

5ª EDIZIONE

FESTA DEL LUPOLO AUTOCTONO



14 E 15 LUGLIO 2017



Modena 25/06/2017

Gentili signori,

vi contattiamo per presentarvi e chiedere la vostra partecipazione all'iniziativa **"Festa del Luppolo Autoctono di Marano sul Panaro – Marano Wild Hopfest 2017"** che si svolgerà **venerdì 15 e sabato 16 luglio 2017 a Marano sul Panaro, Modena.**

Questo evento nasce come naturale evoluzione del progetto di ricerca che il Comune ha avviato nel 2011 sul luppolo indigeno locale. Documenti storici infatti localizzano, tra XVII e XX secolo, coltivazioni di questa pianta nel territorio di Marano.

**Tutto ha origine dal progetto di ricerca** commissionato dal **Comune di Marano sul Panaro** al **Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma** e sostenuto e promosso da **Italian Hops Company**. Questa sperimentazione è denominata **"Il luppolo a Marano sul Panaro tra biodiversità e qualità"**; nel campo collezione realizzato sul territorio comunale, vicino a varietà commerciali, crescono più di settanta genotipi indigeni sottoposti ad analisi, selezionati ed incrociati. Il sogno è quello di arrivare a nuove cultivar locali che offrano la possibilità di produrre birra con caratteristiche aromatiche tipicamente italiane. ...E finalmente quest'anno avremo di che festeggiare! Nel 2017 infatti la registrazione delle tre prime varietà nazionali.

La manifestazione, che si snoda per il centro cittadino, non è solo l'occasione per presentare le novità e aggiornamenti sullo studio, ma negli anni si è affermata come happening festoso ed evento di riferimento per tutto il settore e a livello nazionale.

Climax dei due giorni il convegno sul Progetto di ricerca, dal titolo **"Luppolo italiano: il futuro è già qui"**, volto all'aggiornamento sullo stato dell'arte dello studio e alla presentazione dei più recenti dati. Giunta al quinto anno, **la sperimentazione ha concluso un suo primo ciclo, riuscendo a individuare, isolare e selezionare le prime genetiche italiane di valore.** Quest'anno durante la conferenza **verrà presentato anche il progetto di crowdfunding** per continuare la strada della sperimentazione e della ricerca.

**Un appuntamento in cui saranno coinvolti i birrifici, associazioni culturali birrarie, esperti birrari e gastronomici, beer lovers ed appassionati, coltivatori di luppolo e agricoltori, publican, curiosi e tutto il paese di Marano.**

# MARANO WILD-HOPFEST 2017 - FESTA DEL LUPPOLO AUTOCTONO

## I PARTECIPANTI

### I birrifici

- **BIRRIFICIO ARGO**, Lemignano (PR);
- **BIRRA BELLAZZI**, Bologna;
- **BIRRIFICIO DADA**, Correggio (RE);
- **BIRRA ELVO**, Graglia (BI);
- **BIRRIFICIO RURALE**, Desio (MB);
- **BIRRA TOCCALMATTO**, Fidenza (PR).

### I food corner

- **CUCINA TIPICA EMILIANA,**  
**"OSTERIA DELLA CAVAZZONA",**  
Castelfranco E. (MO);
- **CUCINA TIPICA TOSCANA,**  
**"I TOSCANACCI",**  
Abetone, (PT);
- **CUCINA A BASE DI LUPPOLO,**  
**"19 28",**  
Noceto, (PR).

### Le associazioni

- **UNIONBIRRAI**, associazione di categoria dei birrifici artigianali italiani
- **UNIONBIRRAIBEER TASTERS**, associazione di cultura brassicola e degustazione
- **MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO**, associazione culturale di consumatori e homebrewer
- **BIRRA DIVIN PIACERE**, associazione culturale di degustazione e homebrewing
- **COLDIRETTI**, associazione professionale agricoltori

## PROGRAMMA DEL FESTIVAL

### VENERDI 14 LUGLIO

#### Ore 17.00

- APERTURA SPINE PRESSO GLI STAND DEI BIRRIFICI
- APERTURA FOOD CORNER

#### Ore 19.30

- LABORATORIO 1 :  
***“ILDEGARDA DI BINGEN E IL LUPPOLO: UNA SANTA TUTTA DA BERE”***  
Un viaggio luppoloso alla scoperta di una figura di grande rilievo per il mondo birrario, ma non solo.  
Relatrice: **Alessandra Agrestini**, degustatrice, giudice ed esperta birraria

