



15-18 Noviembre 2022  
Fiera Milano (RHO) - ITALIA

LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY



## CERVEZA Y SUPERALCÓHOLICOS ARTESANALES POR LA PRIMERA VEZ EN SIMEI

No sólo vino, sino todo el beverage. En SIMEI estarán presentes y serán bien representados los sectores de bebidas alcohólicas destiladas, cerveza, soft drinks, agua mineral y aceite. La rica oferta mercadotécnica relativa a tecnologías que los expositores presentarán durante la feria estará acompañada por un programa de conferencias igualmente calificado que abordará los principales temas técnicos, de marketing y normativos.



**No te pierdas la oportunidad de participar al evento internacional más importante del Vino & Beverage. Reserva AQUÍ tu badge, ¡ El ingreso es gratis !**

## CUANDO LA CERVEZA SE ENCUENTRA CON LAS UVAS...

La segunda edición del Concurso Internacional dedicado a la Italian Grape Ale llega el próximo mes de noviembre a SIMEI 22 - Fiera Milano - con el evento de premiación de las mejores producciones cerveceras relacionadas con este "estilo" totalmente italiano reconocido mundialmente. Las Italian Grape Ale son cervezas que, entre sus ingredientes, tienen un porcentaje de uva o mosto de uva. Esta adición, dada la enorme cantidad de cepas, crea infinitas combinaciones de sabores y aromas. Son cervezas con un gran potencial y, gracias a la relación con el mundo del vino, ayudan a relatar lo mejor del variado territorio italiano y a enriquecer la relación con el mundo de la restauración. Un proyecto de My Personal Beer Corner, FoodAround, Cronache di Birre y la participación de la Guida ViniBuoni de Italia ed. Touring. Toda la información sobre el proyecto y el concurso en [www.italiangrapeale.org](http://www.italiangrapeale.org)

**Miércoles 16 de noviembre - 10:30 a.m. - Pab. 2**

### LA "REVOLUCIÓN" DE LA DESTILACIÓN ARTESANAL

La destilación craft se ha expandido enormemente en los Estados Unidos en los últimos veinte años, con más de dos mil establecimientos activos. La "fiebre" de las microdestilerías llegó primero al Reino Unido y luego a Francia, hasta llegar a Italia con nuevos alambiques humeantes y un gran interés por el sector. Será la "revolución" de la destilación artesanal el centro del encuentro que contará con algunos de los destiladores más prestigiosos del panorama internacional para exponer y contar su experiencia en un seminario dedicado a un fenómeno en claro auge.

**Martes 15 de noviembre - hora 3:00 p.m. - Pab. 3**

Consultar qui el programa completo de conferencias