



Istituto di Istruzione Superiore
B. VITTONO

“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

In collaborazione con:

I.I.S. “B. VITTONO” di Chieri TO

Organizza presso:

Tecnico Agrario Professionale Agrario

Str. Pecetto, 34H Chieri (TO)

Telefono - 011 9425783

***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	08-01-18	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	15-01-18	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	22-01-18	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	29-01-18	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	05-02-18	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	12-02-18	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	19-02-18	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	26-02-18	20,30 22,30	Alberto Bosco
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	05-03-18	20,30 22,30	Dott.ssa Annalisa Alessiato
10° lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda	12-03-18	20,30 22,30	Commissione

