



“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”
In collaborazione con l’I.I.S. “Umberto I” di Alba
Sezione associata di Fossano

CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI BIRRA
PROGRAMMA E ARGOMENTI 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	20-03-2018	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	27-03-2018	20,30-22,30	Bosco Alberto
3°	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	03-04-2018	20,30-22,30	Piergiovanni Alessandro
4° 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 Cotta presso il birrifico scolastico	10-04-2018	20,30-22,30 16.00	Prof. Giuseppe Olivero Inizio Cotta
5° lezione	La tecnologia di produzione della birra, parte 1: dal cereale al malto al mosto	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	17-04-2018	20,30-22,30	Prof. G. Zeppa
6° lezione	La tecnologia di produzione della birra, parte 2: dal mosto alla fermentazione alla bottiglia	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	24-04-2018	20,30-22,30	Prof. G. Perretti
7° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	08-05-18	20,30-22,30	Alberto Bosco
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	15-05-2018	20,30-22,30	Alberto Bosco
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra ed abbinamenti	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	22-05-2018	20,30-22,30	Dott.ssa Annalisa Alessiato
10°	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda	29-05-2018	20,30-22,30	Commissione

***Sede del Corso Fossano: I.I.S. "UMBERTO I" ALBA
Sezione Associata Fossano
Viale M. Rostagno 16 Cussanio – 12045 FOSSANO (CN)***



**Per informazioni Prof. Bonino Mario e-mail:
mario.bonino@istruzione.it Tel. 0172691189**

PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:

onab@onabitalia.it

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

COSTO € 190,00 – COMPRENSIVO DI:

- **QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE 2018 (€ 40,00)**
- **ASSAGGI DI BIRRE NELLE LEZIONI**
- **DISPENSE ONLINE E 6 BICCHIERI MINITEKU DA DEGUSTAZIONE**

N.B. e' necessario INVIARE IL MODULO entro il 15/02/2018; il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi. Per il versamento della quota entro il 28/02/2018 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi per corso.

Il programma è reperibile anche sul sito dell'ONAB:

www.onabitalia.it

E SU FB: <https://www.facebook.com/onabitalia/>



**MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B.
DI PRIMO LIVELLO DI FOSSANO (CN) 2018**

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 Fossano:

Entro il 15/02/2018 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota. Attendere conferma e inviare entro il 28/02/2018: 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 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 _____