



I.I.S. "A. MINUZIANO
Spec. TECNOLOGIE ALIMENTATI
SAN SEVERO



CITTÀ DI SAN SEVERO

CORSO DI FORMAZIONE PER IMPRENDITORI DI BIRRA ARTIGIANALE

4° Edizione

SAN SEVERO maggio 2012

Obiettivi del Corso

Negli ultimi anni anche in Italia, l'apertura di nuove birrerie indipendenti di medio-piccole dimensioni e, soprattutto, di microbirrerie, come conseguenza di una richiesta di prodotti particolari e di qualità, è un fenomeno in forte crescita e può rappresentare nuove opportunità di lavoro.

Il corso si propone di offrire un'ampia e approfondita panoramica sugli argomenti fondamentali per chiunque voglia intraprendere un'attività legata alla produzione e commercializzazione di birra artigianale. Gli argomenti, affrontati da esperti del settore, spazieranno dalle materie prime, alle tecnologie, alle esigenze impiantistiche, all'apprezzamento della qualità sino agli aspetti normativi, gestionali ed economico-finanziari. Due intere giornate dedicate alla parte pratica con due cotte di birra, utilizzando l'impianto pilota in dotazione della Scuola, consentirà inoltre ai partecipanti di toccare con mano e di verificare personalmente gli aspetti teorici affrontati in aula.



Iscrizioni entro il 15.04.2012

SCHEDA DI ISCRIZIONE

CORSO DI FORMAZIONE
PER IMPRENDITORI DI
BIRRA ARTIGIANALE

SAN SEVERO
MAGGIO 2010

NOME _____ COGNOME _____

SOCIETÀ _____

VIA _____ CITTÀ _____

CAP _____ PROV _____ TEL./CELL. _____ e-mail _____

CODICE FISCALE O P.IVA _____

ATTIVITÀ _____

DATA _____

FIRMA

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

Si prega di compilare la scheda di iscrizione e inviarla via fax al n. 0882.240971 o tramite e-mail: girdam@alice.it unitamente alla copia del versamento di conto corrente postale entro e non oltre il 30 aprile 2010

PROGRAMMA

VENERDÌ 04 maggio

ore 9-13

Registrazione partecipanti
CENNI STORICI E MATERIE PRIME PER LA
PRODUZIONE DELLA BIRRA

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE DELLA BIRRA: dalla
macinazione del malto al prodotto finito

LUIGI SERPE

Mastro Birraio del Birrifico "Maltovivo" Capriglia Irpina (AV)

SABATO 05 maggio

ore 9-13

COTTA in diretta
FORMULAZIONE RICETTA, sua esecuzione operativa e
modalità di registrazione dati

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

ESIGENZE IMPIANTISTICHE DI UNA MICROBIRRERIA:
locali, utenze, impianti di cottura e fermentazione

LUIGI SERPE

Mastro Birraio del Birrifico "Maltovivo" Capriglia Irpina (AV)

VENERDÌ 18 maggio

ore 9-13

COTTA in diretta con utilizzo di cereali anche diversi dal malto
e CONTROLLI CHIMICO e MICROBIOLOGICI di
Processo e di Prodotto finito

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

PROBLEMATICHE NORMATIVE e Analisi economica e
finanziaria del microbirrifico

LEONARDO DI VINCENZO

Titolare e Mastro Birraio del Birrifico "Birra del Borgo"
Borghose (Rieti)

SABATO 19 maggio

ore 9-13

GEOGRAFIA DEGLI STILI BIRRAI. Tecnica di degustazione,
test triangolare con off- flavour tipico. Cenni sui difetti più
comuni e definizione di un profilo degustativo di una birra.

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

Tecnica di degustazione e degustazione di 4 birre di diverso stile e
provenienza geografica. Consegna ATTESTATI

PAOLO MAZZOLA

Esperto nel settore birraio
Docente nei Corsi di degustazione della Birra

SEDE DEL CORSO

Il corso si terrà presso Istituto
d'Istruzione Superiore
"A. Minuziano" di San Severo
via. V. Alfieri – San Severo
tel. 0882.222860 fax. 0882.240971
presidenza@iisminuziano.it

ISCRIZIONI

Le iscrizioni si effettuano presso
il Dipartimento di Tecnologie
Alimentari dell'Istituto:

- prof. Girolamo d'Amico
tel. 347.8526405
girdam@alice.it

- prof. Michele Vocale
tel. 368.3733693
michelevocale@virgilio.it

QUOTA d'ISCRIZIONE

280,00 Euro (IVA esente)

La quota d'iscrizione comprende
materiale didattico e informativo
e quattro pranzi .

Al termine del corso verrà rilasciato
un attestato di frequenza.

Si prega di inviare via fax al numero
0882.24097 o tramite e-mail: girdam@alice.it
la ricevuta del versamento entro il 15.04.2012

MODALITA' di PAGAMENTO

Anticipo di 200 Euro da versare
entro e non oltre il 15.04.2012 presso
l'Istituto, o con conto corrente
postale n. 001002489837, o con
Bonifico bancario su Banco Posta
Poste Italiane spa IBAN
IT80F0760115700001002489837
intestato I.I.S. "Minuziano-Di Sangro
Alberti" San Severo, con casuale:
*anticipo iscrizione corso formazione per
imprenditori di birra artigianale.*

Il saldo di 80 Euro verrà versato al
momento della registrazione.