

Titolo evento: Corso "La birra artigianale: dal processo produttivo alla degustazione" (cod.419/01/17)

Obiettivi evento: La tecnica di produzione della birra è rimasta immutata per secoli, ma le attrezzature disponibili, le termoregolazioni del prodotto, le sanitizzazioni e il lay out di produzione sono oggi molto diversi.

Il corso vuole affrontare tutte le tematiche tecniche inerenti ad una produzione alimentare che negli ultimi anni si è sviluppata sempre più, garantendo un prodotto italiano di eccellenza che si sta imponendo anche in Paesi storicamente forti come Gran Bretagna, Belgio e Repubblica Ceca.

Dagli aspetti normativi e amministrativi, decisamente non trascurabili, a quelli edili e strutturali legati al fabbricato dove si prevede la produzione, dagli aspetti impiantistici, strettamente inerenti alla produzione, al ciclo di produzione con i macchinari a disposizione sul mercato, dal packaging al marketing, dalle materie prime al prodotto finito, si affrontano tutte le problematiche tecniche analizzando tutte le fasi di produzione che permettono di raggiungere un risultato finale degno del buon nome che l'Italia ha raggiunto nel mondo.

sede	data	orario	docente	argomento lezioni	ore
Fondazione dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Torino Via Giovanni Giolitti, 1 (scala A - 4° piano)	lunedì 23 ottobre 2017	17-00 - 17.30	ing. Antonio Alvigini <i>(la docenza è a titolo gratuito in qualità di Consigliere della Fondazione)</i>	Introduzione	0,5
		17-30 - 21.00	sig. Dario Scarcina	Processo produttivo	3,5
	lunedì 30 ottobre 2017	17-00 - 21.00		Fermentazione Materie prime	4
	lunedì 6 novembre 2017	17-00 - 21.00		Normativa etichettatura e confezionamento	4
	lunedì 13 novembre 2017	17-00 - 21.00		Aspetti doganali	4
Birrificio Valsusa di Avigliana BIRRA LAVAL via Albert Einstein, 18 Avigliana	lunedì 20 novembre 2017	9.00 - 13.00 14.00 - 18.00		Esercitazioni pratiche nel Birrificio Test finale	8
				Totale	24