

DESCRIZIONE DEL WEBINAR

Rivolto alle classi di sala-bar.

L'esperto risponderà alle domande poste dagli alunni, inerenti la produzione e la vendita della birra.

Darà informazioni, consigli e delucidazioni, sia in ambito produttivo che di vendita.

ARTICOLAZIONE ORARIA

Dalle ore 16,00 alle ore 17,00

PERSONALE COINVOLTO

Esperto: *produttore Alberto Ficarola*

Relatori: *prof. Nicola Castagna e prof. Simone Sacchetti*

Moderatore: *prof. Daniele Cenci*

MODALITÀ

Webinar in modalità DAD con uso piattaforma Teams.

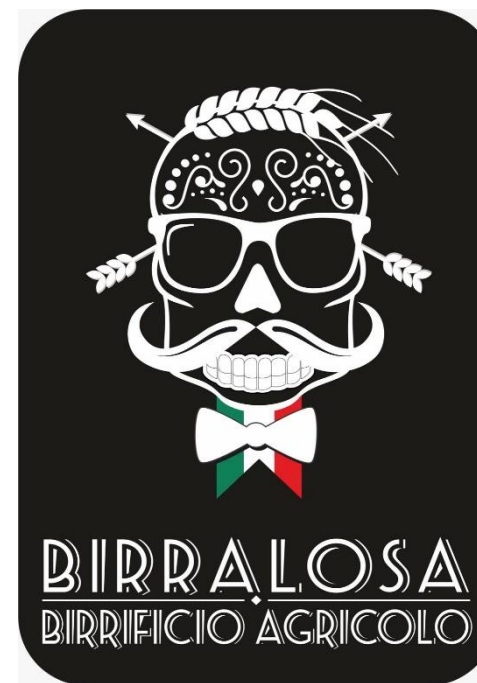
04 maggio 2020

Ore 16:00



*L'esperto risponde...
al Tognazzi.*

BIRRA LOSA – FABBRICA BIRRA ITALIANA



Interviene in diretta, il produttore
ALBERTO FICAROLA

www.birrалоsa.it

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.
 Ingredients: water, barley malt, hops, yeast.

Prodotto da Birra Lusa srl Agricola - Birrificio Agricolo - Latina (Italia)

DUAL-IPA
DOUBLE-IPA

IBU 60
ALCOL 8,3%VOL
33CL

BIRRALOSA
BIRRIFICIO AGRICOLO

Mantenere la bottiglia in posizione verticale. Contiene un
 schiumone naturale frutto della fermentazione in
 bottiglia. Non filtrata né pastorizzata. Conservare in luogo
 fresco e asciutto. Temperatura di servizio: 8-10°C

DA CONSUMARSI
 PRIMA DI APRIRLA
 BEST BEFORE

LOTTO N°:
 BATCH NUMBER

INDEPENDENTE
 ARTIGIANALE
 BIRRA
 ITALIANA

CONTIENE GLUTINE

www.birrалоsa.it

Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito.
 Ingredients: Water, Barley Malt, Hops, Yeast

Prodotto da Birra Lusa srl Agricola - Birrificio Agricolo - Latina (Italia)

BOMBER
IPA

FULL DRY HOPPED ALE

IBU 80
ALCOL 6,2%VOL
33 CL

BIRRALOSA
BIRRIFICIO AGRICOLO

Mantenere la bottiglia in posizione verticale. Contiene un
 schiumone naturale frutto della fermentazione in
 bottiglia. Non filtrata né pastorizzata. Conservare in luogo
 fresco e asciutto. Temperatura di servizio: 6-8°C

DA CONSUMARSI
 PRIMA DI APRIRLA
 BEST BEFORE

LOTTO N°:
 BATCH NUMBER

INDEPENDENTE
 ARTIGIANALE
 BIRRA
 ITALIANA

CONTIENE GLUTINE

www.birrалоsa.it

Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito.
 Ingredients: Water, Barley Malt, Hops, Yeast

Prodotto da Birra Lusa srl Agricola - Birrificio Agricolo - Latina (Italia)

MA-SAI
GOLDEN-ALE

IBU 30
ALCOL 4,2%VOL
33 CL

BIRRALOSA
BIRRIFICIO AGRICOLO

Mantenere la bottiglia in posizione verticale. Contiene un
 schiumone naturale frutto della fermentazione in
 bottiglia. Non filtrata né pastorizzata. Conservare in luogo
 fresco e asciutto. Temperatura di servizio: 4-6°C

DA CONSUMARSI
 PRIMA DI APRIRLA
 BEST BEFORE

LOTTO N°:
 BATCH NUMBER

INDEPENDENTE
 ARTIGIANALE
 BIRRA
 ITALIANA

CONTIENE GLUTINE

www.birrалоsa.it

Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Miele, Luppolo, Lievito,
 Sazona d'arancia, Pepe Nero, Anice Stellato, Cardamomo, Vaniglia.
 Ingredients: Water, Barley Malt, Honey, Hops, Yeast, Spices.

