

**Titolo evento:** Corso "Giornata formativa sulla birra artigianale" (cod.418/01/17)

**Obiettivi evento:** rilasciare nozioni sul processo produttivo della birra creazione ricetta (macinazione, ammostamento, filtrazione, bollitura e luppolamento, raffreddamento ed ossigenazione, inoculo del lievito) .Spiegazioni sulla fermentazione - vita e durata della birra.

sede	data	orario	docente	argomento lezioni	ore
Collegio San Giuseppe Via San Francesco da Paola 23 Torino	mercoledì 5 aprile 2017	18.00 - 18.15	<b>ing. Antonio Alvigini</b> <i>(la docenza è a titolo gratuito in qualità di Consigliere della Fondazione)</i>	Introduzione	0,25
		18.15 - 22.00	<b>sig. Dario Scarcina</b>	Cenni su materia prima Nozioni tecniche sul processo produttivo Conoscere gli stili delle birre Degustazione	3,75
				Totale	4