



LOB.IT IN FI(LI)ERA

BeerTech: beer technology

Bari 07 Marzo 2024 – ore 15.30

PROGRAMMA

15.30 – 15.45

Il progetto LOB.IT per una luppolicoltura italiana tra innovazione e sostenibilità

Katya Carbone

Ricercatrice presso il CREA Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Roma. Si occupa di qualità delle produzioni agroalimentari e valorizzazione delle biomasse residuali di natura agroalimentare seguendo un approccio di economia circolare. È coordinatrice del progetto di ricerca nazionale sulle materie prime della birra: LOBIT.



15.45 – 16.00

La maturazione del cono e la qualità del luppolo

Tommaso Ganino

Professore Associato presso l'Università di Parma. Ha dedicato il proprio lavoro alla valutazione e valorizzazione della biodiversità di diverse specie agrarie. Da più di 10 anni lavora su luppolo e la sua coltivazione seguendo gli aspetti relativi alla tecnica agronomica, selezione, valutazione qualitativa e valorizzazione. Da 8 anni è il responsabile del centro di certificazione del luppolo riconosciuto dal MASAF. È partner nel progetto LOBIT dove si occupa della materia prima luppolo.



16.00 – 16.15

Gli orzi non sono tutti uguali: cosa deve avere un orzo per produrre birra

Luigi Cattivelli

Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA a Fiorenzuola d'Arda. Ha dedicato il proprio lavoro alla genetica e genomica dei cereali (in particolare frumento e orzo), dallo studio dei genomi fino alla caratterizzazione della biodiversità ed al miglioramento genetico. Ha coordinato il consorzio internazionale per il sequenziamento del genoma del frumento duro. È partner nel progetto LOBIT dove si occupa della materia prima orzo.



16.15 – 16.30

Esplorazione dei lieviti e della loro attività: effetti sul profilo aromatico e sensoriale della birra

Antonella Costantini

Ricercatrice presso il CREA-Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Asti. Si occupa di biodiversità microbica ed è curatrice della Collezione di microorganismi di ambiente Viticolo-Enologico (CREA-CMVE) presso l'istituto di Asti. Si occupa di fermentazioni e di interazione tra lievito e luppolo. È partner nel progetto LOBIT dove si occupa della parte relativa ai processi fermentativi.





**“Luppolo, Orzo, Birra:
biodiversità Italiana da valorizzare”**

Website: <https://lobit.crea.gov.it>

e-mail: lobit@crea.gov.it