Impianto sperimentale per la produzione di birra dell'Università degli Studi di Udine.

"Nunc est bibendum"

CEREVISIA

la birra dell'Università

Finalità del corso
Il corso si propone di offrire un'ampia e approfondita panoramica di diversi argomenti fondamentali per chiunque voglia intraprendere un'attività legata alla produzione e commercializzazione della birra. Gli argomenti, affrontati da esperti del settore, spazieranno dalle materie prime alle tecnologie sino agli aspetti normativi, gestionali ed economico-finanziari. Una intera giornata dedicata alla parte pratica con la produzione di una cotta di birra consentirà inoltre ai partecipanti di toccare con mano e di verificare personalmente gli aspetti teorici affrontati in aula.

Impianto sperimentale dell'Università degli Studi di Udine
L'impianto sperimentale ha una capacità produttiva di circa 150 litri. L'Università di Udine è stato il primo ateneo in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale che, oltre a costituire un elemento fondamentale per la ricerca e la didattica, è anche un valido strumento messo a disposizione di tutti i potenziali utenti interessati per eventuali prove di produzione e analisi di controllo sul prodotto finito.

Coordinatore del corso:
Stefano Buiatti
Docente di Tecnologia della birra, Università di Udine
stefano.buiatti@uniud.it

Per informazioni:
Paolo Passaghe
Ph.D. in Scienze degli alimenti, Università di Udine
cel. 380 2412937
cerevisia@uniud.it

Seguici su Facebook:
https://goo.gl/hJmxHc

CORSO TECNICO GESTIONALE PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA

19ª edizione
Udine, 17–20 maggio 2018

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 17 MAGGIO, via Sondrio 2/a, Udine

ore 13.00–13.30
Registrazione dei partecipanti presso il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali

ore 13.30–17.30
Materie prime e tecnologia di produzione (parte I)
Stefano Buiatti
DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

VENERDÌ 18 MAGGIO, via Sondrio 2/a, Udine

ore 8.30–10.30
Adempimenti normativi e aspetti impiantistici
Federico Trentavizi
INGEGNERE, MECCANICA SPADONI SRL

ore 10.45–12.45
Il microbirrificio e il brewpub: aspetti economico–finanziari
Paolo Passaghe
PH.D. IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 13.00–14.00 Pausa pranzo

ore 14.00–15.00
Disciplina e aspetti giuridici relativi alla birra agricola
Jacopo Lorenzetto
SOCIETÀ AGRICOLA LORENZETTO S.S.

ore 15.15–17.15
Considerazioni ed esperienze di oltre 20 anni di rapporto con la birra
Teo Musso
TITOLARE E MASTRO BIRRAIO DEL BIRRIFICIO "BALADIN", PIOZZO (CN)

SABATO 19 MAGGIO, via Pozzuolo 324, Udine

ore 9.00–17.00
Dimostrazione pratica con la produzione di una "cotta" di birra presso l'impianto sperimentale dell'Università di Udine
Stefano Buiatti
DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE
Stefano Bertoli
MASTRO BIRRAIO, RESPONSABILE DIDATTICA BIRRIFICIO "BALADIN", PIOZZO (CN)
Paolo Passaghe
PH.D. IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI, UNIVERSITÀ DI UDINE

All'ora di pranzo buffet presso l'impianto durante la produzione di birra

DOMENICA 20 MAGGIO, via Sondrio 2/a, Udine

ore 9.00–11.00
Tecnologia di produzione (parte II)
Stefano Buiatti
DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 11.15–13.15
Valutazioni tecniche e pratiche sulla produzione della birra artigianale
Stefano Bertoli
MASTRO BIRRAIO, RESPONSABILE DIDATTICA BIRRIFICIO "BALADIN", PIOZZO (CN)

ore 13.30
Consegna degli attestati di partecipazione

SEDE DEL CORSO

Il corso si terrà presso il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali, via Sondrio 2/A, Udine

ALLOGGIO

- consultare il sito dell'Università di Udine: http://goo.gl/ecgTIR
- il sito del Comune di Udine: www.comune.udine.it
- oppure contattare l'Azienda Regionale per la Promozione Turistica (tel. 0432 295972)

ISCRIZIONI

Scadenza
Le iscrizioni si ricevono entro il 11 maggio 2018.

Modalità di iscrizione
- via fax: 0432 558130 (all'attenzione di Paolo Passaghe)
- via mail: cerevisia@uniud.it

Inviare la scheda di iscrizione e la ricevuta bancaria del versamento dell'acconto di 100,00 € o dell'intera quota di 600,00 €. Il saldo di 500,00 € dovrà essere effettuato, a mezzo bonifico bancario, entro il 11 maggio 2018. In caso di rinuncia l'acconto di 100,00 € non verrà restituito.

Modalità di pagamento
Tramite bonifico bancario a favore del: "Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali", indicare come causale "corso birra",
Unicredit S.p.A., Via Vittorio Veneto 20, 33100 Udine
IBAN: IT79X0200812310000040469449

Quota di iscrizione
600,00 €

La quota di iscrizione comprende
- materiale didattico e informativo
- un pasto

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Per informazioni:
Paolo Passaghe
cel. 380 2412937
cerevisia@uniud.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE
(da compilare in stampatello)

(all'attenzione di Paolo Passaghe)

CORSO TECNICO–GESTIONALE
PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA
Udine 17–20 maggio 2018

COGNOME E NOME .....

LUOGO E DATA DI NASCITA .....

.....

INDIRIZZO .....

CITTÀ .....

CAP ..... PROVINCIA .....

TELEFONO FISSO O CELLULARE .....

CODICE FISCALE .....

E-MAIL .....

DATI FATTURAZIONE SE DIVERSI DA QUELLI INDICATI NELLA SCHEDA DI INSCRIZIONE

.....

.....

.....

....
DATA FIRMA

Si prega di compilare la scheda di iscrizione e inviarla via fax al numero 0432 558130, unitamente alla ricevuta bancaria del versamento entro e non oltre venerdì 11 maggio 2018.

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 196/2003 sulla privacy, i dati personali acquisiti con la seguente scheda verranno trattati in forma cartacea e informatica ai soli ed esclusivi fini di organizzazione e gestione del corso di cui all'oggetto.