#### Ore 20.30

- LABORATORIO 2 :  
***“COTTO E LUPPOLATO”***  
Pensavate che il luppolo si potesse usare solo a fare birra... E invece... Un viaggio sensoriale alla scoperta del luppolo in cucina e nella birra.  
Relatori: **Alessio Facchini**, Responsabile UnionBirrai Beertasters, giudice e degustatore e **Beatrice Maria Petrini**, Sommelier e chef, titolare del ristorante 19 28
- LABORATORIO 3 :  
***“LE NAZIONI DEL LUPPOLO PT 1: GERMANIA E SLOVENIA”***  
Un viaggio alla scoperta del luppolo nei tradizionali Paesi di origine. Storie di tradizioni che si fondono ad innovazioni portando questo ingrediente ad essere protagonista della scena brassicola nazionale caratterizzandone diversi stili.  
Relatore: **Simone Cantroni**, degustatore, giudice, docente e beer writer

#### Ore 21.30

- Musica live con **KRASÌ**, gruppo di musica popolare Pizzica, Balkan, Folk e Rock da Modena
- Musica dj set **FERNANDO AKSAM**.

## SABATO 15 LUGLIO

### Ore 9.30

- **“LUPPOLO ITALIANO: IL FUTURO È GIÀ QUI”**

Convegno di presentazione delle nuove varietà italiane e delle novità riguardanti il progetto di ricerca.

*\*si veda programma dettagliato sotto*

### Ore 11.00/19.30

- **COTTA DI BIRRA PUBBLICA DIMOSTRATIVA** a cura di **Birra Divin Piacere**

### Ore 16.00

- APERTURA SPINE PRESSO GLI STAND DEI BIRRIFICI
  
- APERTURA FOOD CORNER

### Ore 17.30

- LABORATORIO 4 :

#### **“HOMEBREWING: ANATOMIA DI UNA BIRRA”**

Malto, acqua, luppolo, lievito, spezie e tanto altro... Alchimia? No, anatomia.

Capiamo insieme come si struttura una ricetta dalla scelta delle giuste materie prime alle varie formule da utilizzare per creare una birra in stile e perché no, anche buona da bere.

Relatore: **Massimo Faraggi**, pioniere e docente dell'homebrewing italiano, membro Mo.Bi., degustatore e giudice birraio e **Riccardo Grana Castagnetti**, docente UBT e attivissimo homebrewer ed in compagnia di alcuni dei birrai presenti.

### Ore 19.00

- LABORATORIO 5 :

#### **“LUPPOLI E TERROIR”**

Come va ad influire la nostra terra e la nostra biodiversità climatica sul luppolo, prodotto finito utilizzato per la birrificazione?

Quali differenze ci possono essere tra la stessa varietà di luppolo coltivata in Germania, in Italia o negli Stati Uniti? Lo scopriremo assieme, facendoci coinvolgere in una degustazione con protagonista il luppolo, ricercandolo e riconoscendolo nelle birre proposte.

Relatore: **Simonmattia Riva**, docente, campione del mondo Bier Sommelier Doemens e publican

- LABORATORIO 6 :

***“ABBINAMENTO CIBO BIRRA: MARIAGE PARFAIT”***

In che modo si possono abbinare correttamente le birre alle diverse portate di pranzi o cene? Scopriremo insieme come la birra (in particolare nei suoi vari stili) possa esaltare un piatto e, al contrario, quali abbinamenti non funzionano e perché.

Relatore: **Giorgio Marconi**, Responsabile regionale Slowfood per Guida alle Birre d'Italia, docente e giudice internazionale e **Marco Messori** chef innovatortradizionalista, titolare dell'Osteria della Cavazzona

**Ore 20.00**

- LABORATORIO 7 :

***“LE NAZIONI DEL LUPPOLO PT 2: UK E USA”***

Un viaggio alla scoperta del luppolo nei tradizionali Paesi di origine. Storie di tradizioni che si fondono ad innovazioni portando questo ingrediente ad essere protagonista della scena brassicola nazionale caratterizzandone diversi stili.

