

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA – DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

Calendario delle lezioni

	Mattino ore 8.30-12.30	Pomeriggio ore 13.30-17.30
Prima giornata	<p>8.30-9.30 Introduzione al corso: la birra Docente: Davide Montrasio</p> <p>9.30-12.30 Storia dell'utilizzo del luppolo, coltivazione, caratteristiche Docente: Ettore Formenti, produttore luppolo</p>	<p>13.30-15.30 Impianto del luppolo, preparazione del suolo, irrigazione Docente: Ettore Formenti</p> <p>15.30-17.30 Produzione della birra Storia e stili brassicoli Docente: Davide Montrasio</p>
Seconda giornata	<p>8.30-10.30: Coltivazione biologica dell'orzo Docente: Sara Petrucci, agronomo</p> <p>10.30-12.30 Tecniche di produzione della birra Legislazione in birrificio Docente: Davide Montrasio</p>	<p>13.30-17.30 Visita a birrificio ALMA con produzione Ciclo produttivo, materie prime Fermentazione, imbottigliamento e maturazione Degustazione Docente: Davide Montrasio</p>