

SCHEDA DI ISCRIZIONE

CORSO DI FORMAZIONE
sulla BIRRA ARTIGIANALE
Aprile-Maggio 2009

NOME _____

COGNOME _____

AZIENDA _____

QUALIFICA _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTA' _____ PROV _____

TEL _____ FAX _____

CELL _____

E-MAIL _____

Dati per la fatturazione

FATTURA DA INTESTARE A _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTA' _____ PROV _____

CODICE FISCALE _____

PARTITA IVA _____

Costo del corso: € 700,00 +20% IVA
(totale € 840,00)

Ai sensi della Legge 196/2003 autorizzo A&Q a trattare i dati sopra riportati per la realizzazione delle proprie attività istituzionali, ivi compresa la comunicazione, l'informazione e la promozione.

DATA _____

FIRMA _____

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione, di € 700,00 + 20% IVA (totale € 840,00), comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e i crediti CFU per gli studenti aventi diritto (dopo superamento esame finale).

Numero massimo di posti disponibili: **40** di cui **10** riservati agli studenti dell'Università degli Studi di Milano a prezzo agevolato (sconto del 50%).

I Soci UNIONBIRRAI hanno uno sconto del 5% sul prezzo totale del corso.

I posti saranno prenotati in ordine di iscrizione.

Per l'iscrizione si prega di inviare la scheda compilata via fax (**02-700432877**) o e-mail (**poloag2@unimi.it**) ad **A&Q** entro il **10 Aprile 2009**. E' possibile iscriversi anche collegandosi al sito di A&Q (**http://poloag.unimi.it**)

Il pagamento della quota di partecipazione potrà essere effettuato dopo la conferma dell'ammissione al corso da parte della Segreteria di A&Q. Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico intestato ad **A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, IBAN: IT63X0690601606000000015666**, Banca Regionale Europea Ag. 6, Via Ampere 15, 20131 Milano. (in causale pagamento indicare: nome, cognome e "BIRRA")

In caso di disdetta, la quota sarà rimborsata solo qualora avvenga almeno **10 giorni lavorativi** prima della data di inizio del corso. Eventuali rinunce da parte di A&Q daranno luogo al rimborso dell'intera quota versata.

PER INFORMAZIONI

A&Q
Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale
Facoltà di Agraria
Università degli Studi di Milano
Via Celoria, 2- 20133 Milano
P.I. 12255560158 - C.F. 97198810158
Tel: **02-70639224** - Fax: **02-700432877**
<http://poloag.unimi.it>
E-mail: **poloag@unimi.it**

Organizzato da:



Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

CORSO DI FORMAZIONE

SULLA

BIRRA

ARTIGIANALE

Milano

**Aprile-Maggio
2009**

In collaborazione e con il patrocinio
della Facoltà di Agraria di Milano
e dell'Associazione Culturale UNIONBIRRAI

facoltà
AGRARIA
Università degli Studi di Milano



CHE COSA E' LA BIRRA ARTIGIANALE

- è una birra prodotta in piccole quantità (al massimo 10.000 hl/anno).

- è realizzata passo dopo passo dal mastro birraio con la sua passione e competenza, partendo dalla scelta delle materie prime fino alla conduzione del processo di birrificazione.

- è una birra viva perché non è pastorizzata; i lieviti presenti nella birra artigianale sono responsabili dell'evoluzione del gusto della birra durante la sua maturazione oltre che delle sue proprietà nutrizionali.

- è una birra che si presta ad essere realizzata seguendo diversi stili: il birraio con la sua creatività e l'uso di ingredienti insoliti crea nuovi prodotti o riscopre e valorizza antichi stili.

A CHI E' RIVOLTO

Il Corso è rivolto agli operatori del settore della produzione artigianale di birra, ai dipendenti delle aziende birrarie, agli homebrewers, agli studenti dell'Università degli Studi di Milano e a coloro che sono interessati ad approfondire le proprie conoscenze riguardanti la birra.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso si propone di offrire un'ampia e approfondita panoramica del mondo della BIRRA.

I partecipanti, attraverso lezioni teoriche e pratiche, verranno formati sui principali processi e sulle tecnologie che, dalle materie prime, portano al prodotto finito.

Questo entusiasmante corso vuole raggiungere chiunque voglia intraprendere un'attività legata alla produzione e alla commercializzazione della birra artigianale e chiunque voglia conoscere tutti gli aspetti legati alla realizzazione di questa straordinaria bevanda.

RESPONSABILI DEL CORSO

Prof. Franco Sangiorgi

Professore Ordinario del Dipartimento di Ingegneria Agraria e

Presidente Associazione UNIONBIRRAI

Dott. Matteo Bonfanti

Tecnico Associazione UNIONBIRRAI



PROGRAMMA

Il corso della durata di circa 70 ore si svolgerà presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano nei giorni di giovedì e venerdì, a partire dal 16 Aprile e per le quattro settimane seguenti (esclusi i giorni 30 Aprile e 1 Maggio).

Il corso si concluderà il giorno 22 Maggio.

Le lezioni saranno condotte da Docenti Universitari ed esperti del settore e riguarderanno:

- la storia della birra e i suoi diversi stili;
- le materie prime e la loro scelta;
- la microbiologia del prodotto;
- la tecnologia e i processi nella produzione della birra.

Si affronteranno inoltre:

- nozioni di carattere legislativo e fiscale;
- gestione e progettazione delle unità di produzione;
- controllo del prodotto finito.

Per finire ci saranno:

- approfondimenti sulla degustazione e sull'analisi sensoriale;
- visite ad alcuni microbirrifici significativi;
- partecipazione alla produzione di una cotta di birra.

Tutto questo per consentire di sperimentare praticamente quanto appreso durante le lezioni in aula.

COME ARRIVARE

Metro: linea 2/verde (fermata Piola)

Tram: linea 11 (fermata Pascoli)

Bus: linea 61 (fermata Botticelli)

Filobus: linea 91 (fermata Romagna Pascoli)

