



## MARANO WILD-HOPFEST 2022

### FESTA DEL LUPPOLO AUTOCTONO

#### I PARTECIPANTI

6 tra i migliori birrifici italiani, 1 birrificio straniero.

- 1 Birra Elvo (BI)
- 2 Birrificio Muttnik (PV)
- 3 Birrificio War (MI)
- 4 Alder Beer (MB) + Bere Buona Birra (MI)
- 5 Beer Belly (MO)
- 6 Labeerinto (MO)
- 7 Green Gold Brewing - Slovenia

- Italian Hops Company corner & infopoint

3 street food corner

- Antica Pasticceria Messori
- Elvo street food on fire
- I toscanacci

4 gruppi musicali.

- Leleabi
- Cappi Leone Cocetti Trio
- Dj Ferro
- The Groovies

## PROGRAMMA DEL FESTIVAL

### VENERDI' 8 LUGLIO

Ore 17.30

- Apertura spine e food corner

Ore 20.00

- Laboratorio 1 - Gli abbinamenti in ogni *forma*

*Un percorso di gusto e gusti nell'incontro tra cibo e birra. Food pairing quattro piatti per quattro birre.*

*Relatore: Simone Cantoni - degustatore, giudice birrario internazionale, docente e beerwriter.*

Ore 21.00

- Opening Party
- Musica live - Cappi Lione Cocetti Trio

*Il trio jazz/fusion modenese composto da Andrea Cappi (tastiere), Gianluca Lione (basso elettrico), Riccardo Cocetti (batteria) spazia da brani originali a rivisitazioni di standards di artisti quali Corea, Henderson, Shorter, Hancock con incursioni in terreni hip-hop e funk.*

Ore 21.30

- Laboratorio 2 - Una pinta di cocktail! Birra e luppolo secondo il bartender!

*Il luppolo si reinventa negli shaker dei drink. Chi ha mai pensato che il luppolo non potesse essere il protagonista di un buon cocktail? Gin tonic, Old Fashioned, Bloody Mary, e...*

*Relatore: Simonmattia Riva - degustatore, giudice birrario internazionale, docente e beerwriter.*

Ore 22.30

- Musica live - Leleabi

*Leleabi propone un viaggio tra gli strumenti a percussione: dalle dolci melodie dell'handpan, ai ritmi latini del cajon, passando per le tribes delle djembe adatte alla musica elettronica.*

## SABATO 9 LUGLIO

Ore 10.30

- Convegno “2012-2022 DIECI ANNI DI LUPPOLO AUTOCTONO ITALIANO”

*Rassegna dei principali traguardi che hanno segnato questi 10 anni del progetto di ricerca con tutti i protagonisti.*

*Aggiornamento sullo stato dell'arte dell'attività di ricerca e sulle correnti attività.*

*Presentazione delle birre prodotte con luppolo autoctono di Marano s.P. e incontro con i produttori.*

Ore 13.00

- Beer-brunch (su invito) per gli ospiti del convegno

*Degustazione di birre prodotte 100% con luppoli autoctoni di Marano s.P.*

Ore 15.00

- Apertura spine e food corner

- Workshop per coltivatori

*Coltivare luppolo in Italia. Saranno esplorati gli aspetti di avviamento di un luppoletto: impiantistica, macchinari e processazione, nuove varietà italiane, fitosanitari e patologie, costi e ricavi di una coltura innovativa.*

*Al termine confronto e discussione aperta con i partecipanti.*

Ore 18.00

- Laboratorio 3 – Panel degustazione luppolo: come imparare a valutare e riconoscere il luppolo.

*Un viaggio alla scoperta della selezione del luppolo tramite l'olfatto: selezione di varietà, caratterizzazione aromatiche prima e dopo il suo utilizzo in produzione.*

*Relatore: Alessandra Agrestini - degustatrice, giudice birraio internazionale, docente e beerwriter.*

Ore 19.00

- Laboratorio 4 - Il luppolo italiano nella birra.

*Degustazione di tre birre prodotte 100% con luppolo autoctono di Marano s.P.*

*Relatore: Simone Cantoni - degustatore, giudice birraio internazionale, docente e beerwriter.*

Ore 20.30

- Laboratorio 5 - Beerbetto: luppoli, birra e gelato

*Luppoli in coppetta, quando gli opposti si attraggono: la sfida dolce/amaro del gelato alla birra.*

*Relatore: Riccardo Grana Castagnetti - Homebrewer, giudice birraio, docente e presidente dell'associazione Birra Divin Piacere*

Ore 21.00

- Musica live - Dj Ferro

*Dj set*

Ore 22.30

- Musica live - The Groovies

*Disco, Funk e molto altro!*

### ULTERIORI INFORMAZIONI

- La festa si svolgerà anche in caso di pioggia
- Possibilità di campeggio e area camper gratuita

Prenotazione e infoline:

M: marano.hopfest @ italianhopscompany.com

T: +39 351 6773595

### PARTNERSHIP

Promotori:

- Comune di Marano sul Panaro
- Italian Hops Company

Co-promotori:

- Università degli Studi di Parma

Con il patrocinio di:

- Regione Emilia-Romagna
- Provincia di Modena

- Unione Terre dei Castelli
- Comune di Modena