mercoledì 3 dicembre 2014 | ore 10.00
Aula Magna Barbieri | Dipartimento di Agraria

uniss
DIPARTIMENTO AGRARIA

workshop

PROBIRRA

Produzione di birre artigianali con malti, luppoli e lieviti locali

10.00 **SALUTI**

Massimo Carpinelli | *Rettore dell'Università di Sassari*
Giuseppe Pulina | *Direttore del Dipartimento di Agraria*

INTERVENTI

10.30 **Costantino Fadda** | Dipartimento di Agraria
Esiste una strategia efficace nell'innovazione di un prodotto agroalimentare?

10.50 **Giacomo Zara** | Dipartimento di Agraria
Nuovi starter per vecchi processi: utilizzo di ceppi panari per la produzione di birre artigianali

11.10 **Alessandra Del Caro** | Dipartimento di Agraria
Ruolo dell'analisi sensoriale nell'innovazione di un prodotto artigianale

11.30 **Gianni Piroddi** | Birrificio Lara
Dall'innovazione alla produzione

PAUSA CAFFÈ

La ricerca al servizio delle aziende:
Miglioramento e sviluppo delle attività brassicole sarde.
POR/FSE 2007-2013 RAS

12.10 **Ilaria Mascia** | *Sviluppo, caratterizzazione e shelf-life di una birra di frumento artigianale*

12.25 **Claudia Pinna** | *Il monitoraggio microbiologico per il miglioramento delle attività brassicole*

12.35 **Luca Pretti**| Porto Conte Ricerche
Strategie per la caratterizzazione delle produzioni brassicole locali

DISCUSSIONE E INTERVENTI PROGRAMMATI

CONCLUSIONI

Coordina **Marilena Budroni** | Università di Sassari
Degustazione della Probirra Lara

Segreteria organizzativa
Istituto di Microbiologia generale e applicata "A. Capriotti"
Dipartimento di AGRARIA

Marilena Budroni | Giacomo Zara
Annalisa Coi | Cinzia Porru
Viale Italia 39
07100 Sassari
t +39 079229314
f +39 079229370
email gzara@uniss.it

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Progetto finanziato dal MIPAAF
(Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) OIGA 22805 bando 10/15/2010
D.M. n. 22299 10/20/2011

Lara Birra Artigianale Sarda 1999 PRObirra

grafica ufficio comunicazione - centro stampa Università (ufficio economato)

agrariaweb.uniss.it