini WORKSHOP 3 ore 14.30 Scelte varietali di uva nelle produzioni brassicole, spontanee e non Come le diverse varietà di uva influenzano la qualità della birra, dall'uso del mosto all'affinamento in botti precedentemente utilizzate per la produzione enologica. Relatori: Gianmarco Antonuzzi, Mario DiBacco, Matteo Marzari e Florian VanRoy. Moderatore: Antonio Boco. WORKSHOP 4 ore 16.30 Lattina vs Bottiglia Dalle caratteristiche tecnologiche, sino alle principali differenze in ambito di shelf life e mantenimento delle proprietà del prodotto. Relatore: Claudio Scarmagnani. WORKSHOP DEGUSTATIVO 5 ore 18.30 Flavour e off-flavour derivati dal luppolo Degustazione tecnica dei principali composti aromatici generati dal luppolo, analizzando i momenti del processo in cui gli stessi vengono generati. Relatore: Giovanni De Francesco Domenica 5 Maggio 2019 WORKSHOP 6 ore 15.30 Le basse fermentazioni, birre di facile beva ma di difficile produzione Storia, caratteristiche e tecniche produttive delle basse fermentazioni. Esperienze dirette di alcuni birrai. Moderatore: Elio Moretti WORKSHOP 7 ore 16.30 Need More... Hops! Il luppolo come elemento perturbante di un sistema complesso. Tra eccessi e consapevolezza. Uno sguardo alle ultime evidenze scientifiche sull'interazione tra le sue componenti e le altre materie prime. Relatori: Vincenzo Follino e Gianmaria Ricciardi. WORKSHOP 8 ore 18.30 Craft Malting Introduzione alla tecnica di maltazione e principali reazioni chimiche coinvolte nel processo. Malterie italiane dedicate al settore craft. Quando la maltazione diventa un hobby casalingo. Relatori: Gianfranco Regnicoli con la partecipazione di Giovanni De Francesco e Giovanni Giannetti.

[Link alla pagina web](#)

## Inaugurata a Perugia la IV edizione di 'Fermentum Umbrae'

Fino a domenica 5 maggio, degustazioni, conferenze e workshop con esperti del settore brassicolo, nell'evento dedicato interamente alle birre artigianali italiane e straniere Birre artigianali alla ribalta anche quest'anno nella IV edizione di 'Fermentum Umbrae' PERUGIA- Ha preso avvio nel Complesso monumentale di San Pietro in Borgo XX Giugno a Perugia, Fermentum Umbrae, il festival dedicato alle birre artigianali. Da venerdì 3 a



domenica 5 maggio, tre giorni di degustazioni (grazie alla presenza di prestigiosi birrifici italiani e stranieri) ma anche conferenze e workshop con esperti del settore, che fanno di Fermentum Umbrae un evento brassicolo unico nel suo genere per l'importanza data all'aspetto scientifico e sperimentale della produzione di birra. L'evento infatti è organizzato e promosso da un comitato di giovani laureati e laureandi del Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e ambientali dell'**Università degli studi di Perugia**, in collaborazione con lo stesso Dipartimento e la Fondazione per l'istruzione agraria, e il patrocinio della Regione Umbria, della Provincia e del Comune di Perugia. Obiettivo del comitato è quello di incentivare l'interesse verso la realtà brassicola artigianale, ma anche di fare di Fermentum Umbrae un brand riconosciuto, che attiri professionisti e appassionati da tutta Italia: insomma un progetto a lungo termine che diventi per Perugia un appuntamento fisso e di qualità in uno dei luoghi più belli (e da scoprire) dell'intera città. Fino a domenica 5 maggio, dalle 12 a mezzanotte, sarà così possibile accedere alla zona degustazione all'interno del Complesso monumentale di San Pietro, per testare le specialità dei mastri birrai ospiti della manifestazione, provenienti da tutta Italia, ma anche da Belgio, Germania e Inghilterra. In programma, a impreziosire la manifestazione che si avvale della collaborazione del CERB Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia, anche workshop e conferenze, con personalità di spicco e di fama internazionale, che racconteranno le loro esperienze professionali e di sperimentazione.

