



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



**ASSOCIAZIONE
UNIONBIRRAI**



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



**Camera di Commercio
Udine**



CORSO TECNICO GESTIONALE PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA

(1° livello – 14ª edizione)
Udine, 16–19 maggio 2013



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI

AZIENDA AGRARIA
UNIVERSITARIA "A. SERVADEI"

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 16 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 17 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

Michele Barro

MEMBRO DEL CONSIGLIO DIRETTIVO DELL' UNIONIBIRRAI,

TITOLARE E MASTRO BIRRAIO DEL MICROBIRRIFICIO "CITTAVECCHIA", SGNONICO (TS)

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 18 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 19 MAGGIO (c/o Dip. Scienze degli Alimenti)

ore 9.00–11.00

Tecnologia di produzione (parte II)

Stefano Buiatti

ore 11.15–13.15

Aspetti pratico-gestionali nella produzione della birra artigianale

Andrea Liessi

TECNOLOGO ALIMENTARE E MASTRO BIRRAIO

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: www.uniud.it/corsobirra.pdf
- 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 13 maggio 2013.

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 13 maggio 2013. 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

SCHEDA DI ISCRIZIONE

(da compilare in stampatello)

(all'attenzione di Paolo Passaghe)

CORSO TECNICO-GESTIONALE
PER IMPRENDITORI DELLA BIRRA

Udine 16–19 maggio 2013

COGNOME

NOME

INDIRIZZO

CITTÀ

CAP PROVINCIA

TELEFONO FISSO O CELLULARE

CODICE FISCALE

E-MAIL

SOCIO UNIONIBIRRAI (SCONTO 5%)

SÌ, N° TESSERA NO

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 lunedì 13 maggio 2013.



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.