

CRAFT BEER ITALY 2019

Conferenza e mostra per tecnologie,
materie prime e marketing

MiCo LAB – Milano Congressi, 27–28 March

COMUNICATO STAMPA

Gennaio 2019

CRAFT BEER **ITALY 2019**: un'ampia offerta espositiva, grande internazionalità e sempre più contenuti

- **40% di espositori internazionali, grandi nomi difficilmente incontrabili altrove**
- **Programma conferenze altamente professionale**
- **Accordo esclusivo con Doemens, VLB e Arte Bier, valido per tutti i visitatori di CRAFT BEER **ITALY****

CRAFT BEER **ITALY** sta scaldando i motori: mancano meno di tre mesi alla seconda edizione dell'unico evento B2B in Italia dedicato esclusivamente alla produzione di birra artigianale e tutto procede per offrire ai visitatori una duplice esperienza. Dal 27 al 28 marzo, infatti, CRAFT BEER **ITALY** metterà a disposizione degli operatori del settore *craft* due strumenti imprescindibili al giorno d'oggi: una mostra su tutte le fasi di produzione, analisi, packaging e vendita, nell'area espositiva di 4000 mq lordi e un programma di conferenze altamente professionali. L'esposizione offrirà ai visitatori l'opportunità di aggiornarsi sulle novità ed entrare in contatto con aziende internazionali che, oltre a essere difficilmente incontrabili altrove, sono tra le migliori del settore. Il momento di formazione, invece, curato direttamente dai celebri istituti Doemens e VLB Berlino, è occasione di miglioramento e confronto grazie a grandi professionisti. Proprio in questa direzione va l'accordo che CRAFT BEER **ITALY** ha stretto con Doemens, VLB e Arte Bier: durante le due giornate sarà possibile prenotare alcuni corsi Doemens e Arte Bier con uno sconto del 5% e lo European MicroBrew Symposium di VLB Berlin con uno sconto del 10%.

I lavori procedono a gonfie vele e la fase di pianificazione si sta concludendo con successo: la seconda edizione, infatti, vedrà un numero di espositori italiani e internazionali maggiore rispetto alla prima. Accanto alla presenza di molte aziende leader italiane, **CRAFT BEER ITALY** è anche orgogliosa di ospitare grandi aziende internazionali che coprono l'intera filiera. Dall'impiantistica comprensiva di componenti, strumentazione e sistemi di integrazione con le tedesche Kaspar Schulz, BEERTEC, Trans Tech Weisser e Orbitalum Tools, la multinazionale Pentair Food and Beverage, la canadese Cask Brewing Systems e l'americana Roper Pumps a un'ampia gamma di materie prime con Lallemand (presente anche il rivenditore italiano Ninkasi) e Amoretti dagli USA, Brelex dalla Repubblica Ceca, Hop France, la tedesca IGN, la Slovenian Hop Growers Association e Fermentis, Hopsteiner, Murphy&Son e Palatia Malz rappresentati da Mr Malt, Charles Faram e Weyermann Specialty Malts rappresentati da Uberti. Molti anche i nomi stranieri del packaging e strumentazione da laboratorio: Biotecon Diagnostics, Blefa, Gevoplast, Hamilton Bonaduz, Döhler, Schäfer Container Systems. I produttori di birra in visita avranno decisamente un'ampia offerta da analizzare per selezionare i migliori prodotti per le loro birre.

Member of the **Bevi** Family

Organizer
NürnbergMesse Italia S.r.l.
Via Renato Fucini, 5
I-20133 Milano
T +39 02 3675 32 60
T +39 02 3675 32 79
www.nm-italia.it

Doemens



NÜRNBERG MESSE

CRAFT BEER ITALY 2019

Conferenza e mostra per tecnologie,
materie prime e marketing

MiCo LAB – Milano Congressi, 27–28 March

Il catalogo online completo è visionabile sul sito ufficiale della manifestazione
www.craft-beer-italy.it

Oltre alla ricca area espositiva, cuore pulsante della manifestazione sarà anche il programma di conferenze, a cura dei due istituti europei più importanti in ambito di formazione e aggiornamento brassicolo: Doemens e VLB Berlino. Gli incontri si terranno in due grandi sale situate al piano seminterrato del MiCo Lab, con accesso al centro dell'area espositiva. Tutti gli interventi saranno in italiano e in inglese grazie alla traduzione simultanea.