[Link alla pagina web](#)

## Il futuro della birra in Italia organizzato da Imbottigliamento

Data e ora mer 19 giugno 2019 09:30 - 16:00 CEST  
Aggiungi al calendario  
Località Tecniche Nuove - Palazzo della Cultura 21 Via Eritrea 20157 Milano Italy  
Visualizza Mappa Visualizza Mappa  
Politica di rimborso Rimborsi fino a 7 giorni prima dell'evento  
Descrizione evento Descrizione



Nello scenario birrario internazionale l'Italia ha saputo dimostrare la sua capacità di portare creatività in una produzione millenaria, qual è quella della birra, insieme alla capacità di ottenere eccellenti risultati imprenditoriali, commerciali e di stimolo all'intera filiera. Il convegno "Il Futuro della birra in Italia. Prospettive e opportunità per una filiera in evoluzione" - organizzato da Imbottigliamento con il patrocinio del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, **Università degli Studi di Perugia** - ha l'obiettivo di riunire significative esperienze relative ai temi di innovazione di prodotto e di processo, valorizzazione delle materie prime, sostenibilità, normativa di riferimento e aspetti economici che condizionano il successo commerciale della birra. Scopri il programma dell'incontro FATTURA: Per richiedere la fattura scrivere a: [amministrazione@tecniche nuove.com](mailto:amministrazione@tecniche nuove.com) Indicando gli estremi per l'emissione (intestazione, p.IVA, CF, etc.) e gli estremi dell'evento (titolo e data).

[Link alla pagina web](#)

## Premio Cerevisia 2019: ultimo atto per le 103 eccellenze birrarie partecipanti

Giornate finali per il Premio Cerevisia 2019, nel quale si sono sfidate 103 birre di qualità prodotte da 37 birrifici di ogni regione italiana (11 le birre umbre prodotte da 4 birrifici regionali). Il panel della Giuria nazionale ha infatti completato la degustazione sensoriale delle birre già sottoposte ad analisi chimico fisiche. Il Premio Cerevisia è organizzato dal Banco Nazionale di Assaggio delle Birre (BaNAB), comitato



sorto per volontà della Camera di Commercio di Perugia, della Regione Umbria, del Cerb (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'**Università degli Studi di Perugia**), del Comune di Deruta e di AssoBirra (Associazione dei Birrai e dei Maltatori), con il patrocinio del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo. Fin dalla sua prima edizione il Premio Cerevisia ha saputo distinguersi per la sua valenza scientifica, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione (esame chimico fisico condotto presso il Cerb), per la competenza della Giuria Nazionale di degustazione, nonché per la sua matrice di carattere istituzionale, garanzia di trasparenza e credibilità. Le birre vincitrici del Premio Cerevisia 2019 saranno proclamate giovedì 13 giugno 2019 (ore 10.30) a Deruta nel corso di una cerimonia che si terrà al Palazzo Comunale. Saranno presenti il sindaco di Deruta Michele Toniaccini (sindaco di Deruta), Giorgio Mencaroni (presidente della Camera di Commercio di Perugia e del BaNAB), il prof. Paolo Fantozzi (vice presidente BaNAB), Giuseppe Perretti (direttore del Cerb), Mauro Bacinelli (assessorato all'Agricoltura della Regione dell'Umbria) e Andrea Bagnolini (direttore di Assobirra). La premiazione ufficiale avrà luogo il prossimo 25 giugno a Roma nella prestigiosa sala del Tempio di Adriano, in piazza di Pietra. L'articolo Premio Cerevisia 2019: ultimo atto per le 103 eccellenze birrarie partecipanti proviene da Corriere dell'Economia.

[Link alla pagina web](#)

## Premio Cerevisia 2019: ultimo atto per le 103 eccellenze birrarie partecipanti

Giornate finali per il Premio Cerevisia 2019, nel quale si sono sfidate 103 birre di qualità prodotte da 37 birrifici di ogni regione italiana (11 le birre umbre prodotte da 4 birrifici regionali). Il panel della Giuria nazionale ha infatti completato la degustazione sensoriale delle birre già sottoposte ad analisi chimico fisiche. Il Premio Cerevisia è organizzato dal Banco Nazionale di Assaggio delle Birre (BaNAB), comitato



