

A chi è rivolto

Il Corso è rivolto ad operatori del settore e a tutti i “gourmet” che vogliono affinare le proprie capacità nell'apprezzare le caratteristiche sensoriali di questa millenaria bevanda, intrigante e coinvolgente nella storia dell'Umanità.

I contenuti del Corso

Le lezioni si svolgeranno in 3 giorni.

Argomento
Introduzione al corso Tecnologia birraria Degustazione di 3 birre lager
Gli stili della birra Degustazione di 8 birre
Geografia della birra Degustazione di 3 birre

Le lezioni saranno tenute presso la sede del CERB, a Perugia.



Obiettivi

Il Corso si prefigge l'obiettivo di formare esperti nella degustazione della birra.

I partecipanti, attraverso lezioni teoriche in aula, verranno inizialmente informati su tutti i principali processi e le tecnologie di produzione.

Di seguito, attraverso un approfondito percorso di degustazione, si forniranno ai partecipanti gli strumenti principali per capire e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto e le peculiarità organolettiche che si possono sviluppare durante il processo di produzione e di conservazione della birra.



Il CERB

Il CERB, è il **primo Centro di Ricerca sulla Birra** nato in Italia, ha come obiettivo la promozione dell'eccellenza nella **RICERCA**, nella **SPERIMENTAZIONE**, nella **FORMAZIONE** e nelle **ANALISI** nel settore Agroalimentare, con particolare riferimento alla birra e sue materie prime.

Il CERB vuole essere un “luogo d'incontro” finalizzato alla ricerca nel campo della produzione, dello sviluppo e della certificazione qualitativa della birra, per la migliore tutela del consumatore e della qualità del prodotto, ma anche un punto di scambio in cui si possa svolgere una formazione specifica degli studenti e non solo.



In collaborazione con:



Associazione degli Industriali della Birra
e del Malto
