

Al via all'Università di Udine la prima edizione del "Corso di degustazione per sommelier della birra" organizzato dal dipartimento di Scienze degli alimenti. L'iniziativa, rivolta agli interessati alla materia dell'analisi sensoriale e alla degustazione della birra, si terrà dal 4 al 6 novembre presso la sede del dipartimento, in via Sondrio 2/a a Udine.

Le domande d'iscrizione dovranno pervenire entro mercoledì 2 novembre. Per ulteriori informazioni su corso, modalità d'iscrizione e costi telefonare al numero 380 2412937 o scrivere all'indirizzo email cerevisia@uniud.it . Al termine verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

«Il corso – spiega il coordinatore Stefano Buiatti, docente di Tecnologia della birra – offre una approfondita panoramica degli argomenti fondamentali della materia, affrontati da esperti del settore». Si va dalla descrizione della filiera di produzione della birra ai principi di analisi sensoriale. Dagli stili birrari, con degustazioni finalizzate all'apprezzamento delle qualità sensoriali di diverse tipologie di birra, a come riconoscere i principali difetti della bevanda. Inoltre, saranno svolti esercizi per affinare le capacità degustative e verrà affrontato il tema dell'abbinamento birra-cibo.