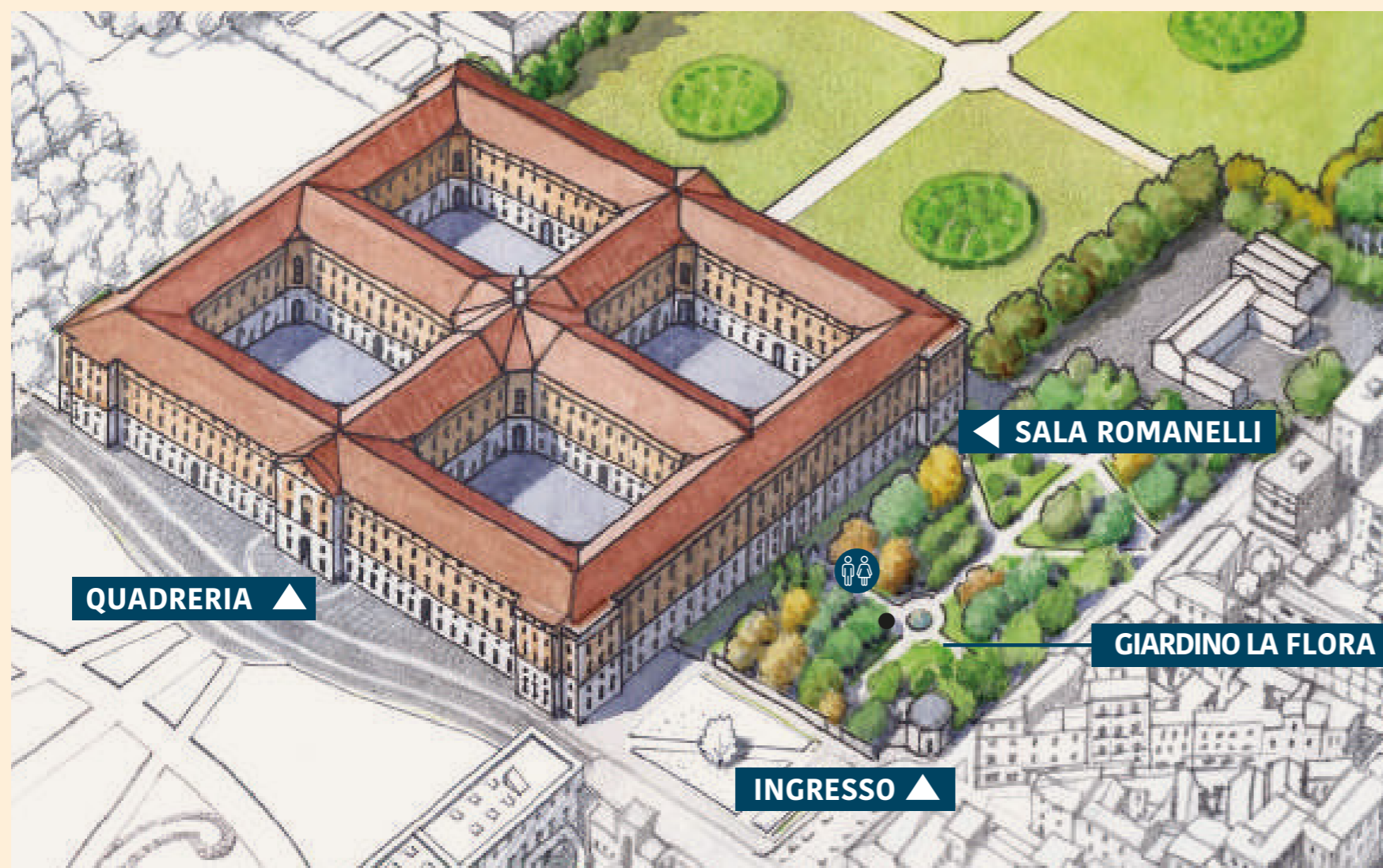


CAMPANIA BEER EXPO 2024

REGGIA
DI CASERTA



Ingresso: Piazzetta Gramsci - Caserta
Parcheggi disponibili in zona

SALA ROMANELLI

1 luglio ore 16.30 ■ Convegno inaugurale

QUADRERIA

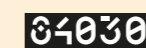
1 e 2 luglio ore 17.30 - 18.30 - 19.30 ■ Masterclass

