



Impianto sperimentale per la produzione di birra dell'Università degli Studi di Udine.



#### Finalità del corso

Il corso si propone di offrire una approfondita panoramica degli argomenti fondamentali per chi è interessato alla materia dell'analisi sensoriale e alla degustazione della birra. Gli argomenti affrontati da esperti del settore comprenderanno la descrizione della filiera di produzione della birra e i principi di analisi sensoriale. Verrà approfondito il tema degli stili birrari con degustazioni finalizzate all'apprezzamento delle qualità sensoriali di diverse tipologie di birra. Inoltre verrà spiegato come riconoscere i principali difetti e saranno svolti esercizi con la finalità di affinare le capacità degustative. Nell'ultima giornata verrà affrontato un tema di grande interesse e attualità, ovvero l'abbinamento birra-cibo, con le possibili combinazioni per esaltare le caratteristiche organolettiche sia della birra che del cibo.

#### Attività svolte

L'Università di Udine offre una specifica formazione in ambito birrario non solo con un insegnamento dedicato alla Tecnologia della Birra all'interno del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ma anche grazie a corsi, aperti a tutti, tra i quali ricordiamo il corso tecnico gestionale per imprenditori della birra e il corso di degustazione per sommelier della birra.

L'Ateneo Friulano è stato il primo in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale per la produzione di birra che oltre a costituire un elemento fondamentale per la ricerca e la didattica, è anche un valido strumento messo a disposizione di tutti i potenziali utenti interessati a eventuali prove di produzione. Il gruppo di ricerca sulla birra svolge inoltre una serie di analisi di laboratorio volte al miglioramento e al controllo qualità del prodotto finito.

#### Coordinatore del corso:

Stefano Buiatti  
Docente di Tecnologia della birra, Università di Udine  
stefano.buiatti@uniud.it

#### Per informazioni:

Paolo Passaghe  
cel. 380 2412937  
cerevisia@uniud.it

Con il contributo di



## CORSO DI DEGUSTAZIONE PER SOMMELIER DELLA BIRRA

(7<sup>a</sup> edizione)

Udine, 11-13 novembre 2016



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI

**Informazioni:**  
cerevisia@uniud.it

## PROGRAMMA

### VENERDÌ 11 NOVEMBRE

ore 12.30-13.00

Registrazione dei partecipanti

ore 13.00-15.30

Materie prime e tecnologia della birra

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 15.45-17.00

Principi di analisi sensoriale

**Paolo Passaghe**

TECNOLOGO ALIMENTARE, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 17.15-18.15

Utilizzo della scheda sensoriale con degustazione

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

### SABATO 12 NOVEMBRE

ore 9.00-12.00

Descrizione dei difetti e prova pratica di riconoscimento

**Paolo Passaghe**

TECNOLOGO ALIMENTARE, UNIVERSITÀ DI UDINE

**Pausa pranzo con buffet**

ore 13.00-16.00

Geografia e stili birrari con degustazione

**Stefano Bertoli**

MASTRO BIRRAIO, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 16.15-17.45

Esercizi per il miglioramento delle capacità degustative

**Paolo Passaghe**

TECNOLOGO ALIMENTARE, UNIVERSITÀ DI UDINE

### DOMENICA 13 NOVEMBRE

ore 9.00-12.00

Abbinamento birra e cibo

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 12.00-12.30

Consegna degli attestati di partecipazione

## SEDE DEL CORSO

- Il corso si terrà presso il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine, via Sondrio 2/A, Udine

## ALLOGGIO

- consultare il sito dell'Università di Udine: <http://goo.gl/ecgTIR>
- il sito del Comune di Udine: [www.comune.udine.it](http://www.comune.udine.it)
- oppure contattare l'Azienda Regionale per la Promozione Turistica (tel. 0432 295972)

## ISCRIZIONI

### Scadenza

Le iscrizioni sono a numero chiuso e si ricevono entro e non oltre venerdì 4 novembre 2016

### Modalità di iscrizione

- via fax: 0432 558130 (all'attenzione di Paolo Passaghe)
- via mail: [cerevisia@uniud.it](mailto:cerevisia@uniud.it)

Inviare la scheda di iscrizione e la ricevuta bancaria del versamento dell'acconto di 100,00 € o dell'intera quota di 500,00 €. Il saldo di 400,00 € dovrà essere effettuato, a mezzo bonifico bancario, entro e non oltre venerdì 4 novembre 2016. In caso di rinuncia l'acconto di 100,00 € non verrà restituito.

Poiché il corso è a numero chiuso prima di procedere all'iscrizione si prega di verificare la disponibilità dei posti disponibili contattando il numero indicato

### Modalità di pagamento

Tramite bonifico bancario a favore del Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali, indicare come causale "Corso Sommelier Birra", presso UNICREDIT SPA, Udine, sede di via Vittorio Veneto 20, IBAN: IT 79 X 02008 12310 000040469449

### Quota di iscrizione

500,00 €

### La quota di iscrizione comprende

- materiale didattico e informativo
- un pasto

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

### Per informazioni:

Paolo Passaghe  
cel. 380 2412937  
[cerevisia@uniud.it](mailto:cerevisia@uniud.it)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da compilare in stampatello e spedire all'attenzione di Paolo Passaghe

Poiché il corso è a numero chiuso prima di procedere all'iscrizione si prega di verificare la disponibilità dei posti disponibili contattando il numero indicato

CORSO DI DEGUSTAZIONE  
PER SOMMELIER DELLA BIRRA  
Udine, 11-13 novembre 2016

COGNOME NOME .....

LUOGO E DATA DI NASCITA .....

INDIRIZZO .....

CITTÀ .....

CAP ..... PROVINCIA .....

TELEFONO FISSO O CELLULARE .....

CODICE FISCALE.....

E-MAIL .....

DATI FATTURAZIONE SE DIVERSI DA QUELLI INDICATI NELLA SCHEDA DI ISCRIZIONE

.....

.....

.....

.....  
DATA

.....  
FIRMA

Si prega di compilare la scheda di iscrizione e inviarla via mail ([cerevisia@uniud.it](mailto:cerevisia@uniud.it)) o via fax (0432 558130), unitamente alla ricevuta bancaria del versamento entro e non oltre venerdì 4 novembre 2016.

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 196/2003 sulla privacy, i dati personali acquisiti con la seguente scheda verranno trattati in forma cartacea e informatica ai soli ed esclusivi fini di organizzazione e gestione del corso di cui all'oggetto.

