Il corso si propone di offrire una approfondita panoramica degli argomenti fondamentali per chi è interessato alla materia dell'analisi sensoriale e alla degustazione della birra. Gli argomenti affrontati da esperti del settore comprenderanno la descrizione della filiera di produzione della birra e i principi di analisi sensoriale. Verrà approfondito il tema degli stili birrari con degustazioni finalizzate all'apprezzamento delle qualità sensoriali di diverse tipologie di birra.

Inoltre verrà spiegato come riconoscere i principali difetti e saranno svolti esercizi con la finalità di affinare le capacità degustative. Nell'ultima giornata verrà affrontato un tema di grande interesse e attualità, ovvero l'abbinamento birra-cibo, con le possibili combinazioni per esaltare le caratteristiche organolettiche sia della birra che del cibo.

Attività svolte
L'Università di Udine offre una specifica formazione in ambito birrario non solo con un insegnamento dedicato alla Tecnologia della Birra all'interno del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ma anche grazie a corsi, aperti a tutti, tra i quali ricordiamo il corso tecnico gestionale per imprenditori della birra e il corso di degustazione per sommelier della birra.

L'Ateneo Friulano è stato il primo in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale per la produzione di birra 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 a eventuali prove di produzione. Il gruppo di ricerca sulla birra svolge inoltre una serie di analisi di laboratorio volte al miglioramento e al controllo qualità del prodotto finito.

Udine, 23–25 novembre 2012

Coordinatore del corso:
Stefano Buiatti
Docente di Tecnologia della birra, Università di Udine
stefano.buiatti@uniud.it

Per informazioni:
Dr Paolo Passaghe
cel. 380 2412937
cerevisia@uniud.it