



“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

In collaborazione con:

Birrificio e Risto-pub MOONFIRA’

organizza a Casale Monferrato un

***CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI BIRRA
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI ASSAGGIATORE***

PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI DEL CORSO 2018

| Lezione | teoria | pratica | Data | ora | Docenze |
|-------------|---|---|----------|-----------------|---|
| 1° lezione | Elementi di fisiologia dei sensi: stimoli e loro percezione. | Analisi sensoriale Esame, dei sapori (dolce, salato, acido, amaro) e odori | 06-02-18 | 20,30- 22,30 | Prof. Bonino Mario e Prof. Olivero Giuseppe |
| 2° lezione | L’esame sensoriale della birra: vista, olfatto, gusto, tatto. La scheda di assaggio | Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva | 13-02-18 | 20,30 22,30 | Bosco Alberto |
| 3° lezione | Le materie prime per la produzione della birra: i principali cereali e il luppolo | Esame guidato di birre ottenute da cereali / malti / luppoli diversi | 20-02-18 | 20,30 22,30 | Dott.ssa Paola Migliorini |
| 4° lezione | La tecnologia di produzione della birra, parte 1: dal cereale al malto al mosto | Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata | 27-02-18 | 20,30 22,30 | Prof. G. Zeppa |
| 5° lezione | La tecnologia di produzione della birra, parte 2: dal mosto alla fermentazione alla bottiglia | Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata | 06-03-18 | 20,30 22,30 | Prof. G. Perretti |
| 6° lezione | I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione | Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti | 13-03-18 | 20,30 22,30 | Flavio Boero |
| 7° lezione | Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio | Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili | 20-03-18 | 20,30 22,30 | Alberto Bosco |
| 8° lezione | Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani | Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili | 27-03-18 | 20,30 22,30 | Alberto Bosco |
| 9° lezione | Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti | Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili | 03-04-18 | 20,30 22,30 | Dott.ssa Annalisa Alessiato |
| 10° lezione | Esame teorico-pratico | Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda | 10-04-18 | 20,30 22,30 | Commissione |

Sede del Corso Casale M.to:

Moonfrà

Via Visconti, 9 15033 Casale Monferrato

☎ 0142 234234

3338263383 - 3294514190

<HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/MOONFRA/?FREF=TS>

PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:

Corso O.N.A.B. CASALE M.TO ALLA C. A. DOTT. ANDREA BOCCHIOTTI (3338263383)

E-mail: bocchiotti.andrea@tiscali.it

e per conoscenza a: onab@onabitalia.it

Farà fede il ricevimento del pagamento della quota d'iscrizione.

COSTO € 190,00 – COMPENSIVO DI:

- **QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE 2018 (€ 40,00)**
- **ASSAGGI DI BIRRE NELLE LEZIONI**
- **DISPENSE E 6 BICCHIERI MINTEKU DA DEGUSTAZIONE**

N.B. e' necessario INVIARE IL MODULO entro il 15/01/2018; il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi. Per il versamento della quota entro il 30/01/2018 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi per corso. Il programma è reperibile anche sul sito dell'ONAB: www.onabitalia.it



**MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B.
DI PRIMO LIVELLO DI CASALE M.TO 2018**

Cognome _____ Nome _____

Luogo e data di nascita _____ Titolo di Studio _____

Indirizzo _____ CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax _____ E-mail _____

Eventuale:

Azienda/Ente _____ Ruolo _____

Intendo iscrivermi al corso di 1° livello di Casale M.to:

Entro il 15/01/2018 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota.

Attendere conferma e inviare entro il 30/01/2018: fotocopia del versamento di Euro 190,00 sul c/c postale n. 3517723 intestato a: O.N.A.B. Italia.

Oppure bonifico bancario o postale intestato a ONAB - IBAN: IT93 C076 0110 2000 0000 3517 723

Data _____

Firma _____

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs n. 196/2003

Data _____

Firma _____