

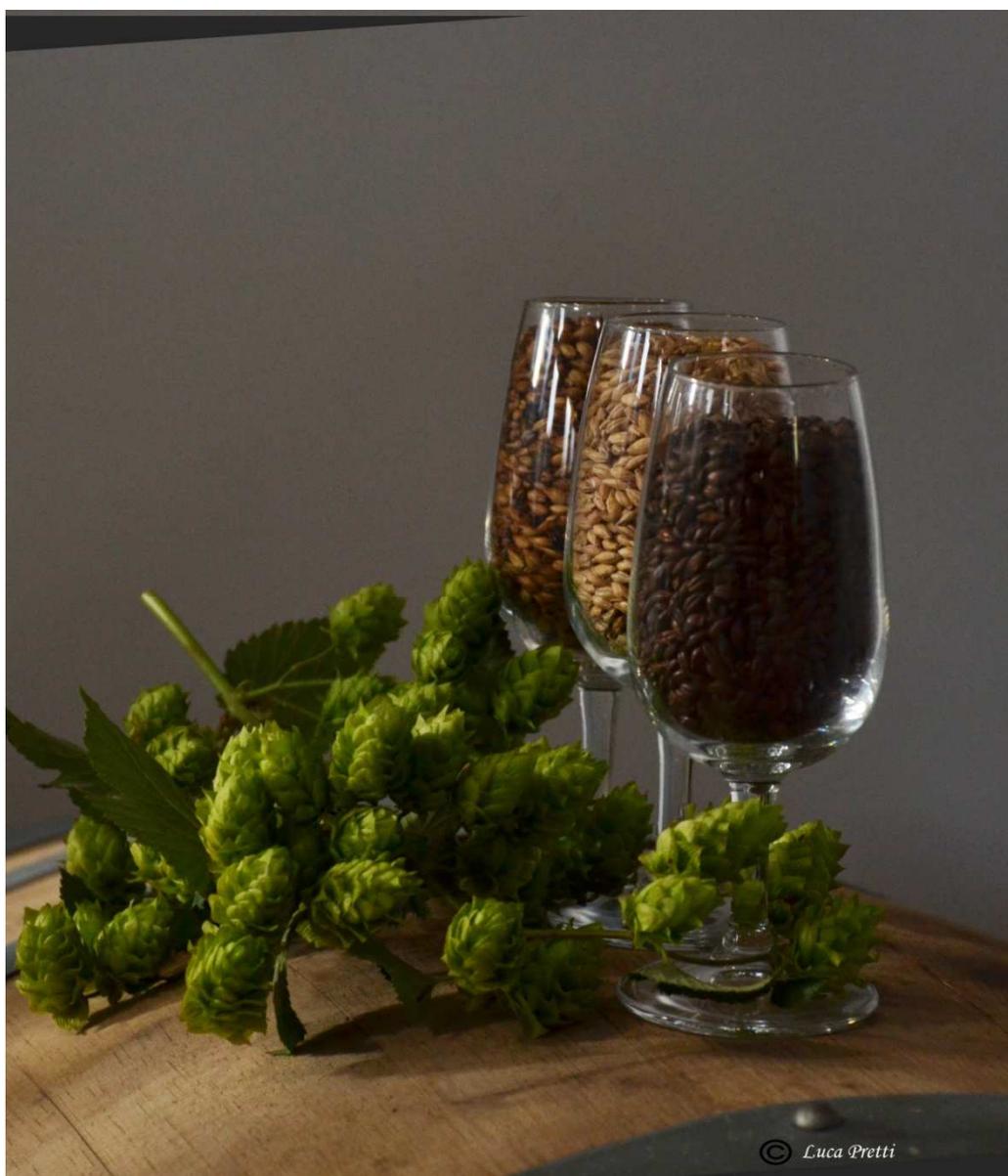
Progetto Cluster Bi.Ar «Sviluppo sostenibile della birra artigianale in Sardegna»

Opportunità di filiera e nuovi percorsi produttivi nel settore della birra artigianale:
presentazione dei risultati intermedi

11 Marzo 2021 ore 15.30

L'evento di terrà sulla piattaforma Zoom: link

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_3SSiU3fS0C3Xht6y2ZQFg



PROGRAMMA

Ore 15.30 – 15.40	Saluti introduttivi – Maria Assunta Serra – Sardegna Ricerche Il progetto cluster Bi.ar: un’opportunità di filiera per le imprese del settore” Sabrina Orrù – Sardegna Ricerche
Ore 15.40 – 15.50	Primi risultati sulla coltivazione di materie prime locali per la valorizzazione di birre artigianali in Sardegna. Giovanna Attene, Abramo Pischredda e Chiara M. Posadinu - Università degli Studi di Sassari
Ore 15.50 – 16.10	I processi microbici sono una soluzione sostenibile per la valorizzazione delle acque reflue e delle trebbie. Marilena Budroni, Francesco Fancello, Marta Niccolai, Davide Assandri, Angela Bianco, Giacomo Zara – Università degli studi di Sassari
Ore 16.10 – 16.30	Strategie per l’utilizzo di materie prime locali ed estensione della shelf life delle birre artigianali sarde. Luca Pretti, Manuela Sanna, Antonio Santoru, Antonio Valentoni, Tonina Roggio – Porto Conte Ricerche
Ore 16.30 – 16.50	La valorizzazione energetica delle trebbie: attività preliminari. Francesca Poggi, Simone Meloni, Gabriele Calì, Andrea Porcu, Davide Marotto, Giulia Cau, Alessandro Orsini, Marcella Fadda – Sotacarbo
Ore 16.50 – 17.20	Intervento delle imprese e discussione
Ore 17.20 – 17.30	Conclusioni Gavino Sini – Porto Conte Ricerche

Per informazioni contattare Sardegna Ricerche: Graziana Frogheri grazianafrogheri@sardegna ricerche.it