



## “L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”

**organizza ad Udine un**

***CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI BIRRA  
CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI ASSAGGIATORE***

### **PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI DEL CORSO 2016**

Lezione	teoria	pratica	Data	ora	Docenze
1° lezione	Elementi di fisiologia dei sensi: stimoli e loro percezione.	Analisi sensoriale Esame, dei sapori (dolce, salato, acido, amaro, umami)	23.04	09-11	Micolini
2° lezione	L’esame sensoriale della birra: vista, olfatto, gusto, tatto.  La scheda di assaggio	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	23.04	11-13	Micolini
3° lezione	Le materie prime per la produzione della birra: i principali cereali e il luppolo	Esame guidato di birre ottenute da cereali / malti / luppoli diversi	28.04	19-21	Severino Garlatti Costa
4° lezione	La tecnologia di produzione della birra, parte 1: dal cereale al malto al mosto	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	30.04	9-11	Paolo Erne
5° lezione	La tecnologia di produzione della birra, parte 2: dal mosto alla fermentazione alla bottiglia	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	30.04	11-13	Paolo Erne
6° lezione	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	22.04	19-21	Flavio Boero
7° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	07.05	9-11	Alberto Bosco
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	07.05	11-13	Alberto Bosco
9° lezione	La conservazione, il servizio, gli abbinamenti e l’utilizzo della birra in cucina	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	12.05	19-21	Liliana Savioli
10° lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione birre con scheda	21.05	9-12	Commissione



**ONAB – ITALIA**

Il corso sarà inserito sul sito Web dell'ONAB: [www.onabitalia.it](http://www.onabitalia.it)

Su Fb: [www.facebook.com/onabitalia](http://www.facebook.com/onabitalia)

E su Twitter: [www.twitter.com/onabitalia](http://www.twitter.com/onabitalia)

**Sede del Corso: ENOLOGICA FRIULANA VIA**  
**STIRIA 36/1 33100 UDINE**  
**Tel. +39 0432 602194 Fax +39 0432 523544**  
**(ZONA Cussignacco Loc.Partidor)**

**COSTO € 190,00, COMPRESIVO DI: QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE 2016 (€ 40,00),  
ASSAGGI BIRRE, DISPENSE E BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE**

**Corso di 1 livello per assaggiatori  
Udine 2016**

**PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:**

Corso O.N.A.B. UDINE ALLA C. A. SIMONA MIGLIORE (338 2075924)

- **FAX +39 0432 689516**
- **mail: [simo.mglr@gmail.com](mailto:simo.mglr@gmail.com)**
- **e per conoscenza a: [onab@onabitalia.it](mailto:onab@onabitalia.it)**

**Farà fede il ricevimento del pagamento della quota d'iscrizione.**

**COSTO € 190,00 – COMPRESIVO DI:**  
**- QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE 2016 (€ 40,00)**  
**- ASSAGGI DI BIRRE NELLE LEZIONI**  
**- DISPENSE E 6 BICCHIERI MINITEKU DA  
DEGUSTAZIONE**

**N.B. e' necessario INVIARE IL MODULO entro il 28/03/2016; il corso sarà  
realizzato solo con l'iscrizione di almeno 35 allievi. Per il versamento della quota  
entro il 28/03/2016 attendere conferma d'iscrizione Numero massimo: 50 allievi  
per corso.**

**PER VERSARE LA QUOTA POTETE ANCHE PASSARE IN UFFICIO IN VIA  
COLUGNA N. 30 33010 TAVAGNACCO (UD) ITALY FELETTO UMBERTO PREVIO  
APPUNTAMENTO**



**MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B.  
DI PRIMO LIVELLO DI UDINE 2016**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_ Titolo di Studio \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Eventuale:

Azienda/Ente \_\_\_\_\_ Ruolo \_\_\_\_\_

**Intendo iscrivermi al corso di 1° livello di Udine:**

Entro il 28/03/2016 e mi impegno, al raggiungimento del numero minimo degli iscritti, al versamento della quota.

Attendere conferma e inviare entro il 28/03/2016: fotocopia del versamento di Euro 190,00 sul c/c postale n. 3517723 intestato a: O.N.A.B. Italia.

Oppure bonifico bancario o postale intestato a ONAB - IBAN: IT93 C076 0110 2000 0000 3517 723

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs n. 196/2003

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_