



# Il Laboratorio Del Gusto

*Dalla Pisata Al Prodotto Finito  
Nuove Applicazioni dei Grani Antichi  
Caso Studio Della Birra Atena*

***“Impiego di lieviti selezionati per il miglioramento delle caratteristiche sensoriali delle birre”***

Presentazione a cura del Dott. Antonio Alfonso  
Ricercatore Microbiologia agroalimentare - Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimentari e Forestali - Università degli Studi di Palermo

***Caratterizzazione dei malti da grani antichi siciliani per la produzione di birre artigianali***

Presentazione a cura del Dott. Ignazio Gugino  
Dottorando in Sistemi Agroalimentari e Forestali Mediterranei  
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - Università degli Studi di Palermo

***Biotecnologie agroalimentari innovative per la produzione di una birra 100% Siciliana***

Presentazione a cura del Dott. Antonino Pirrone  
Dottorando in Sistemi Agroalimentari e Forestali Mediterranei -  
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - Università degli Studi di Palermo

***7 Luppoli Prodotti in Sicilia***

Presentazione a cura del Dott. Nicolò Iacuzzi  
Ricercatore di Agronomia e Coltivazioni erbacee dipartimento scienze agrarie,  
alimentari e forestali università degli studi di Palermo

Presentazione a cura del Dott. Davide Farruggia  
Dottorando in Sistemi Agroalimentari e Forestali Mediterranei -  
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - Università degli Studi di Palermo

***Preparazione della cotta della birra  
in diretta a cura di Ignazio Gugino***

Il Sindaco    Assessore all Agricoltura    Assessore al Turismo  
Vitale Gattuso    Dott. Domenico Madonia    Dott. Andrea Piazza



**Degustazione**

Birra Atena  
Grana Ovino  
Tuma Persa  
Pane di San Pietro



**Cortile Scuole Elementari start  
Giovedì 29 Giugno 18:30**