

3 giugno 2023
h 10
via I maggio
Centro culturale
Marano sul Panaro

Convegno di chiusura bando GOI 16.1.01 Emilia Romagna ProHopSmartChain

Evento divulgativo finale sul progetto della
Filiera Professionale Italiana della coltura del Luppolo

**INGRESSO LIBERO
REGISTRATI ORA**

+39 351 6773595
info@italianhopscompany.com
<https://prohopsmartchain.org>

FREE BEER-BREAK

Degustazione di birre prodotte
100% con luppoli italiani

LABORATORI DI APPROFONDIMENTO

- h 18.00
Tavola rotonda aperta ai coltivatori professionali
"Sistema di controllo qualità nella produzione del
luppolo"
- h 20
Laboratorio di degustazione "Il terroir autoctono"



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Beneficiario: Italian Hops Company
Autorità di gestione: Regione Emilia Romagna
Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca

Il programma e i relatori

10.00 – Saluti Istituzionali

10.15 – GOI ProHopSmartChain: gli attori e gli obiettivi

Michela Nati, Cooperativa Luppoli Italiani

Saranno percorsi gli obiettivi del progetto e gli attori dell'innovazione. ProHopSmartChain è un progetto di innovazione dalla terra alla tavola o meglio dal luppolo alla birra. Il fine comune però è la tracciabilità digitale, ovvero la blockchain.

10.30 – NutriHop: la fertilizzazione, il luppolo e la birra

Tommaso Ganino - Università di Parma

Chi dice che la fertilizzazione incide sulla qualità del prodotto in realtà non sa quanto. L'obiettivo di ProHopSmartChain è stato quello di valutare quanto la nutrizione del luppolo possa avere effetti sui coni di luppolo e, di conseguenza, sulla birra prodotta.

10.45 – TerroirHop: il terroir in Emilia-Romagna

Margherita Rodolfi - Università di Parma

Genotipo e ambiente influenzano il fenotipo della pianta e dei prodotti da essa ottenuti. Questo effetto viene definito terroir. Ma esiste un terroir del luppolo nella regione Emilia-Romagna? Quanto il terroir influenza la composizione chimica e il profilo aromatico del luppolo emiliano-romagnolo?

11.00 – Beer-break

11.15 – La conservazione genetico-sanitaria del luppolo

Marco Cardoni - Centro Attività Vivaistiche (CAV)

Il CAV, insieme all'Università di Parma, ha definito un disciplinare di produzione; ha individuato le modalità di esecuzione delle attività di processo di qualificazione e le modalità per l'esecuzione degli accertamenti dei requisiti sanitari e genetici dei materiali di moltiplicazione dello stesso. A fine verifica sanitaria e genetica (costituzione pianta madre candidata di pre-base) ha conservato 2 vasi di ogni selezione di luppolo (piante madri "prebase") in apposite screen-house nel Centro di Conservazione per la Premoltiplicazione (CCP).

11.30 – La filiera in blockchain: un prototipo

Giacomo Luddeni – Xfarm Technologies

Marco Pizzuto - pOsti

Coltura innovativa richiede strumenti innovativi di tracciabilità. Il progetto ha previsto la tracciabilità della filiera attraverso la messa a punto di un protocollo blockchain che notarizza le interazioni e le transazioni su piattaforme condivise dai diversi operatori: dalla terra (luppolo) alla tavola (birra).

11.45 – La luppolicoltura 4.0: AgriTech, un progetto nazionale

Tommaso Ganino – Università di Parma

AGRITECH svolge ricerca e promuove tecnologie abilitanti per lo sviluppo sostenibile delle produzioni agroalimentari. L'obiettivo è quello di favorire l'adattamento ai cambiamenti climatici, la riduzione dell'impatto ambientale nell'agrifood, lo sviluppo delle aree marginali, la sicurezza, la tracciabilità e la tipicità delle filiere.

12.15 – La luppolicoltura oltre la birra: PowerHop

Michela Nati - Cooperativa Luppoli Italiani

Il luppolo è una pianta i cui prodotti sono destinati solo al settore brassicolo? L'obiettivo di PowerHop è quello di valorizzare la pianta di luppolo oltre la filiera brassicola. La creazione di prodotti a base di luppolo destinati a settori diversi potrà dare respiro all'imprenditore agricolo che potrà quindi affacciarsi a settori anche diversi dal food.

18.00 - Tavola rotonda aperta a tutti i coltivatori professionisti

Integrazione di un sistema di controllo qualità nella produzione del luppolo italiano

Tommaso Ganino, Università di Parma

Ludovico Lucchi, Italian Hops Company

20.00 - Laboratorio di degustazione

"Il terroir autoctono: degustazione guidata di birre prodotte 100% con luppolo autoctono e con luppolo italiano"

Simone Cantoni, degustatore, giudice e beer writer

"Il convegno verrà trasmesso anche in streaming collegandosi a link <https://shorturl.at/clyJ7>