Relatore: **Simone Cantroni**, degustatore, giudice, docente e beer writer

**Ore 21.30**

- Musica live con **PETER PIPER**, Alternative rock spetinato da Nonantola
- Musica live con **KATAMARANO**, party pop e funk da Modena

**SABATO 15 LUGLIO 2017**  
**Centro culturale di Marano sul Panaro**  
**Via l' maggio – Marano sul Panaro**

**CONVEGNO**

**“LUPPOLO ITALIANO: IL FUTURO È GIÀ QUI”**  
**presentazione delle prime varietà italiane e delle novità riguardanti il**  
**progetto di ricerca**

**PROGRAMMA DELLA MATTINA**

*Alla conferenza e ai workshop interverranno autorevoli professionisti ed opinion leader del panorama birrario e gastronomico nazionale ed internazionale.*

**9.30 – Registrazione partecipanti**

**10.00 – inizio lavori**

Moderatore:

**Andrea Turco**, fondatore dell'emagazine specializzato Cronache di Birra,  
tra i più conosciuti ed autorevoli giornalisti birrari italiani

Saluti istituzionali:

**Simona Caselli**, Assessore Regionale all'Agricoltura

Intervengono:

**Emilia Muratori**, Sindaco di Marano sul Panaro  
**Tommaso Ganino**, Università degli studi di Parma  
**Margherita Rodolfi**, Università degli studi di Parma  
**Eugenio Pellicciari**, Italian Hops Company  
**Alessandro Belli**, Arrogant Pub  
**Simonmattia Riva**, Beer Garage  
**Massimo Faraggi**, Mo.Bi.  
**Bruno Carilli**, Birra Toccalmatto  
**Johann Heimpel**, Coltivatori luppolo Tettang  
**Andrea Marconi**, Coldiretti  
**Giuseppe Di Rubbo**, Ministero politiche agricole alimentari forestali  
**Andrea Fabbri**, Università degli studi di Parma

**13.00 - Beer Brunch per gli ospiti della conferenza**

Presentazione di una delle birre brassate con le nuove varietà italiane

---

## PROGRAMMA POMERIDIANO

ore 14.30 – Visita guidata al luppolo sperimentale di Marano

15.30 – 17.30 I workshop

Moderatore:

**Simone Cantoni**, degustatore, giudice, docente e beer writer

**Workshop 1 :**

***Coltivare luppolo in italia: si può! Scopriamo come...***

***Lavorazioni, finanziamenti, costi e ricavi di una coltura innovativa***

*Tutte le informazioni utili all'imprenditore agricolo per iniziare a coltivare nel concreto un prodotto 100% italiano.*

A cura di:

**Coldiretti**

**Italian Hops Company**

**Università di Parma**

**Workshop 2**

***La metamorfosi del luppolo.***

***Il delicatissimo viaggio che fa la pianta per arrivare al birrificio.***

*Approfondimento sulla processazione, l'insieme dei passaggi fondamentali che determinano la reale qualità del luppolo.*

A cura di:

**Italian Hops Company**

**Università di Parma**

**Birra Baladin**

*Il Convegno è aperto a tutta la cittadinanza e a tutti gli interessati.*

*INFO: M [info@italianhopscompany.com](mailto:info@italianhopscompany.com) - T +39.333.7221664*



## Partnership

- Promotori:  
**COMUNE DI MARANO SUL PANARO**  
**ITALIAN HOPS COMPANY**  
Progetto di ricerca "IL LUPPOLO A MARANO SUL PANARO TRA BIODIVERSITA' E QUALITA'"
- Co-promotori:  
**UNIVERSITA' DI PARMA**
- Con il patrocinio di:  
**REGIONE EMILIA-ROMAGNA,**  
**PROVINCIA DI MODENA,**  
**COMUNE DI MODENA,**  
**COLDIRETTI,**  
**UNIONBIRRAI & UNIONBIRRAI BEERTASTERS,**  
**MO.BI. MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO.**
- Mediapartner:  
**PREMIATA DITTA B&CIAZ**
- Publipartner e sponsor:  
**L&L COMUNICAZIONE INTEGRATA.**

## Info base e contatti

**Quando:** 14 -15 LUGLIO 2017

**Dove:** Centro cittadino e Centro Culturale di Marano sul Panaro, Modena

**Organizzato da:** Comune di Marano sul Panaro & ITALIAN HOPS COMPANY

**Contatti:**

**T:** +39\_320\_2724804 / +39\_333\_7221664

**M:** maranohopfest @ gmail.com / info @ italianhopscompany.com