



COMUNE DI
VALLECROSA

“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

In collaborazione e con il patrocinio del Comune di Vallecrosia

organizza a Vallecrosia IM 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 2016

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	11.04.16	20,30- 22,30	Prof. Bonino Mario e Prof. Olivero Giuseppe
2° lezione	La scheda di assaggio: L’esame sensoriale della birra: vista, olfatto, gusto, tatto.	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	18.04.16	20,30 22,30	Gabriele Genduso
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	02.05.16	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	09.05.16	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	16.05.16	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	23.05.16	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	30.05.16	20,30 22,30	Gabriele Genduso
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	06.06.16	20,30 22,30	Gabriele Genduso
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	13.06.16	20,30 22,30	Dott. Irene Traverso
10° lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda	20.06.16	20,30 22,30	Commissione

Sede del Corso:

SALA POLIVALENTE "G. NATTA"

**COSTO € 190,00, COMPRESIVO DI: QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE 2016 (€ 40,00),
ASSAGGI BIRRE, DISPENSE E BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE**

PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:

Corso O.N.A.B. VALLECROSIA C. A. DIEGO LUPANO 3927949241

E-mail: diegolupano@gmail.com

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 2016 (€ 40,00)**
- **ASSAGGI DI BIRRE NELLE LEZIONI**
- **SCHEDE E 6 BICCHIERI MINITEKU DA DEGUSTAZIONE**

N.B. e' necessario INVIARE IL MODULO entro il 01/03/2016; il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi. Per il versamento della quota entro il 15/03/2016 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi per corso.

**MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B.
DI PRIMO LIVELLO DI VALLECROSIA - IM**

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 Vallecrosia:

Entro il 01/03/2016 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota di 190,00 Euro.

Attendere conferma e inviare entro il 15/03/2016: 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 _____