



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
"Umberto I" - A L B A
con sez. assoc. ITA "Umberto I"
e sez. assoc. IPSAA "P. Barbero" di Fossano, Grinzane e Verzuolo



I.I.S.S. "Umberto I"
ALBA



L'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra
In collaborazione con la **Fondazione Amleto Bertoni Città di Saluzzo**
organizza un

CORSO DI 1° LIVELLO

PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI BIRRA

CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI ASSAGGIATORE

PROGRAMMA DELLE LEZIONI DEL CORSO

LEZIONE	TEORIA	PRATICA	DOCENTI
14/04/2015 20.30-22.30	Elementi di fisiologia dei sensi: stimoli e loro percezione.	Analisi sensoriale Esame, dei sapori (dolce, salato, acido, amaro) e odori	Proff. Olivero Giuseppe e Bonino Mario
21/04/2015 20.30-22.30	L'esame sensoriale della birra: vista, olfatto, gusto, tatto. La scheda di assaggio	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	Dott. Signoroni Eugenio
28/04/2015 20.30-22.30	Le materie prime per la produzione della birra: i principali cereali e il luppolo	Esame guidato di birre ottenute da cereali / malti / luppoli diversi	Prof.ssa Paola Migliorini
05/05/2015 20.30-22.30	La tecnologia di produzione della birra, parte 1: dal cereale al malto al mosto	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	Prof. G. Zeppa
12/05/2015 20.30-22.30	La tecnologia di produzione della birra, parte 2: dal mosto alla fermentazione alla bottiglia	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	Prof. G. Perretti
19/05/2015 20.30-22.30	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	Dott. Boero Flavio
26/05/2015 20.30-22.30	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	Giaccone Luca
03/06/2015 20.30-22.30	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	Dott. Signoroni Eugenio
09/06/2015 20.30-22.30	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	Dott.ssa Annalisa Alessiato
12/06/2015 20.30-22.30	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione di una birra	Commissione

LE DEGUSTAZIONI NELLE SERATE SARANNO GUIDATE DA LUCA ED EUGENIO

**Il programma e le date potrebbero subire variazioni
e verranno confermate al momento dell'iscrizione**

**Sede del Corso: Sala degli Specchi - Fondazione Amleto Bertoni
Piazza Montebello n. 1 - 12037 Saluzzo - CN**

PER ISCRIZIONI COMPILARE IL MODULO SUL SITO WWW.FOODAROUNDITALY.IT

**COSTO € 190,00 – COMPENSIVO DI:
QUOTA ANNUALE D'ISCRIZIONE (€ 40,00)
ASSAGGI DI BIRRE NELLE SERATE
DISPENSE E SET DA 6 BICCHIERI MINITEKU DA DEGUSTAZIONE**

**N.B. E' NECESSARIO ISCRIVERSI ENTRO IL 03/04/2015
IL CORSO SARÀ REALIZZATO SOLO CON L'ISCRIZIONE DI ALMENO 30 SOCI.**

**PER IL VERSAMENTO DELLA QUOTA ENTRO IL 10/04/2015
ATTENDERE CONFERMA D'ISCRIZIONE**

NUMERO MASSIMO: 50 ALLIEVI PER CORSO.

**FARÀ FEDE IL RICEVIMENTO DEL PAGAMENTO DELLA QUOTA D'ISCRIZIONE
DA INVIARE IN COPIA A: ONAB@ONABITALIA.IT E EVENTI@FONDAZIONEBERTONI.IT**