

Teramo. Innovation & craft beers Workshop sul panorama brassicolo ed imprenditoria del settore

Si svolgerà lunedì 15 Dicembre dalle ore 16:30 presso la Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo (sede di Mosciano Sant'Angelo) l'evento "**Innovation & Craft beers, workshop sul panorama brassicolo ed imprenditoria del settore**", organizzato dall'Università degli Studi di Teramo, da Marco Simoni (Rappresentante Studenti CdL Viticoltura ed Enologia) e da beezers srl, start-up innovativa proprietaria di Beerbeez.

Partendo dall'analisi del ruolo dell'Università nel formare futuri professionisti ed imprenditori, l'evento tenterà di spiegare la "terza missione" universitaria, ed analizzerà case studies attraverso la partecipazione di imprenditori attivi nel settore brassicolo e start-up innovative.

Aprirà l'incontro la prima sessione, dedicata all'Università, attraverso gli interventi del Prof. Dario Compagnone (Presidente Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro-alimentari ed ambientali), del Prof. Giuseppe Arfelli (Presidente del CdL Viticoltura ed Enologia), del Prof. Christian Corsi (Docente di Comunicazione di impresa e delegato del Rettore) e del Prof. Emilio Chiodo (Docente di Gestione e marketing delle imprese vitivinicole). Seguiranno quindi le testimonianze di due realtà imprenditoriali attive nel settore brassicolo, Terre d'Acquaviva e Tenute Ducali, e l'intervento di Beerbeez, start-up innovativa teramana impegnata a comunicare il mondo delle birre artigianali attraverso le nuove tecnologie.

L'evento si chiuderà con un'analisi sensoriale delle birre artigianali fornite dagli imprenditori invitati al workshop.