

# CALENDARIO CORSI 2025

## CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA – 2 EDIZIONI

**10-14 MARZO | 15-19 SETTEMBRE (da lunedì a venerdì)**

Il corso, giunto alla 38<sup>a</sup> edizione, esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra, progettazione di una ricetta, analisi sensoriale.

In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio - durata 5 giorni.

**La quota di partecipazione è di 1.350 €.**

## WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE

**6-9 MAGGIO (da martedì a venerdì) (Didattica mista presenza/online)**

Il corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche “decisive” per la qualità della birra - durata 4 giorni

**La quota di partecipazione in presenza è di 750 €, online è di 600 €.**

## È POSSIBILE RICHIEDERE L'EROGAZIONE DI CORSI DIRETTAMENTE IN AZIENDA

## POSSIBILITÀ DI PARTECIPARE ANCHE ONLINE

### OLTRE I CORSI PROGRAMMATI IL CERB EROGA CORSI ON DEMAND:

**DEGUSTAZIONE TECNICA, PRODUZIONE MALTO, ANALISI MATERIE PRIME, ANALISI BIRRA, CONTROLLO MICROBIOLOGICO, ecc...**

Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismi della zona. I corsi saranno avviati al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti. Il CERB si riserva la facoltà di annullare e/o non attivare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti. In tal caso le quote versate saranno rimborsate.