



Impianto pilota per la produzione della 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 di birre artigianali e industriali finalizzate all'apprezzamento delle qualità sensoriali di diverse tipologie di birra.
- Inoltre verrà spiegato come riconoscere i principali difetti e saranno svolte esercitazioni 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 esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Attività svolte

- L'Ateneo friulano è stato il primo in Italia a dotarsi di un impianto pilota per la produzione della birra (200 L) e di una malteria sperimentale (500 kg) che oltre a rappresentare elementi fondamentali per la ricerca e la didattica, sono anche validi strumenti messi a disposizione di tutti i potenziali utenti interessati ad eventuali prove di produzione.
- Il gruppo di ricerca sulla birra offre inoltre un servizio di analisi di laboratorio per il 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
cell. 380 2412937
cerevisia@uniud.it

Con il contributo di



CORSO DI DEGUSTAZIONE PER SOMMELIER DELLA BIRRA

(8^a edizione)

Udine, 15-17 settembre



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI

Informazioni: cerevisia@uniud.it

PROGRAMMA

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

ore 12.30–13.00

Registrazione dei partecipanti

ore 13.00–15.30

Dal campo al boccale: materie prime e produzione della birra

Stefano Buiatti

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 15.45–17.00

Principi di analisi sensoriale: cosa significa degustare?

Paolo Passaghe

Ph.D. in SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 17.15–18.15

Utilizzo della scheda sensoriale con degustazione guidata di una birra artigianale e una birra industriale

Stefano Buiatti

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

SABATO 16 SETTEMBRE

ore 9.00–12.00

Descrizione e prove pratiche di riconoscimento dei difetti della birra

Paolo Passaghe

Ph.D. in SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DI UDINE

Pausa pranzo con buffet

ore 13.00–16.00

Geografia e stili birrari con degustazione di 10 birre

Stefano Bertoli

MASTRO BIRRAIO, BIRRIFICIO AGRICOLO "BALADIN", PIOZZO (CN)

ore 16.15–17.45

Esercitazioni pratiche per il miglioramento delle capacità sensoriali in una sala di degustazione professionale

Paolo Passaghe

Ph.D. in SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DI UDINE

DOMENICA 17 SETTEMBRE

ore 9.00–11.00

Principi dell'abbinamento birra-cibo con prove pratiche: le birre artigianali con il dolce e il salato

Carlo Nappo

CHEF, "IL PODERE DELL'ANGELO", PASIANO DI PN

ore 11.15–12.15

Il mondo delle birre a fermentazione spontanea e mista

Stefano Buiatti

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 12.15–12.30

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
- 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 lunedì 11 settembre 2017

Modalità di iscrizione

- via fax: 0432 558130 (all'attenzione di Paolo Passaghe)
- via mail: 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 lunedì 11 settembre 2017. 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
cell. 3802412937
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 contattando il numero indicato

**CORSO DI DEGUSTAZIONE
PER SOMMELIER DELLA BIRRA
Udine, 15-17 settembre 2017**

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) o via fax (0432 558130), unitamente alla ricevuta bancaria del versamento entro e non oltre lunedì 11 settembre 2017.

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.

