



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
DI STATO**

“Umberto I” - A L B A

con sez. assoc. ITA “Umberto I” – specializzata per la
viticoltura e l’enologia
e sez. assoc. IPSAA “P. Barbero” di Fossano, Grinzane e
Verzuolo



I.I.S.S. “Umberto I”
- ALBA

I.P.S.A.A. “P. BARBERO” FOSSANO

Comunicato Stampa_

“E’ NATA LA BIRRA PRELLA”

**I.I.S.S. “UMBERTO I” ALBA
SEZIONE ASSOCIATA “P. BARBERO”
FOSSANO**

**“BIRRA PRELLA”
LA BIRRA CON IL SORRISO**



Prodotta nell’Az. Agraria Prella della
Scuola di Fossano-Cussanio

**I ♥
BEER**

Da consumarsi preferibilmente
entro:

Arriva la **“BIRRA PRELLA”** a coronare il ruolo svolto dall’Istituto “Umberto I” di Alba nella sezione associata di Fossano dopo la costituzione della neonata Associazione O.N.A.B.:

“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

La birra prende il nome dall’azienda agraria della Scuola di Cussanio **“Prella”** e si realizza dopo alcuni anni di sperimentazione svolta presso la Sede dell’I.P.S.A.A. “Paolo Barbero” di Fossano, nella coltivazione del luppolo da birra e da quest’anno con prove in campo di cereali: orzi distici primaverili da malto per birra, nell’ambito di un progetto sulla spinta creativa di Teo Musso Patron del Birrificio “Baladin” di Piozzo, riconosciuto a livello internazionale per la birra artigianale in Italia. Il tutto ha visto anche la costruzione di un microbirrificio artigianale didattico nella stessa Scuola per le attività di formazione degli Allievi sempre al passo con i tempi.

Al via anche il corso di primo livello dell’O.N.A.B. per assaggiatori di birra che parte il 15 marzo 2011 alle ore 20,30

***Sede del Corso Fossano: I.I.S.S. "UMBERTO I" ALBA
Sezione Associata Fossano
Fraz. Cussanio, 13/A – 12045 FOSSANO – CN Tel. 0172691189***



**Per informazioni ed Iscrizioni: e-mail: onab.italia@libero.it
oppure Prof. Bonino Mario e-mail: mario.bonino@istruzione.it**

L'O.N.A.B. intende realizzare le sue finalità proponendosi:

- a) di promuovere la formazione di un Albo Nazionale degli assaggiatori di birra con lo scopo di tutelare il titolo, le prerogative e la professionalità degli iscritti;
- b) di perseguire il riconoscimento giuridico dell'Organizzazione e del titolo di assaggiatore a tutti gli effetti legali;
- c) di diffondere l'apprendimento dell'arte di assaggio, sia dal punto di vista tecnico, sia da quello pratico, operando soprattutto a livello di istruzione professionale specializzata dell'arte culinaria ed alimentare ed in qualsiasi occasione di promozione delle produzioni di birra;
- d) di tutelare e valorizzare la birra dalle fasi di produzione e di conservazione della birra, alle successive trasformazioni artigianali ed industriali, sino alla commercializzazione del prodotto;
- e) di svolgere opera di promozione della professionalità degli associati presso gli Organi della U.E., dello Stato, delle Regioni, delle Camere di Commercio e di altri Enti, nonché presso produttori, industriali, commercianti ed organizzazioni di consumatori, affinché nelle loro necessità facciano abituale ricorso all'opera degli assaggiatori iscritti all'Organizzazione;
- f) di svolgere attiva azione propositiva e promozionale di legislazione e regolamentazione allo scopo di difendere, tutelare e valorizzare le produzioni della birra del territorio nazionale e la relativa economia;
- g) di mantenere il collegamento con analoghe istituzioni estere, favorendo la reciproca partecipazione alle manifestazioni indette ai fini sociali;
- h) di costituire i presupposti per essere rappresentati negli organismi regionali, nazionali e comunitari che si occupano di produzione e di economia relativamente al prodotto birra;
- i) di redigere un disciplinare di produzione della birra artigianale per la tutela della qualità.

Per saperne di più visita il Website: www.onabitalia.it (in fase di realizzazione)
oppure:

<http://www.infosys.it/ipsaabarbero/>

Per comunicazioni:

Mailto: segreteriaiapafossano@iisumbertoprime.it – onab.italia@libero.it

Fossano, 02/02/2011

F.to IL DIRETTORE
(Prof. Mario BONINO)

la copia firmata in originale è depositata agli Atti della Scuola