

## Programma

Argomento	Data
<b>Introduzione al corso Tecnologia birraria Degustazione di 3 birre lager</b>	<b>20 ottobre</b>
<b>Gli stili della birra Degustazione di 8 birre</b>	<b>27 ottobre</b>
<b>Geografia della birra Degustazione di 3 birre</b>	<b>3 novembre</b>

Le lezioni si svolgeranno dalle ore 20,00 alle ore 23,00

### Docenti

**Prof. Paolo Fantozzi** – Direttore del CERB

**Dott. Giuseppe Perretti** - Responsabile Scientifico del CERB

**Ing. Giorgio Zasio** – ASSOBIRRA, Presidente della Saplo SpA



## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione è di 250,00 € e comprende il materiale didattico, che verrà distribuito durante il corso.

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

bonifico bancario intestato a Università degli Studi di Perugia, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Corso "Esperto in degustazione della birra"

IBAN IT93B0200803016000029493782

I pagamenti devono essere effettuati al massimo entro 15 giorni dalla data di inizio del corso.

Le eventuali rinunce, che devono essere comunicate comunque per iscritto entro 10 giorni dall'inizio del Corso, danno diritto al rimborso della quota di iscrizione oppure all'iscrizione all'edizione successiva dello stesso Corso.

Il CERB si riserva di annullare il corso e darne comunicazione al partecipante 7 giorni prima della data di inizio; in tale caso le quote saranno restituite per intero.

Il corso, per un ottimale rapporto iscritti/docenti dovrebbe prevedere un numero di iscritti non inferiore a 10 o superiore a 20. La Direzione del Corso si riserva la possibilità di non attivare o di replicare il Corso in funzione delle adesioni ricevute.

Si prega di anticipare via fax copia del bonifico bancario o di altro mandato di pagamento, e di esibire copia del pagamento stesso il 1° giorno del corso, al momento della registrazione.

## Contatti

### DIREZIONE:

Prof. Paolo Fantozzi

Via San Costanzo s.n.c.

06126 PERUGIA

Tel: 075.585.7910, Fax: 075.585.7943

e-mail: paolofan@unipg.it

### SEGRETERIA

Via San Costanzo s.n.c.

06126 PERUGIA

Tel&Fax: 075.585.7946

e-mail: samcerb@unipg.it



Università degli Studi di Perugia

Facoltà di Agraria

## Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra



[www.agr.unipg.it/cerb](http://www.agr.unipg.it/cerb)

## CORSO DI FORMAZIONE

**“Esperto in  
Degustazione della Birra”  
(20 ottobre - 3 novembre 2008)**

## 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 per 3 giorni (3 ore al giorno, il lunedì sera)

Gli argomenti:

- Storia e geografia della birra
- Introduzione alla produzione della birra
- Teoria e pratica della degustazione della birra

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 birrarie.

Di seguito, attraverso un lungo percorso di **DEGUSTAZIONE**, si fornirà ai partecipanti lo strumento principale per capire e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto e le specificità organolettiche che si possono sviluppare durante il processo di produzione e di conservazione della birra.



## II CERB

Il CERB, è il **primo Centro di Ricerca sulla Birra** nato in Italia che 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

---