



“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

In collaborazione con:

Taproom Birrificio San Michele Torino

organizza a Torino il

***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 2019

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	18.02.19	20,30- 22,30	Prof. Bonino Mario
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	25.02.19	20,30 22,30	Dott. 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	11.03.19	20,30 22,30	Prof. Olivero Giuseppe
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	18.03.19	20,30 22,30	Prof. Zeppa Giuseppe
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	25.03.19	20,30 22,30	Prof. Perretti Giuseppe
6° lezione	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	01.04.19	20,30 22,30	Dott. Piergiovanni Alessandro
7° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	08.04.19	20,30 22,30	Dott. Bosco Alberto
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	15.04.19	20,30 22,30	Dott. Bosco Alberto
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	29.04.19	20,30 22,30	Dott.ssa Alessiato Annalisa
10° Lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda	06.05.19	20,30 22,30	Commissione

Sede del Corso:

Taproom Birrificio San Michele Torino

Via Piave, 5, 10122 Torino, Italia

PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:

Corso O.N.A.B. Torino C. A. BRUNO GENTILE 3485256439

E-mail: info@birrasm.it

e per conoscenza a: onab@onabitalia.it

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

COSTO € 190,00 – COMPRESIVO DI:

- **QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE 2019 (€ 40,00)**
- **ASSAGGI DI BIRRE NELLE LEZIONI**
- **DISPENSE E 6 BICCHIERI MINITEKU DA DEGUSTAZIONE**

N.B. e' necessario INVIARE IL MODULO entro il 15/01/2019; il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi. Per il versamento della quota entro il 31/01/2019 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi per corso.



**MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B.
DI PRIMO LIVELLO DI TORINO (TO) 2019**

Cognome _____ Nome _____

Luogo e data di nascita _____ Titolo di Studio _____

Indirizzo _____ CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. _____ C.F. _____ E-mail _____

Eventuale: Azienda/Ente _____ Ruolo _____

Intendo iscrivermi al corso di 1° livello di Torino:

Entro il 15/01/2019 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota.

Attendere conferma e inviare entro il 31/01/2019: fotocopia del versamento di Euro 190,00 sul c/c postale n. 3517723 intestato a: O.N.A.B. Italia.

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

Data _____ Firma _____

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

Data _____ Firma _____