

UNIVERSITÀ

Un corso per i sommelier della birra

Il dipartimento di Scienze degli alimenti dell'università di Udine organizza la terza edizione del "Corso di degustazione per sommelier della birra". Destinato a tutti coloro che intendono approfondire i temi legati all'analisi sensoriale e alla degustazione della birra, il corso, coordinato da Stefano Buiatti, docente di Tecnologia della birra dell'ateneo di Udine, si svolgerà a Udine - presso il polo scientifico dell'ateneo - dal 23 al 25 novembre. Le iscrizioni devono pervenire entro lunedì 19 novembre. Informazioni su modalità e quota di iscrizione, programma dettagliato delle lezioni e delle prove prati-

che sono disponibili contattando l'indirizzo e-mail cerevisia@uniud.it o il numero 380 2412937.

Le lezioni saranno tenute da esperti del settore e spazieranno dalla filiera di produzione della birra ai principi di analisi sensoriale. Saranno approfonditi i temi degli stili birrai, anche con degustazioni finalizzate all'apprezzamento delle qualità sensoriali di tipologie diverse di birra, e verrà spiegato come riconoscere i principali difetti delle birre. Attraverso esercizi saranno affinate le capacità degustative. Infine, sarà affrontato il tema di grande interesse attualità relativo all'ab-

binamento della birra con i cibi e le possibili combinazioni capaci di esaltarne vicendevolmente le caratteristiche organolettiche. L'università di Udine è stata la prima in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale per la produzione della birra che, «oltre a costituire un elemento fondamentale per la ricerca e la didattica - spiega Stefano Buiatti -, è anche un valido strumento messo a disposizione di tutti i potenziali utenti interessati a eventuali prove di produzione». Da anni, dunque, l'Università di Udine offre una specifica formazione in ambito birraio, sia nell'ambito del corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, dove è attivo l'insegnamento dedicato alla Tecnologia della birra, sia attraverso corsi aperti a tutti gli interessati, tra i quali il corso tecnico-gestionale per imprenditori della birra e il corso di degustazione per sommelier della birra. Il gruppo di ricerca sulla birra svolge, inoltre, una serie di analisi di laboratorio volte al miglioramento e al controllo qualità del prodotto finito.



L'università udinese è stata la prima a produrre anche birra