sorto per volontà della Camera di Commercio di Perugia, della Regione Umbria, del Cerb (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'**Università degli Studi di Perugia**), del Comune di Deruta e di AssoBirra (Associazione dei Birrai e dei Maltatori), con il patrocinio del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo. Fin dalla sua prima edizione il Premio Cerevisia ha saputo distinguersi per la sua valenza scientifica, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione (esame chimico fisico condotto presso il Cerb), per la competenza della Giuria Nazionale di degustazione, nonché per la sua matrice di carattere istituzionale, garanzia di trasparenza e credibilità. Le birre vincitrici del Premio Cerevisia 2019 saranno proclamate giovedì 13 giugno 2019 (ore 10.30) a Deruta nel corso di una cerimonia che si terrà al Palazzo Comunale. Saranno presenti il sindaco di Deruta Michele Toniaccini (sindaco di Deruta), Giorgio Mencaroni (presidente della Camera di Commercio di Perugia e del BaNAB), il prof. Paolo Fantozzi (vice presidente BaNAB), Giuseppe Perretti (direttore del Cerb), Mauro Bacinelli (assessorato all'Agricoltura della Regione dell'Umbria) e Andrea Bagnolini (direttore di Assobirra). La premiazione ufficiale avrà luogo il prossimo 25 giugno a Roma nella prestigiosa sala del Tempio di Adriano, in piazza di Pietra. L'articolo Premio Cerevisia 2019: ultimo atto per le 103 eccellenze birrarie partecipanti proviene da Corriere dell'Economia.

[Link alla pagina web](#)

## Cerevisia incorona le migliori birre d'eccellenza italiane

Cerevisia incorona le migliori birre d'eccellenza italiane. 21 premi assegnati tra le 103 etichette che si sono sfidate nelle varie categorie previste dal Concorso. Nella prestigiosa Sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio di Roma, in piazza di Pietra, nel centro storico di Roma, il Premio Cerevisia, concorso nazionale che valorizza e promuove la produzione, il commercio e il consumo delle birre di



qualità italiane, ha premiato le birre vincitrici della VII Edizione. 21 premi assegnati tra le 103 etichette che si sono sfidate nelle varie categorie previste dal Concorso. Vince il primo premio nazionale assoluto del “Premio Cerevisia”, Concorso per la valorizzazione delle Eccellenze Birrarie italiane, la birra Calibro 7 prodotta dal Birrificio fabbrica della birra Perugia. 21 le birre di eccellenza italiane che hanno trionfato alla VII Edizione del Premio Cerevisia, che ha tenuto la solenne cerimonia di premiazione a Roma, presso la Camera di Commercio di Roma, nella suggestiva sala del Tempio di Adriano di Piazza di Pietra. Protagonisti i birrai italiani, giovani, intraprendenti, creativi, interpreti di un autentico rinascimento della birra d’eccellenza italiana, in cui la qualità si sposa al gusto, in un incontro tra tradizione e innovazione. Il BaNAB (Banco Nazionale di Assaggio delle Birre) promotore del concorso, ha celebrato i birrai e le loro birre, vincitori del Premio Cerevisia per il 2019: il Presidente della Camera di Commercio di Perugia e del BaNAB Giorgio Mencaroni, il Vice Presidente del BaNAB Paolo Fantozzi, Mauro Bacinelli per l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Umbria, per AssoBirra il Presidente Michele Cason e il Direttore Andrea Bagnolini, per il Centro di Ricerca per l’Eccellenza della Birra (CERB) dell’**Università degli Studi di Perugia** il Direttore Giuseppe Perretti, per il Comune di Derutail Sindaco Michele Toniaccini e l’Assessore all’Urbanistica Rodolfo Nardoni. A fare gli onori di casa al Tempio di Adriano. il Presidente della Camera di Commercio di Roma Lorenzo Tagliavanti mentre il Sottosegretario Alessandra Pesce del Ministero delle Politiche Agricole, che per il quarto anno consecutivo riconosce al Premio Cerevisia il suo patrocinio, ha inviato un video messaggio di saluto. Tra gli ospiti istituzionali intervenuti, il Presidente della Commissione Agricoltura della Camera l’On. Filippo Gallinella che insieme all’On. Chiara Gagnarli ha consegnato il premio Eccellenza. Novità di quest’anno il Premio Immagine che è andato all’etichetta ZEN del Birrificio San Gabriel con sede in

Veneto. Ottimo piazzamento per la regione Campania che porta a casa ben 4 premi, seguita da Veneto (3 premi). New entry nell'albo dei vincitori il Molise con il Birrificio4 QueensBrewery.

