

CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA – 3 EDIZIONI

24-29 GENNAIO | 16-21 MAGGIO | 19-24 SETTEMBRE (lunedì a sabato)

Il corso, giunto alla 31^a 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. Inoltre, è previsto un intervento sulla legislazione ed etichettatura.

In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio - durata 6 giorni.

La quota di partecipazione è di 1.350 €.

WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE

1-4 MARZO | 19-22 LUGLIO | 15-18 NOVEMBRE (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 €.

DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA

16-17 GIUGNO | 6-7 OTTOBRE (giovedì e venerdì)

L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni.

La quota di partecipazione è di 550 €.

WORKSHOP AVANZATO SULLA TECNICA DI SPILLATURA

NUOVO CORSO 24-25 NOVEMBRE (giovedì e venerdì)

Corso di 2 giorni sulla tecnica di spillatura. Il corso, rivolto a tutti gli operatori del settore ed agli appassionati, tratterà il tema cruciale della tecnica di spillatura. Il primo giorno approfondimenti sulla formazione della schiuma e sugli aspetti produttivi e tecnologici che ne influenzano la stabilità. Focus sulla stabilità del gusto della birra.

Infine, una giornata dedicata agli aspetti teorici e pratici di una corretta spillatura.

La quota di partecipazione è di 500 €.

**I corsi
sono fruibili
anche online**

OLTRE I CORSI PROGRAMMATI IL CERB EROGA CORSI ON DEMAND:

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.