



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



Finalità del corso

Il corso si propone di offrire un'ampia e approfondita panoramica di diversi argomenti fondamentali per chiunque voglia intraprendere un'attività legata alla produzione e commercializzazione della birra. Gli argomenti, affrontati da esperti del settore, spazieranno dalle materie prime alle tecnologie sino agli aspetti normativi, gestionali ed economico-finanziari. Una intera giornata dedicata alla parte pratica con la produzione di una cotta di birra consentirà inoltre ai partecipanti di toccare con mano e di verificare personalmente gli aspetti teorici affrontati in aula.

Impianto sperimentale dell'Università degli Studi di Udine
L'impianto sperimentale, operativo dal 2002, ha una capacità produttiva di circa 200 litri. L'Università di Udine è stato il primo ateneo in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale 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 per eventuali prove di produzione e analisi di controllo sul prodotto finito.

Coordinatore del corso:

Stefano Buiatti

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

Per informazioni:

Paolo Passaghe

Tecnologo alimentare, Università di Udine
cel. 380 2412937
cerevisia@uniud.it



CORSO TECNICO GESTIONALE PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA

(1° livello – 17ª edizione)
Udine, 19-22 maggio 2016

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI

AZIENDA AGRARIA
UNIVERSITARIA "A. SERVADEI"

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 19 MAGGIO, via Sondrio 2/a, Udine

ore 13.00–13.30

Registrazione dei partecipanti presso il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali

ore 13.30–17.30

Materie prime e tecnologia di produzione (parte I)

Stefano Buiatti

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

VENERDÌ 20 MAGGIO, via Sondrio 2/a, Udine

ore 8.30–10.30

Adempimenti normativi e aspetti impiantistici

Federico Trentavizi

INGEGNERE, MECCANICA SPADONI SRL

ore 10.45–12.45

Il microbirrificio e il brewpub: aspetti economico-finanziari

Carlo Antonio Venier

TITOLARE AGRIBIRIFICIO, VILLA CHAZIL, LESTIZZA (UD)

ore 13.00–14.00 Pausa pranzo

ore 14.00–15.00

Disciplina e aspetti giuridici relativi alla birra agricola

Jacopo Lorenzetto

SOCIETÀ AGRICOLA LORENZETTO S.S.

ore 15.15–17.15

Considerazioni ed esperienze

di oltre 20 anni di rapporto con la birra

Teo Musso

TITOLARE E MASTRO BIRRAIO DEL BREWPUB "LE BALADIN", PIOZZO (CN)

SABATO 21 MAGGIO, via Pozzuolo 324, Udine

ore 9.00–17.00

Dimostrazione pratica con la produzione di una "cotta" di birra presso l'impianto sperimentale dell'Università di Udine

Stefano Buiatti

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

Stefano Bertoli

MASTRO BIRRAIO, UNIVERSITÀ DI UDINE

Paolo Passaghe

TECNOLOGO ALIMENTARE, UNIVERSITÀ DI UDINE

All'ora di pranzo buffet presso l'impianto durante la produzione di birra

DOMENICA 22 MAGGIO, via Sondrio 2/a, Udine

ore 9.00–11.00

Tecnologia di produzione (parte II)

Stefano Buiatti

ore 11.15–13.15

Valutazioni tecniche e pratiche sulla produzione della birra artigianale

Stefano Bertoli

MASTRO BIRRAIO, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 13.30

Consegna degli attestati di partecipazione

SEDE DEL CORSO

- Il corso si terrà presso il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali, via Sondrio 2/A, Udine (parte teorica)
- La produzione della birra si terrà presso l'Azienda Agraria Universitaria, via Pozzuolo 324, Udine (parte pratica)

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 si ricevono entro il 13 maggio 2016.

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 600,00 €. Il saldo di 500,00 € dovrà essere effettuato, a mezzo bonifico bancario, entro il 13 maggio 2016. In caso di rinuncia l'acconto di 100,00 € non verrà restituito.

Modalità di pagamento

Tramite bonifico bancario a favore del: "Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali", indicare come causale "corso birra", Unicredit S.p.A., Via Vittorio Veneto 20, 33100 Udine IBAN: IT79X0200812310000040469449

Quota di iscrizione

600,00 € (IVA esente)

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

SCHEDA DI ISCRIZIONE

(da compilare in stampatello)

(all'attenzione di Paolo Passaghe)

CORSO TECNICO-GESTIONALE
PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA
Udine 19–22 maggio 2016

COGNOME E 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 fax al numero 0432 558130, unitamente alla ricevuta bancaria del versamento entro e non oltre venerdì 13 maggio 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.

