



**O.N.A.B.**  
**ORGANIZZAZIONE NAZIONALE degli ASSAGGIATORI di BIRRA**  
in Collaborazione con l'IPSEOA "Caterina de Medici", sede distaccata di Desenzano del Garda

organizza

**CORSO di I' LIVELLO per ASPIRANTI ASSAGGIATORI di BIRRA**

PROGRAMMA ed ARGOMENTI delle LEZIONI del CORSO

LEZIONE	TEORIA	PRATICA	DATA	ORA	DOCENTE
1' lezione	Elementi di Fisiologia dei sensi; stimoli e loro percezione	Analisi sensoriale, esame dei sapori (dolce, salato, acido, amaro, umami) e odori	06.03.18	20.00/22.00 circa	Mauro Capelloni
2' lezione	Esame sensoriale della birra; vista, olfatto, gusto, tatto. La scheda di assaggio.	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	13.03.18	20.00/22.00 circa	Mauro Capelloni
3' lezione	Materie prime per la produzione della birra. I principali cereali ed il luppolo	Esame guidato di birre ottenute da differenti cereali, malti, lieviti e luppoli	20.03.18	20.00/22.00 circa	Simone Massenza
4' lezione	Tecnologie di produzione e storia della birra dalla preistoria ad oggi	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	27.03.18	20.00/22.00 circa	Simone Massenza
5' lezione	Tecnologia di produzione della birra; dal cereale alla fermentazione in bottiglia (lezione in birrifico)	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	03.04.18	20.00/22.00 circa	Simone Massenza
6' lezione	I principali difetti della birra derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	10.04.18	20.00/22.00 circa	Flavio Boero
7' lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della birra e suoi abbinamenti	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	17.04.18	20.00/22.00 circa	Mauro Capelloni

LEZIONE	TEORIA	PRATICA	DATA	ORA	DOCENTE
8' lezione	Gli Stili biari nel mondo: Germania, Repubblica Ceca, Belgio, Francia, Olanda	Esame guidato di birre di birre appartenenti ai diversi Stili	24.04.18	20.00/22.00 circa	Simone Massenza
9' lezione	Stili birrari del Mondo, Regno Unito, Irlanda, U.S.A., Italia, Scandinavia, Baltico e Russia	Esame guidato di birre appartenenti ai differenti stili	02.05.18	20.00/22.00 circa	Simone Massenza
10' lezione	Esame teorico e pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birra con scheda	08.05.18	20.00/22.00 circa	Commissione esaminatrice

Sede del Corso, IPSEOA "Caterina de Medici", sede distaccata di Desenzano via Michelangelo 33, 25015 Desenzano del Garda (BS)

**PER ISCRIZIONI, INVIARE il MODULO SOTTOSTANTE a onabbrescia@gmail.com e p.c. a onab@onabitalia.it**

Farà fede il ricevimento del pagamento della quota di iscrizione

Per info: Simone Massenza 338 7306189 o scrivere a onabbrescia@gmail.com

**COSTO € 190,00**

COMPRESIVO di QUOTA ASSOCIATIVA ONAB 2018 (€ 40,00), ASSAGGI di BIRRE delle LEZIONI, ACCESSO alle DISPENSE ONLINE e 6 BICCHIERI MINITEKU da DEGUSTAZIONE per chi vuole saranno a disposizione le borse termiche portabicchieri ONAB al costo di 20 euro

**N.B.** è necessario INVIARE IL MODULO entro il 27.02.18. Il Corso verrà realizzato solo al raggiungimento di almeno 35 iscritti. er il versamento della quota, entro il 05.03.18, a endere conferma d'iscrizione.

Numero massimo 50 allievi per Corso

Il corso è inserito: sito ONAB [www.onabitalia.it](http://www.onabitalia.it) e sulle pagine fb e tw

**MODULO ISCRIZIONE al CORSO da ASSAGGIATORE ONAB di 1' LIVELLO di DESENZANO del GARDA (BS)**

Cognome ..... Nome .....

Luogo e data di nascita ..... Titolo di studio .....

Indirizzo ..... CAP ..... Comune ..... Provincia .....

Tel ..... Mobile ..... Mail .....

Eventuale Azienda/Ente ..... Ruolo .....

**INTENDO ISCRIVERMI al CORSO di 1' LIVELLO di DESENZANO del GARDA (BS)**

Entro il 27.02.18 mi impegno, al raggiungimento del numero minimo di iscritti, al versamento della quota.

Attendere conferma e inviare entro il 05.03.18 copia del versamento di Euro 190,00 sul c/c postale n. 3517723 intestato a ONAB Italia, oppure bonifico bancario o postale 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

Data .....

Firma .....