

## 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)

