



GIOVEDÌ 12 OTTOBRE

Ore 9.00

Conferenza sulla sicurezza con la partecipazione delle autorità locali.

Ore 19.30

Cena di Gala su invito (a cura di Mens@Sana)

Ore 21.00

Concerto di Mega Max

VENERDÌ 13 OTTOBRE

Ore 19.00

Laboratorio degustazione: "Le birre ad alta fermentazione" (a cura di Birra Nostra)

A seguire

Presentazione del libro "Malto & Luppolo" (Edizioni L'Ippocampo) di Silvia Kopp
Sarà presente Stefano Bigoni (a cura di Birra Nostra)

Ore 21.00

Concerto dei RAD1

SABATO 14 OTTOBRE

Ore 17.30

Seminario/presentazione Luppolo italiano: coltivando la rivoluzione, progetto di ricerca sul luppolo italiano di Italian Hops Company.

Interverranno Prof. Tommaso Ganino e D.ssa Margherita Ridolfi dell' Università di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti (a cura di Birra Nostra)

Ore 19.30

Presentazione del libro "Bionda a chi? La birra artigianale... un'altra storia" (Damster Edizioni) di Filippo Bitelli, Andrea Govoni e Michela Zanotti (a cura di Birra Nostra)

Ore 20.00

"La birra che non ti aspetti", degustazione gratuita di tre birre fuori dall'ordinario (a cura di Ais Lombardia)

Ore 21.00

Concerto di Antani Project

DOMENICA 15 OTTOBRE

Ore 15.00

Mens@Sana, scelte etiche e salutistiche in cucina (a cura di Mens@Sana)

Ore 16.00

Presentazione del libro “**Servire la birra**”, di Davide Bertinotti e Michele Galati (Edizioni LSWR)
Saranno presenti gli Autori (a cura di Birra Nostra)

Ore 16.00

Dimostrazione di cucina con lo chef **Rodolfo Condoluci** (a cura di Mens@Sana)

Ore 17.00

Incontro con lo chef **Rodolfo Condoluci** per domande e risposte utili per cominciare uno stile di vita sano nel rispetto della natura (a cura di Mens@Sana)

Ore 17.00

Un momento dedicato al turismo.

Vacanze Pavesi: racconti di un’esperienza unica – in Oltrepò con le ali sotto i piedi.

Narrazione multisensoriale e multilingua con sovratitoli in Italiano (a cura di A cura di Me-in-Italy by I
Viaggi di Tels, Pavia e Il Girasole di Travacò)

Ore 19.30

Su prenotazione cena buona e naturale preparata da **Rodolfo Condoluci**, Mens@sana

Costo: euro 15.00 (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce a scelta tra i menu proposti – bevande escluse)

Per proseguire l’esperienza multisensoriale – **Per le prenotazioni rivolgersi al numero 377 2715059**
(a cura di Mens@Sana)

Ore 19.30

Laboratorio di degustazione “**Le birre a bassa fermentazione**” (a cura di Birra Nostra)

Ore 21.00

Spettacolo di danza orientale **Leyla Noura Show**

Il programma è in continuo aggiornamento e potrà subire variazioni.

SaporiDiBirra è aperto dal giovedì al sabato dalle 19 all’1 e la domenica dalle 15 alle 24.