



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



#### 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, operativo dal 2002, ha una capacità produttiva di circa 200 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

Tecnologo alimentare, Università di Udine  
cel. 380 2412937  
cerevisia@uniud.it



**CRITA**  
CENTRO PER LA RICERCA  
E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN AGRICOLTURA



Camera di Commercio  
Udine



## CORSO TECNICO GESTIONALE PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA

(1° livello – 16ª edizione)  
Udine, 14-17 maggio 2015

**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
DEGLI ALIMENTI

AZIENDA AGRARIA  
UNIVERSITARIA "A. SERVADEI"

## PROGRAMMA

### GIOVEDÌ 14 MAGGIO (c/o Dip. Scienze degli Alimenti)

ore 13.00–13.30

Registrazione dei partecipanti presso  
il Dipartimento di Scienze degli Alimenti

ore 13.30–17.30

Materie prime e tecnologia di produzione (parte I)

**Stefano Buiatti**

DOCENTE DI TECNOLOGIA DELLA BIRRA, UNIVERSITÀ DI UDINE

### VENERDÌ 15 MAGGIO (c/o Dip. Scienze degli Alimenti)

ore 8.30–11.30

Adempimenti normativi e aspetti impiantistici

**Giampaolo Tonello**

TECNOLOGO ALIMENTARE, ESPERTO IN ASPETTI NORMATIVI E TECNICA IMPIANTISTICA

ore 11.45–13.45

Il microbirrificio e il brewpub: aspetti economico-finanziari

**Carlo Antonio Venier**

TITOLARE AGRIBIRIFICIO, VILLA CHAZIL, LESTIZZA (UD)

ore 13.45–14.45 Pausa pranzo

ore 15.00–17.00

Considerazioni ed esperienze di oltre 15 anni  
di rapporto con la birra

**Teo Musso**

TITOLARE E MASTRO BIRRAIO DEL BREWPUB "LE BALADIN", PIOZZO (CN)

### SABATO 16 MAGGIO (c/o Azienda Agraria)

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, UNIVERSITÀ DI UDINE

**Paolo Passaghe**

TECNOLOGO ALIMENTARE, UNIVERSITÀ DI UDINE

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

### DOMENICA 17 MAGGIO (c/o Dip. Scienze degli Alimenti)

ore 9.00–11.00

Tecnologia di produzione (parte II)

**Stefano Buiatti**

ore 11.15–13.15

Valutazioni tecniche e pratiche sulla produzione  
della birra artigianale

**Stefano Bertoli**

MASTRO BIRRAIO, UNIVERSITÀ DI UDINE

ore 13.30

Consegna degli attestati di partecipazione

## SEDE DEL CORSO

- Il corso si terrà presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Udine, via Sondrio 2/A (parte teorica)
- La produzione della birra si terrà presso l'Azienda Agraria Universitaria – Udine, via Pozzuolo 324 (parte pratica)

## ALLOGGIO

- consultare il sito dell'Università di Udine:  
<http://goo.gl/ecgTIR>
- il sito del Comune di Udine:  
[www.comune.udine.it](http://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 2015.

### Modalità di iscrizione

- via fax: 0432 558130 (all'attenzione di Paolo Passaghe)
- via mail: [cerevisia@uniud.it](mailto: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 2015. In caso di rinuncia l'acconto di 100,00 € non verrà restituito.

### Modalità di pagamento

Tramite bonifico bancario a favore del: "Dipartimento di Scienze degli Alimenti", indicare come causale "corso birra", UniCredit Banca, Udine, via Vittorio Veneto 20, IBAN: IT 83 U 02008 12310 000040469452.

### Quota di iscrizione

600,00 € (IVA esente)

### 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](mailto:cerevisia@uniud.it)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

(da compilare in stampatello)

(all'attenzione di Paolo Passaghe)

CORSO TECNICO-GESTIONALE  
PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA  
Udine 14–17 maggio 2015

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 ISCRIZIONE

.....

.....

.....

.....

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 2015.

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.

