



“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

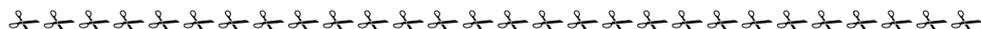
e per conoscenza a: onab@onabitalia.it

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 _____