

1 | 2 luglio ■ Reggia di Caserta



CAMPANIA BEER EXPO 2024

II edizione

birra agricola e artigianale della Campania

Un'occasione d'incontro tra i birrifici artigianali e gli operatori del settore (ristoratori, enotecari, sommelier, buyer e beer lovers), per favorire la crescita e lo sviluppo del settore, promosso dalla Regione Campania Direzione Generale per lo Sviluppo Economico.

lunedì 1 luglio 2024

ore 16 ■ Opening Expo con taglio del nastro

ore 16.30 ■ Sala Romanelli

La birra del futuro tra innovazione, sostenibilità e difesa della biodiversità

Modera

Luciano Pignataro, giornalista

Saluti di benvenuto e conclusioni a cura delle Istituzioni

Intervengono esperti del settore e della filiera

ore 17.30 ■ Quadreria ■ Masterclass

Il matrimonio tra la pizza contemporanea e le birre innovative

a cura di Accademia Pizza DOC e Unionbirrai

Introduce

Alfonso del Forno, giornalista enogastronomico

Degustazione condotta da Unionbirrai Beer Taster

ore 18.30 ■ Quadreria ■ Masterclass

Pinsa Romana e le birre

Introduce

Debora Fanelli, Global Trade Marketing Manager

Di Marco Corrado Srl

ore 19.30 ■ Quadreria ■ Masterclass

L'Alleanza tra i cuochi di Slow Food e le birre che raccontano il territorio

a cura di Slow Food Campania e Unionbirrai

Introduce

Peppe Iannicelli, giornalista

Degustazione condotta da Unionbirrai Beer Taster

martedì 2 luglio 2024

ore 16.30 ■ Giardino la Flora

Press tour: sfatiamo i falsi miti... con degustazione!

Percorso di visita guidata riservata ai giornalisti

ore 17.30 ■ Quadreria ■ Masterclass

La pizza napoletana STG e i classici della birra artigianale

Introduce

Valentina Castellano, giornalista

Interventi dell'Unione Pizzerie Storiche Napoletane - Le Centenarie

Salvatore Grasso, Presidente Unione, Pizzeria Gorizia 1916

Maurizio Del Buono, La Pizza da Gennaro

Vincenzo Esposito, Carmenella

Degustazione condotta da Unionbirrai Beer Taster

ore 18.30 ■ Quadreria ■ Masterclass

I classici non tramontano mai: panino, tarallo e birra

Introduce

Alfonso del Forno, giornalista enogastronomico

Interventi

Alessio Malinconico, Antica Salumeria Malinconico

Leopoldo Infante, Taralleria Napoletana

ore 19.30 ■ Quadreria ■ Masterclass

Le fermentazioni territoriali: i formaggi campani valorizzati dalla birra artigianale regionale

Introduce

Alfonso del Forno, giornalista enogastronomico

Interviene

Mario Sanza, Onaf Caserta

Degustazione condotta da Unionbirrai Beer Taster



CAMPANIA BEER EXPO 2024

1 | 2 luglio 2024

ore 16.00 - 21.00 ■ Giardino la Flora

Percorso degustazione con banchi d'assaggio

BIRRIFICI PRESENTI

AF Birra
Azienda Agricola Serrocroce di Vito
Pagnotta - Birra Artigianale
Birrificio Delle Cave di Marco Delle Cave
Contempo Brewery
Drink Up - Kbirr Napoli
Magifra Spirbeer - Mâgifra

Maltopiù Microbirrificio di Apicoltura
di Alberto Trotta
Microbirrificio Artigianale 84030
Microbirrificio Artigianale Incanto
Nirvana - Birrificio Karma
Spillale di Raffaele De Lucia
Top Distribuzione
W.t.b - 082tre

Saranno presenti operatori per la degustazione di prodotti da forno e stuzzicherie

**Ingresso gratuito su invito
riservato agli operatori del settore**

Registrati su

<https://campania-beer-expo-2024.shareevent.it>

per accedere, partecipare alle Masterclass (posti limitati) e prenotare un incontro B2B con i birrifici

segreteria organizzativa: Knowledge for Business ■ 081 2138401 - 333 8861279 ■ eventi@kforbusiness.it