



**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'ONAB con BALADIN CAFE' di Cuneo in collaborazione con l'I.I.S.S. “Umberto I” di Alba sezione di Fossano**  
**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	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	26/01/2015	20,30 - 22,30	Proff. Olivero Giuseppe e 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	2/02/2015	20,30 - 22,30	Dott. Signoroni Eugenio
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	9/02/2015	20,30 - 22,30	Prof.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	16/02/2015	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	23/02/2015	20,30 - 22,30	Prof. Giuseppe Perretti
6° lezione	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	2/03/2015	20,30 - 22,30	Boero Flavio
7° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	9/03/2015	20,30 - 22,30	Giaccone Luca
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	16/03/2015	20,30 - 22,30	Dott. Signoroni Eugenio
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	23/03/2015	20,30 - 22,30	Dott.ssa Annalisa Alessiato
10° lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione di una birra	30/03/2015	20,30 - 22,30	Commissione

**30/03/2015 visita al birrifico Baldin di Farigliano ore 18,30 con apericena**  
**Il programma e le date potrebbero subire variazioni e verranno confermate al momento dell'iscrizione**  
**Sede del Corso: Baladin Cafe S.R.L. Viale degli Angeli n. 25 12100 Cuneo**  
**Tel. +39.0171.480003 mail: baladincafecuneo@gmail.com Ref. Francesco Parola Cell. 3921993818**

**Il corso sarà inserito sul sito Web dell'ONAB: [www.onabitalia.it](http://www.onabitalia.it)**

**Su Fb: [www.facebook.com/onabitalia](http://www.facebook.com/onabitalia)**

**E su Twitter: [www.twitter.com/onabitalia](http://www.twitter.com/onabitalia)**

**PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO ENTRO IL 10/01/2015 VIA MAIL A:**

**[baladincafecuneo@gmail.com](mailto:baladincafecuneo@gmail.com)**

**Corso O.N.A.B. di Cuneo: [Baladin Cafe Cuneo](http://Baladin Cafe Cuneo) alla c.a. Francesco Parola**

**Cell. 3921993818**

**e p.c. a [onab@onabitalia.it](mailto:onab@onabitalia.it)**

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

**da inviare a: [onab@onabitalia.it](mailto:onab@onabitalia.it) ed in copia a: [baladincafecuneo@gmail.com](mailto:baladincafecuneo@gmail.com)**

**COSTO € 190,00 – COMPRESIVO DI:**

- QUOTA ANNUALE D'ISCRIZIONE (€ 40,00)
- ASSAGGI DI BIRRE NELLE SERATE
- DISPENSE E SET DA 6 BICCHIERI MINTEKU DA DEGUSTAZIONE

**N.B. E' necessario INVIARE IL MODULO entro il 10/01/2015; il corso sarà realizzato solo con l'adesione di almeno 35 iscritti. Per il versamento della quota entro il 15/01/2015 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi per corso.**

**E' possibile, se non si raggiunge la quota minima di partecipanti, iscriversi e pagare direttamente in contanti la quota la prima sera del corso.**



MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B. DI PRIMO LIVELLO DI CUNEO - CN	
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 Cuneo: <input type="checkbox"/>	
Entro il 10/01/2015 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota. Attendere conferma e inviare entro il 15/01/2015: 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 _____