



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI 2° GRADO
Polo Tecnologico "A. Minuziano – M. Di Sangro – L. B. Alberti"
con convitto annesso all'ITAS



Via Vincenzo Alfieri, 1 – 71016 San Severo (Fg) - Italia
e-mail fgis03700v@istruzione.it Web www.iisminuziano.it Tel 0882 222860 Fax 0882 240971
C.F./P.IVA 03800890711 - Codice Meccanografico **FGIS03700V**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

informa

Corso di formazione per *"Imprenditori di birra artigianale"*

5^a Edizione

San Severo maggio 2014

Obiettivi del Corso



Negli ultimi anni anche in Italia, l'apertura di nuove birrerie indipendenti di medio-piccole dimensioni e, soprattutto, di microbirrerie, come conseguenza di una richiesta di prodotti particolari e di qualità, è un fenomeno in forte crescita e può rappresentare nuove opportunità di lavoro.

Il corso si propone di offrire un'ampia e approfondita panoramica sugli argomenti fondamentali per chiunque voglia intraprendere un'attività legata alla produzione e commercializzazione di birra artigianale. Gli argomenti, affrontati da esperti del settore, spazieranno dalle materie prime alle tecnologie, alle esigenze impiantistiche, all'apprezzamento della qualità sino agli aspetti normativi, gestionali ed economico-finanziari. Due intere giornate dedicate alla parte pratica, con due cotte di birra, utilizzando l'impianto pilota in dotazione della Scuola, consentiranno, inoltre, ai partecipanti di verificare personalmente gli aspetti teorici affrontati in aula.

NOME _____ COGNOME _____

Rag. Sociale _____

VIA _____ n° _____ CITTÀ _____

CAP _____ PROV _____ TEL./CELL. _____ e-mail _____



Al fine di programmare lo svolgimento del corso si richiede la **preiscrizione a mezzo e-mail entro il 10/03/2014**. Il costo complessivo sarà compreso tra 350 e 400 euro, in funzione del numero d'iscritti. Nel momento in cui sarà comunicato lo svolgimento del corso, subito dopo il termine delle preiscrizioni, si procederà alla formale iscrizione tramite il versamento di metà della quota come acconto, e la parte restante all'inizio del corso. In ogni caso, anche se non si raggiungerà il numero minimo delle preiscrizioni, perverrà agli interessati una comunicazione dagli organizzatori.



PROGRAMMA

VENERDÌ 02 maggio

ore 8,30-13

Registrazione partecipanti

CENNI STORICI E MATERIE PRIME PER LA
PRODUZIONE DELLA BIRRA

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE DELLA BIRRA: dalla
macinazione del malto al prodotto finito

LUIGI SERPE

Mastro Birraio del Birrificio "Maltovivo" Capriglia Irpina (AV)

SABATO 03 maggio

ore 8,30-13

COTTA in diretta e controlli chimico-fisici e microbiologici di
processo

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

PROBLEMATICHE NORMATIVE e Analisi economica e
finanziaria del microbirrificio

LEONARDO DI VINCENZO

Titolare e Mastro Birraio del Birrificio "Birra del Borgo"
Borgorose (Rieti)

VENERDÌ 16 maggio

ore 8,30-13

COTTA in diretta con formulazione ricetta , sua esecuzione
operativa e modalità di registrazione dati

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

ESIGENZE IMPIANTISTICHE DI UNA MICROBIRRERIA:
locali, utenze, impianti di cottura e fermentazione

LUIGI SERPE

Mastro Birraio del Birrificio "Maltovivo" Capriglia Irpina (AV)

SABATO 17 maggio

ore 8,30-13

GEOGRAFIA DEGLI STILI BIRRAI. Tecnica di degustazione,
test triangolare con off- flavour tipico. Cenni sui difetti più
comuni e definizione di un profilo degustativo di una birra.

ore 13-15

Pausa pranzo

ore 15-19

Tecnica di degustazione e degustazione di 4 birre di diverso stile e
provenienza geografica. Consegna ATTESTATI

PAOLO MAZZOLA

Esperto nel settore birraio

Docente nei Corsi di degustazione della Birra

I giorni dello svolgimento del
corso sono due fine settimana
(venerdì e sabato consecutivi)
distanziati di quindici giorni.

SEDE DEL CORSO

Il corso si terrà presso Istituto
d'Istruzione Superiore Polo
Tecnologico "A. Minuziano –
M. Di Sangro – L.B. Alberti"
via. Vincenzo Alfieri, 1–
71016 - San Severo
tel. 0882.222860
fax. 0882.240971
www.iisminuziano.it

QUOTA d'ISCRIZIONE 350 ÷ 400 euro (IVA esente)

La quota d'iscrizione
comprende materiale didattico e
informativo e quattro pranzi .

Al termine del corso verrà rilasciato
un attestato di frequenza.

Docenti Referenti per le Prescrizioni e informazioni

prof. **Girolamo d'Amico**
tel. 347.8526405
girdam@alice.it

prof. **Michele Vocale**
tel. 368.3733693
michelevocale@virgilio.it