

Agrobeer

L'importanza della birra artigianale
nell'agroalimentare italiano

Un viaggio all'interno di un
mondo sommerso da ettolitri
di birra commerciale

26 Marzo 2018 alle 16:30

In aula 3 Viale Giuseppe Fanin, 40, BO

26/03

16:30

Interverranno:

Teo Musso, Birrificio Baladin

Lorenzo "Kuaska" Dabove

Il mondo della birrificazione artigianale in Italia è in espansione, ma ha ancora tanti aspetti non esplorati e nascosti. Vogliamo capirne di più con Kuaska e Teo Musso, che in Italia sono stati pionieri in questo campo. Vedremo come questa filiera sia caratterizzata dalla continua ricerca di materie prime di qualità, dall'evoluzione costante delle tecniche e degli stili birrai ma anche come analizzare un mercato così particolare per poter commercializzare in maniera efficace il prodotto.

La birra è l'unico alimento che si chiede per quantità e non per qualità.

Se ci pensate un attimo lo avrete fatto anche voi.

Siete entrati in un locale e avete chiesto "una media". È un po' come entrare in un negozio di vestiti e chiedere "una XL" o in salumeria e chiedere "un etto e mezzo".

-La birra non esiste, Lorenzo Dabove

ORGANIZZATO DA STUDENT OFFICE



Per info: 338 6033436 - agrstudentoffice@gmail.com