[Link alla pagina web](#)

## Torna al CERB il Master in “Tecnologie Birrarie - Brewing Technologies

Si aprono nel segno di una grande novità le iscrizioni al Master di I^Livello in “Tecnologie Birrarie - Brewing Technologies”, anno accademico 2019-2020- Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia. In questa sesta edizione saliranno infatti in cattedra i massimi esperti internazionali del mondo della birra, provenienti da Germania, Belgio e Regno Unito, che andranno a rendere ancora più ricco il prestigioso panel di docenti universitari e esperti nazionali del Master che insieme al supporto tecnico del CERB, e alla collaborazione con aziende del settore e AssoBirra rappresentano la punta di diamante di questo percorso formativo di eccellenza. . . Il Master, che si svolgerà nel corso di un anno accademico e per un totale di 1500 ore, con il conseguimento di 60 CFU, rappresenta il massimo livello della formazione accademica italiana del mondo brassicolo. Il settore della birra svolge un ruolo di primo piano e in continua espansione. I dati parlano chiaro: soltanto in Italia nell'ultimo decennio sono nati oltre 650 microbirrifici e 6 malterie. Per tenere il passo di questa crescita e del continuo sviluppo tecnologico le Aziende cercano personale altamente qualificato e costantemente aggiornato. Il piano di studi del Master è stato elaborato tenendo in mente queste necessità e per fornire le basi culturali necessarie per formare una figura professionale (tecnico, specialista) preparata ad operare ai vertici del processo produttivo, da Responsabile, nel settore delle tecnologie maltarie e birrarie, in grado di gestire in proprio le attività di produzione del malto o avviare un proprio impianto di produzione della birra. . . Il programma prevede quindi attività teoriche in aula e pratiche in un laboratorio di analisi e produzione, con un approccio di filiera, dalle materie prime al prodotto finito. Conclude il percorso un periodo di circa quattro mesi di stage in azienda per continuare la propria formazione sul campo: sarà anche l'occasione per entrare a contatto con realtà del settore convenzionate con il CERB e mettere così alla prova le proprie capacità. Il termine per la presentazione delle domande di iscrizione è fissato al 30 SETTEMBRE 2019. Il corso è aperto a un numero limitato di partecipanti. La quota di iscrizione al Master è fissata in € 5.000,00. Il bando completo e relativa modulistica sono disponibili sul sito [www.unipg.it](http://www.unipg.it).



[Link alla pagina web](#)

## Aperto il bando per l'iscrizione al Master Universitario in Tecnologie Birrarie

Si aprono nel segno di una grande novità le iscrizioni al Master di I Livello in "Tecnologie Birrarie - Brewing Technologies", anno accademico 2019-2020 - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'**Università degli Studi di Perugia**. In questa sesta edizione saliranno infatti in



cattedra i massimi esperti internazionali del mondo della birra, provenienti da Germania, Belgio e Regno Unito, che andranno a rendere ancora più ricco il prestigioso panel di docenti universitari e esperti nazionali del Master che insieme al supporto tecnico del CERB, e alla collaborazione con aziende del settore e AssoBirra rappresentano la punta di diamante di questo percorso formativo di eccellenza. Il Master, che si svolgerà nel corso di un anno accademico e per un totale di 1500 ore, con il conseguimento di 60 CFU, rappresenta il massimo livello della formazione accademica italiana del mondo brassicolo. UNA CARRIERA AI VERTICI Il settore della birra svolge un ruolo di primo piano e in continua espansione. I dati parlano chiaro: soltanto in Italia nell'ultimo decennio sono nati oltre 650 microbirrifici e 6 malterie. Per tenere il passo di questa crescita e del continuo sviluppo tecnologico le Aziende cercano personale altamente qualificato e costantemente aggiornato. Il piano di studi del Master è stato elaborato tenendo in mente queste necessità e per fornire le basi culturali necessarie per formare una figura professionale (tecnico, specialista) preparata ad operare ai vertici del processo produttivo, da Responsabile, nel settore delle tecnologie maltarie e birrarie, in grado di gestire in proprio le attività di produzione del malto o avviare un proprio impianto di produzione della birra. Il programma prevede quindi attività teoriche in aula e pratiche in un laboratorio di analisi e produzione, con un approccio di filiera, dalle materie prime al prodotto finito. Conclude il percorso un periodo di circa quattro mesi di stage in azienda per continuare la propria formazione sul campo: sarà anche l'occasione per entrare a contatto con realtà del settore convenzionate con il CERB e mettere così alla prova le proprie capacità. Il termine per la presentazione delle domande di iscrizione è fissato al 30 SETTEMBRE 2019. Il corso è aperto a un numero limitato di partecipanti. La quota di iscrizione al Master è fissata in € 5.000,00. Il bando completo e relativa modulistica sono disponibili sul sito [www.unipg.it](http://www.unipg.it) Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo

articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. NOME E COGNOME\* NUMERO TELEFONICO\* INDIRIZZO E-MAIL\* LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO\* TESTO DEL MESSAGGIO\*

[Link alla pagina web](#)

## Il CERB è anche centro di certificazione del luppolo

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo - MiPAAFT - con il Decreto n°4281 del 20/07/2015 - ha stabilito secondo la Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea (PIUE), l'Autorità di certificazione competente per l'Italia ai sensi Regolamento (CE) n. 1850 della Commissione del 14/12/2006 relativo alle modalità di certificazione del luppolo e dei prodotti derivati dal luppolo. Il CERB - Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia - dal 06/08/2019 è stato inserito nell'Elenco dei Centri di certificazione per il luppolo riconosciuti a livello nazionale (link). In un settore in cui la coltivazione del luppolo è in continua crescita, diventa importante poter garantire la qualità del prodotto lungo la filiera attraverso gli Organismi di Certificazione. Il CERB ha organizzato un corso di formazione riconosciuto dal Ministero, per gli enti e i laboratori interessati, sulle modalità di campionamento ed analisi del luppolo per la sua certificazione. Per informazioni su come ottenere la certificazione o partecipare al corso per i laboratori potete contattare: Prof.ssa Ombretta Marconi - ombretta.marconi@unipg.it - 075.585.7941 Dott.ssa Simona Floridi - simona.floridi@unipg.it - 075.97.34.29 Inoltre, il CERB, Centro di riferimento nazionale del settore, è accreditato da Accredia (l'unico Ente italiano di Accreditamento) secondo la norma internazionale di riferimento UNI EN ISO/IEC 17025:2018 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura". Il numero di accreditamento è L 0754 e qui l'elenco delle prove accreditate. I certificati in doppia lingua prodotti dal CERB hanno validità per l'export. Il CERB è presente nell'Elenco dei Laboratori Autorizzati dalla Regione Umbria per il Controllo della Sicurezza Alimentare. Il CERB partecipa alle commissioni di analisi del European Brewery Convention, EBC gestite dal Brewers of Europe (link). Partecipa attivamente nelle commissioni di orzo e malto, mosto e birra, luppolo e microbiologia per mantenere la standardizzare la raccolta di metodi EBC (modificando i metodi esistenti, proporre nuovi metodi e archiviare altri), discutendo con gli altri esperti del settore a livello europeo e mondiale l'armonizzazione dei metodi (ASBC, MEBAK, BCOJ), il CERB è quindi il referente per l'Italia e raccoglie e porta in commissione le esigenze analitiche di questo settore. L'articolo Il CERB è anche centro di certificazione del luppolo proviene da Magazine



Qualità.

[Link alla pagina web](#)