GIARDINO LA FLORA

BIRRIFICI



082TRE MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE



MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE 84030



BIRRIFICIO AEFPE



BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO



BIRRA CONTEMPO



BIRRIFICIO DELLE CAVE



MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE INCANTO



KARMA BIRRIFICIO ARTIGIANALE



BIRRA KBIRR



MAGIFRA EXCELLENT CRAFT ITALIAN BEER



MALTOPIÙ MICROBIRRIFICIO



BIRRIFICIO AGRICOLO SERROCROCE



BIRRIFICIO SPILLALE

AREA DEGUSTAZIONE



CLUB AMICI DEL TOSCANO



PINSA DI MARCO



TARALLERIA NAPOLETANA LEOPOLDO

1 | 2 luglio ■ Reggia di Caserta

CAMPANIA BEER EXPO 2024

Il 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.

promosso da



in collaborazione con



organizzato da



in collaborazione con



si ringraziano



media partner



lunedì 1 luglio 2024

ore 16.00 ■ Giardino la Flora
Taglio del nastro alla presenza delle autorità

ore 16.30 - 17.30 ■ Sala Romanelli
La birra del futuro tra innovazione, sostenibilità e difesa della biodiversità

Moderata: Luciano Pignataro, giornalista

Saluti istituzionali

Antonio Marchiello, Assessore Attività Produttive Regione Campania

Nicola Caputo, Assessore Agricoltura Regione Campania

Gennaro Oliviero, Presidente del Consiglio Regionale della Campania

Tiziana Maffei, Direttrice Generale Reggia di Caserta

Sessione tecnica

Alfonso Bonavita, Dirigente Sviluppo Economico Regione Campania

Vittorio Ferraris, Presidente Unionbirrai

Alfonso del Forno, coordinatore regionale della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food

Katya Carbone, Ricercatrice CREA OFA

Vincenzo De Feo, Università degli Studi di Salerno

Giuseppe Blaiotta, Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II

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

Marco Iovane, pizzaiolo Accademia Pizza DOC

Giuseppe Frulio, degustatore Unionbirrai Beer Taster

ore 18.30 ■ Quadreria ■ Masterclass
Pinsa Romana e le birre

Introduce: Debora Fanelli, Global Trade Marketing Manager Di Marco Corrado Srl

Davide Carpentieri, Master Pinsa expert - Pinsa School

Strato Testa, degustatore Unionbirrai Beer Taster

ore 19.30 ■ Quadreria ■ Masterclass
L'Alleanza tra i cuochi di Slow Food e le birre che raccontano il territorio

a cura di Progetto dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food Campania e Unionbirrai

Introduce: Peppe Iannicelli, giornalista

Pino Mandarano, coresponsabile progetto Alleanza dei Cuochi in Campania

Alfonso del Forno, degustatore 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

Fortunato Grippo, degustatore Unionbirrai Beer Taster

Ospite: Giosuè Rino Silvestro, coresponsabile

Progetto Alleanza dei Cuochi Slow Food Campania

ore 18.30 ■ Quadreria ■ Masterclass
I classici non tramontano mai: panino, tarallo e birra

Introduce: Valentina Castellano, giornalista

Alessio Malinconico, Antica Salumeria Malinconico

Leopoldo Infante, Taralleria Napoletana

Alfonso del Forno, degustatore Unionbirrai Beer Taster

ore 19.30 ■ Quadreria ■ Masterclass
Le fermentazioni territoriali: i formaggi campani valorizzati dalla birra artigianale regionale

Introduce

Alfonso del Forno, giornalista enogastronomico

Mario Sanza, Onaf Caserta

Alessandro Schiavone, degustatore Unionbirrai Beer Taster

1 | 2 luglio 2024

ore 16.00 - 21.00 ■ Giardino la Flora
Percorso degustazione con banchi d'assaggio

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

evento organizzato da Knowledge for Business
081 2138401 - 333 8861279 ■ eventi@kforbusiness.it