



## CERB - Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra - CALENDARIO CORSI 2022

### Save the Date!!! Quest'anno corsi anche online

<p>24-29 GENNAIO 23-28 MAGGIO 19-24 SETTEMBRE (lunedì a sabato)</p>		<p><b>CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA – 3 EDIZIONI</b></p> <p>Il corso, giunto alla 31<sup>a</sup> edizione, esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra, progettazione di una ricetta, analisi sensoriale. Inoltre, è previsto un intervento sulla legislazione ed etichettatura. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio - durata 6 giorni.</p> <p>La quota di partecipazione è di 1.350 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
<p>1-4 MARZO 19-22 LUGLIO 15-18 NOVEMBRE (martedì a venerdì) <i>(Didattica mista presenza/online)</i></p>		<p><b>WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE</b></p> <p>Il corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra - durata 4 giorni. <a href="#">Leggi il programma completo...</a></p> <p>La quota di partecipazione in presenza è di 750 €, online è di 600 euro. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
<p>16-17 GIUGNO 6-7 OTTOBRE (giovedì e venerdì)</p>		<p><b>DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA</b></p> <p>L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni. La quota di partecipazione è di 550 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
<p><b>NUOVO CORSO</b> 24-25 NOVEMBRE (giovedì e venerdì)</p>		<p><b>WORKSHOP AVANZATO SULLA TECNICA DI SPILLATURA</b></p> <p>Corso di 2 giorni sulla tecnica di spillatura. Il corso, rivolto a tutti gli operatori del settore ed agli appassionati, tratterà il tema cruciale della tecnica di spillatura. Il primo giorno approfondimenti sulla formazione della schiuma e sugli aspetti produttivi e tecnologici che ne influenzano la stabilità. Focus sulla stabilità del gusto della birra. Infine, una giornata dedicata agli aspetti teorici e pratici di una corretta spillatura. La quota di partecipazione è di 500 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
<p><b>...IL PROGRAMMA SI ARRICCHIRA' DI NUOVI CORSI DURANTE L'ANNO ...</b></p>		

**OLTRE I CORSI PROGRAMMATI IL CERB EROGA CORSI ON DEMAND: PRODUZIONE MALTO, ANALISI MATERIE PRIME, ANALISI BIRRA, CONTROLLO MICROBIOLOGICO, ecc...**

Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismi della zona. I corsi saranno avviati al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti. Il CERB si riserva la facoltà di annullare e/o non attivare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti. In tal caso le quote versate saranno rimborsate.