Prodotto da Birra Lusa srl Agricola - Birrificio Agricolo - Latina (Italia)

JOLLY

STRONG ALE

IBU 20
ALCOL 7,3%VOL
33 CL

BIRRALOSA
BIRRIFICIO AGRICOLO

Mantenere la bottiglia in posizione verticale. Contiene un
 schiumone naturale frutto della fermentazione in
 bottiglia. Non filtrata né pastorizzata. Conservare in luogo
 fresco e asciutto. Temperatura di servizio: 4-6°C

DA CONSUMARSI
 PRIMA DI APRIRLA
 BEST BEFORE

LOTTO N°:
 BATCH NUMBER

INDEPENDENTE
 ARTIGIANALE
 BIRRA
 ITALIANA

CONTIENE GLUTINE

www.birrалоsa.it

Ingredienti: Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito, Fiori di Samburo
 e Gerani. Ingredienti: Water, Barley Malt, Hops, Yeast, Elder Flowers

Prodotto da Birra Lusa srl Agricola - Birrificio Agricolo - Latina (Italia)

MON-KEY

SCOTCH ALE

IBU 35
ALCOL 6,5%VOL
33 CL

BIRRALOSA
BIRRIFICIO AGRICOLO

Mantenere la bottiglia in posizione verticale. Contiene un
 schiumone naturale frutto della fermentazione in
 bottiglia. Non filtrata né pastorizzata. Conservare in luogo
 fresco e asciutto. Temperatura di servizio: 6-8°C

DA CONSUMARSI
 PRIMA DI APRIRLA
 BEST BEFORE

LOTTO N°:
 BATCH NUMBER

INDEPENDENTE
 ARTIGIANALE
 BIRRA
 ITALIANA

CONTIENE GLUTINE

REGOLAMENTO DEL WEBINAR

L'incontro inizierà alle ore 16. Sarete invitati ad entrare dalle ore 15,55: farsi trovare pronti a rispondere alla chiamata.

Al momento della risposta, disattivate l'audio personale e la webcam, ed entrate. Una volta dentro, non riattivate l'audio se non si è chiamati ad intervenire.

Nella chat di gruppo, presente all'interno della conferenza, inserite il vostro nome e cognome per prenotare una domanda.

Ognuno potrà effettuare una sola domanda per volta.

Sarà rispettato l'ordine di prenotazione.

Alla chiamata del moderatore, attivate la webcam e l'audio, salutate educatamente, presentatevi e ponete la domanda.

Buon lavoro.

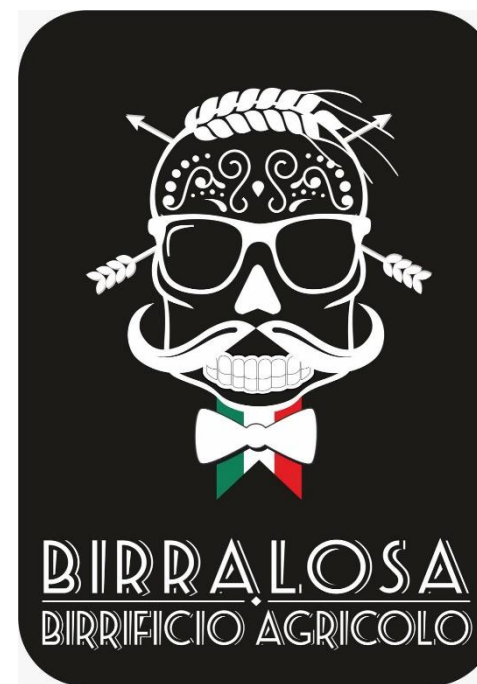
4 maggio 2020

Ore 16:00



L'esperto risponde... al Tognazzi.

BIRRA LOSA – FABBRICA BIRRA ITALIANA



Interviene in diretta, il produttore
ALBERTO FICAROLA