## Il CERB è Centro di certificazione per il luppolo riconosciuti a livello nazionale

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo - MiPAAFT - con il Decreto n°4281 del 20/07/2015, ha stabilito secondo la Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea (PIUE), l'Autorità di certificazione competente per l'Italia ai sensi Regolamento (CE) n. 1850 della Commissione del 14/12/2006 relativo alle modalità di certificazione del luppolo e dei prodotti derivati dal luppolo. . . Il CERB - Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'**Università degli Studi di Perugia** - dal 06/08/2019 è stato inserito nell'Elenco dei Centri di certificazione per il luppolo riconosciuti a livello nazionale (link). In un settore in cui la coltivazione del luppolo è in continua crescita, diventa importante poter garantire la qualità del prodotto lungo la filiera attraverso gli Organismi di Certificazione. Il CERB ha organizzato un corso di formazione riconosciuto dal Ministero, per gli enti e i laboratori interessati, sulle modalità di campionamento ed analisi del luppolo per la sua certificazione. Inoltre, il CERB, Centro di riferimento nazionale del settore, è accreditato da Accredia (l'unico Ente italiano di Accreditamento) secondo la norma internazionale di riferimento UNI EN ISO/IEC 17025:2018 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura". Il numero di accreditamento è L 0754 e qui l'elenco delle prove accreditate. . . Il CERB partecipa alle commissioni di analisi del European Brewery Convention, EBC gestite dal Brewers of Europe (link). Partecipa attivamente nelle commissioni di orzo e malto, mosto e birra, luppolo e microbiologia per mantenere la standardizzare la raccolta di metodi EBC (modificando i metodi esistenti, proporre nuovi metodi e archiviane altri), discutendo con gli altri esperti del settore a livello europeo e mondiale l'armonizzazione dei metodi (ASBC, MEBAK, BCOJ), il CERB è quindi il referente per l'Italia e raccoglie e porta in commissione le esigenze analitiche di questo settore.

[Link alla pagina web](#)

## Partito da Citerna il Roadshow di Luppolo Made in Italy “W il Luppolo!”

CITERNA - Con il Convegno “Il Luppolo: una nuova eccellenza del Made in Italy” è partito il Roadshow della Rete di imprese Luppolo Made in Italy, l'innovativo progetto di Filiera del Luppolo che sta crescendo in Umbria. Il Convegno di Citerna è stata la prima tappa delle attività di comunicazione e disseminazione del progetto Luppolo Made in Italy che partecipa alla Misura



16.2.1 del Piano di Sviluppo Rurale della Regione dell'Umbria, dedicato alla cooperazione e alle innovazioni delle Reti di nuova costituzione. La sfida della produzione del Luppolo è ricca di opportunità, sia per gli agricoltori che per tutta la nascente Filiera, in particolare per i birrifici del nostro territorio, protagonisti della rivoluzione del gusto rappresentata dal movimento della Birra artigianale. A Citerna hanno portato il loro saluto i rappresentanti delle istituzioni, a partire dal sindaco Enea Paladino e dal consigliere Ceppodomo, organizzato nell'ambito della manifestazione “La Bisaccia del Tartufaio” in collaborazione con la Pro Loco di Citerna. È intervenuto il Sindaco di San Giustino Paolo Fratini che è da sempre uno dei più convinti sostenitori del progetto, fin dalle sue origini ed ha inoltre portato un contributo di merito data la sua esperienza professionale nell'innovazione in agricoltura. L'Assessore Regionale Fernanda Cecchini ha poi ricordato l'importanza della capacità di innovazione delle imprese umbre, la loro creatività, la qualità dei progetti che nel corso degli anni sono stati finanziati, con risorse significative dedicate alle Misura 16, facendo un particolare augurio di successo ad un progetto come Luppolo Made in Italy che si pone l'obiettivo di far nascere una nuova Filiera nel territorio regionale. I risultati raggiunti nei primi due anni di attività sono stati sinteticamente presentati dagli interventi dei partner scientifici, dai tecnici della