I contenuti saranno divisi per macro aree: solo per dare un assaggio sarà possibile approfondire il processo di inlattamento, tema più che mai attuale; si parlerà inoltre di imbottigliamento conto terzi, di fermentazione primaria e lagering. Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, padre del movimento birrario italiano, sarà presente con un intervento sul Lambic mentre VLB tratterà il tema della chiarificazione della birra, con un approfondimento specifico sulla diatomite, e approfondirà la questione della stabilità colloidale. A Doemens spetteranno, tra le altre tematiche, la rifermentazione in bottiglia e in lattina e la produzione di birra analcolica, ambito ancora poco esplorato nel mondo della birra artigianale.

Ci saranno infine interventi basati sulle esperienze di alcune importanti aziende, che porteranno a **CRAFT BEER ITALY** il loro sapere circa le ultime novità in tema di materie prime, processo produttivo e marketing; si potrà dunque assistere a interventi sulla corretta scelta e lavorazione degli ingredienti: per fare un esempio, quello a cura di Weyermann si concentrerà su ciò che conosce meglio, la macinatura del malto, mentre Hopsteiner parlerà di dry hopping. A ottimi ingredienti, tuttavia, va affiancata la scelta del giusto impianto e la capacità di sfruttarne appieno le potenzialità: un'azienda di grande esperienza come Simatec si occuperà quindi dell'ossidazione a caldo in sala cottura. Gli esperti di Savi Lab presenteranno invece alcune innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti e l'azienda di consulenza e ingegneria tedesca BEERTEC vi mostrerà vari case study su come ottimizzare al meglio il processo brassicolo.

Grandi novità saranno presenti anche nel programma collaterale con 4 aree degustazione, gestite da Doemens e da Unionbirrai, il primo concorso per etichette di birra artigianale Best Craft Beer Label e la finale del Campionato Italiano dei Beer Sommelier Doemens, durante la quale i partecipanti daranno il loro meglio nella descrizione approfondita delle caratteristiche organolettiche di una birra e nelle proposte di abbinamenti gastronomici.

Ma questo è solo un assaggio di quello che i visitatori potranno trovare a **CRAFT BEER ITALY 2019**; vi aspettiamo dunque il 27 e 28 marzo al MiCo Lab di Milano.

L'evento si svolgerà dalle 9:30 alle 18 il primo giorno e dalle 9:30 alle 17:30 il secondo giorno. L'ingresso all'area espositiva è gratuito previa registrazione solo online. La conferenza è acquistabile online e il prezzo aumenta all'approssimarsi dell'evento. Per i prezzi e l'acquisto dei biglietti è possibile visitare la pagina <http://www.craft-beer-italy.it/biglietti/>.

Member of the **Beviale Family**

Organizer
NürnbergMesse Italia S.r.l.
Via Renato Fucini, 5
I-20133 Milano
T +39 02 36753260
T +39 02 36753279
www.nm-italia.it

Doemens



NÜRNBERG MESSE

CRAFT BEER ITALY 2019

Conferenza e mostra per tecnologie,
materie prime e marketing

MiCo LAB – Milano Congressi, 27–28 March

Beviale Family: competenza internazionale nel settore beverage

NürnbergMesse Group dimostra la propria competenza in fatto di beverage a livello internazionale, a cominciare da BrauBeviale di Norimberga, il salone internazionale dedicato ai beni d'investimento del settore beverage. La Beviale Family è inoltre attiva in altri dieci paesi circa con diversi format e cooperazioni adatte al mercato locale. I suoi membri e partner operano nei più importanti mercati in crescita. Gli "sponsor internazionali" della Beviale Family sono l'accademia Doemens e l'ente di ricerca e formazione del settore brassicolo "Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei" (VLB) di Berlino. Ulteriori progetti sono attualmente in fase di programmazione.

Per informazioni e date: www.beviale-family.com

Per ulteriori informazioni
NürnbergMesse Italia Srl

Tel: 02.36753260

craft-beer@nm-italia.it

www.craft-beer-italy.it

Twitter e Facebook @CraftBeerItaly

Stefania Calcaterra	stampa
Elena Jordens - Chiara Albertin	espositori

Member of the **Beviale Family**

Organizer

NürnbergMesse Italia S.r.l.
Via Renato Fucini, 5
I-20133 Milano
T +39 02 36753260
T +39 02 36753279
www.nm-italia.it



NÜRNBERG MESSE