



“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

In collaborazione con:

Birificio San Michele

organizza a S. Ambrogio di Torino (Val di Susa) 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	19.09.16	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	26.09.16	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	03.10.16	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	10.10.16	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	17.10.16	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	24.10.16	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	31.10.16	20,30 22,30	Luca Giaccone
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	07.11.16	20,30 22,30	Dott. Eugenio Signoroni
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	14.11.16	20,30 22,30	Dott.ssa Annalisa Alessiato
10° Lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda	21.11.16	20,30 22,30	Commissione

Sede del Corso:

Birrificio San Michele – Via Terzo Rgt. Alpini, 10/A S.Ambrogio di Torino

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

**Corso di 1 livello per assaggiatori
S.AMBROGIO DI TORINO 2016**

PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:

Corso O.N.A.B. S. Ambrogio di Torino (Val di Susa) C. A. BRUNO GENTILE

E-mail: info@birrasm.it

e per conoscenza a: [onab HYPERLINK](mailto:onab@onabitalia.it)

"MAILTO:ONAB@ONABITALIA.IT"@ HYPERLINK

"mailto:onab@onabitalia.it"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**
- **DISPENSE E 6 BICCHIERI MINITEKU DA DEGUSTAZIONE**

N.B. e' necessario INVIARE IL MODULO entro il 12/09/2016; il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi. Per il versamento della quota entro il 12/09/2016 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi per corso.



MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B.

DI PRIMO LIVELLO DI S. AMBROGIO DI TORINO (VAL DI SUSAS) 2016

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 S. Ambrogio di Torino (Val di Susa)

Entro il 12/09/2016 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota.

Attendere conferma e inviare entro il 12/09/2016 : 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 _____