Rete e dalle aziende partecipanti. Il Presidente della Rete Stefano Fancelli ha introdotto i lavori ricordando l'ambizione del progetto di costruire l'intera Filiera del Luppolo, per fare dell'Umbria la Yakima valley italiana, citando il caso di successo mondiale della regione di maggior produzione degli Stati Uniti. Il Responsabile tecnico dei prototipi Enrico Prenni ha presentato i risultati molto incoraggianti del primo anno di produzione dei prototipi di coltivazione, mentre il responsabile agronomico Luca Stalteri si è soffermato sull'importanza strategica della produzione di Luppolo biologico mentre il componente del Coordinamento della Rete Franco Sediari ha illustrato il percorso di attuazione del progetto rispetto al finanziamento ottenuto partecipando alla Misura 16.2.1 del PSR dell'Umbria. La Start-up innovativa Idroluppolo, con Alessio Saccoccio, ha invece raccontato il progetto di innovazione sulla coltura indoor del Luppolo, che rappresenta un'eccellenza unica nel panorama europeo della produzione e della ricerca tecnologica. Il Professor Perretti del CERB, Centro di Eccellenza di Ricerca sulla birra dell'**università di Perugia** nella sua veste di Coordinatore del progetto di ricerca, ha quindi presentato l'impianto del progetto, soffermandosi sugli aspetti decisivi della qualità del prodotto, ed insieme a Michele Bellucci del CNR IBBR, ha illustrato il percorso di ricerca sulla genetica del Luppolo umbro, finalizzato a selezionare una nuova gamma di Luppolo derivante dalle piante autoctone del nostro territorio regionale. Da parte loro le aziende della Rete che sono intervenute hanno raccontato la loro esperienza di partecipazione al progetto: l'azienda "Tenuta dei Canta Lupi", con il titolare Walter Montefiori, ha sottolineato l'importanza di chiudere l'intera Filiera per garantire ai produttori una forte e stabile redditività, mentre il Gruppo Cooperativo Agricooper, con il responsabile del progetto Enrico Pezzola, ha sottolineato le potenziali affinità tra la nascente Filiera del Luppolo e quella del tabacco, illustrando inoltre l'innovativo prototipo di coltivazione agroindustriale che la stessa cooperativa ha strutturato nell'ambito delle attività in campo del progetto. Un forte ringraziamento è stato rivolto ai partner del progetto, a partire dalla Banca Popolare di Spoleto Banco Desio e dalla Gepafin spa, presente con la Dott.essa Trona, che hanno assicurato il necessario sostegno economico finanziario alla start-up Luppolo Made in Italy, alla Direzione della Misura 16 della Regione Umbria, presente con la Dott.essa Terenzi e al Parco 3A, a sua volta rappresentato dal Presidente Brilli. Infine sono state lanciate le prossime tappe del Roadshow "W il Luppolo!", in occasione delle quali la Rete di Imprese Luppolo Made in Italy parlerà in particolare dei temi del Luppolo Biologico, del rapporto di integrazione tra la Filiera del Tabacco e la nascente Filiera del Luppolo e presenterà i risultati scientifici del progetto di ricerca e le innovazioni tecnologiche dello stesso,

sempre nello spirito di condivisione e apertura alla cooperazione che la Misura 16 del PSR dell'Umbria indica come la via maestra di crescita dell'innovazione nella nostra regione.



[Link alla pagina web](#)

## News dal CERB: ecco i corsi di formazione del 2020

Il CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra afferente dell'**Università di Perugia** e punto di riferimento nazionale per la formazione e la ricerca in ambito brassicolo, propone per il 2020 un primo canovaccio dell'offerta formativa dedicata, in particolar modo, ai tecnici ed agli operatori del settore destinata ad ampliarsi con nuove proposte nel corso dei prossimi mesi. Di rilievo l'introduzione di nuovi corsi di specializzazione per rispondere alla crescente esigenza di competenza tecnica da parte del settore birrario nazionale, volto sempre più ad un approccio di filiera, partendo dalla coltivazione delle materie prime per arrivare al prodotto finito birra. . . Di seguito è riportato il calendario dei corsi: **TECNICA DI PRODUZIONE DELLA BIRRA** (tre edizioni: 30 MARZO, 22 GIUGNO e 19 OTTOBRE): Il corso, giunto alla 28<sup>a</sup> edizione, esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra, progettazione di una ricetta, analisi sensoriale. Inoltre, è previsto un intervento sulla legislazione ed etichettatura. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio - durata 6 giorni **DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA** (21 SETTEMBRE): L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni. . . **WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE** (17 NOVEMBRE) Il corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra - durata 4 giorni **CONTROLLO DI QUALITÀ NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA: DALLE MATERIE PRIME AL PRODOTTO FINITO** (4 NOVEMBRE): Nuovo corso che approfondisce le tecniche analitiche importanti per la gestione di una malteria e di un birrifico. Analisi delle materie prime, controllo microbiologico - con focus su lavaggio degli impianti - analisi della birra. Infine, il programma affronterà l'analisi sensoriale come strumento di controllo e l'importanza di saper riconoscere i problemi del prodotto

ottenuto - durata 3 giorni. Le attività didattiche e pratiche si svolgeranno presso la sede del CERB; per maggiori informazioni sui corsi, costi e modalità di iscrizione è possibile consultare il sito web del Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra al seguente link: [www.cerb.unipg.it](http://www.cerb.unipg.it)