



L'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra organizza ad EBOLI (SA)

**"CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI BIRRA"
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI
ASSAGGIATORE**

in collaborazione con:

PRELIBATO

INIZIO 06/04/2019 – TERMINE 25/05/2019



Lezione	Teoria	Pratica	Data	Ora
1° lezione	Apertura Corso Elementi di fisiologia dei sensi: stimoli e loro percezione.	Analisi sensoriale ed esame dei sapori (dolce, salato, acido, amaro, umami) ed odori	06/04/2019	9.30-11.30
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 ONAB	13/04/2019	9.00-11.00
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	13/04/2019	11.00-13.00
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	27/04/2019	9.00-11.00
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	27/04/2019	11.00-13.00
6° lezione	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	04/05/2019	09.30-11.30
7° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	13/05/2019	18.00-20.00
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	13/05/2019	20,30-22.30
9° lezione	Aspetti nutrizionali e legislativi della Birra	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	18/05/2019	09,30-11.30
10° lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda ONAB	25/05/2019	09.00-12.00

Sede del Corso: MOA - Museum Operation Avalanche - Via Sant'Antonio, 5 - EBOLI (SA)

Potete scaricare il programma con il modulo d'iscrizione anche sul sito ONAB
www.onabitalia.it e sulla pagina fb: Onab Italia <https://www.facebook.com/onabitalia/>

**COSTO € 190,00 comprensivo della quota
annuale d'iscrizione**

Referente Corso: Donato Ciao cell +39 327 01 51 051



PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO COMPILATTO A:

MAIL: donato@prelibato.eu

PER CONOSCENZA (CC): onab@onabititalia.it

OGGETTO MAIL: Corso O.N.A.B. SALERNO 2019

Il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi e per un massimo di 50. Farà fede il ricevimento del pagamento della quota d'iscrizione.

COSTO € 190,00 COMPRENSIVO DI:

- QUOTA ANNUALE ONAB 2019 (€ 40,00)
- 10 LEZIONI TEORICO/PRATICHE CON DOCENTI DI RILIEVO NAZIONALE
- ESAME FINALE CON RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI ASSAGGIATORE di 1° LIVELLO
- DEGUSTAZIONI GUIDATA DI BIRRE NEL CORSO DELLE LEZIONI
- DISPENSE COMPLETE DEL CORSO on line sul sito dell'ONAB
- 6 BICCHIERI MINITEKU DA DEGUSTAZIONE

ISCRIZIONI entro il 24/03/2019
VERSAMENTO QUOTA ENTRO il 31/03/2019

MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B. DI I° LIVELLO SALERNO

Cognome _____ Nome _____

Luogo e data di nascita _____ Titolo di Studio _____

Indirizzo _____ CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax _____ Email _____

Eventuale:
Azienda/Ente _____ Ruolo _____

Con la presente comunicazione:

- 1) intendo iscrivermi al Corso ONAB da Assaggiatore di 1° livello che si terrà ad Eboli (Sa) dal 06/04/2019 al 13/05/2019;
- 2) mi impegno al versamento della Quota di Iscrizione entro il 31/03/2019 previa conferma del raggiungimento del numero minimo degli iscritti da parte dell'organizzazione;
- 3) mi impegno a inviare a ONAB mail: onab@onabititalia.it entro il 31/03/2019:
Copia del versamento di Euro 190,00 sul c/c postale n. 3517723 intestato a O.N.A.B. Italia
o in alternativa copia del bonifico bancario/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 e s.m.i.

Data _____ Firma _____