

**Signora Birra e Mister Luppolo.
Ovvero tutto quello che avreste voluto sapere
sulla birra e non vi hanno mai detto**
Edizione 2018 – Rif. Corso: CIII 1251

Inviare la scheda di iscrizione all'indirizzo e-mail:
info@ifiinternational.org

oppure tramite il sito:
www.ifiinternational.org (sez. iscrizioni online)

Segreteria organizzativa Tel. 02.80889582
Cell. 347.3184297

Indirizzo Facebook:
www.facebook.com/ifiinternational

C.F. 97802820155

Corso aperto a tutti i Soci. Iscrizione corso € 10,00

Al raggiungimento minimo di iscritti si provvederà all'invio delle coordinate bancarie per il perfezionamento dell'iscrizione.

Scheda di iscrizione

Cognome	
Nome	
Attività professionale	
Recapiti telefonici	
Email	

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi di quanto previsto dalla legislatura in materia.

SI NO

Autorizzo inoltre a trattare i miei dati per l'invio di ulteriori comunicazioni riguardanti corsi di formazione e per le elaborazioni statistiche

SI NO

Si precisa che in caso di "accreditamento" da parte dei Consigli Nazionali rappresentativi degli Ordini Professionali i dati dei partecipanti saranno comunicati agli Ordini Professionali di riferimento. A norma del D.Lgs. 196/03 potrà in ogni momento avere accesso ai miei dati, chiedere la modifica o la cancellazione.

_____ Data

_____ Firma

IL SEMINARIO SI TERRA' IN DUE SERATE:

- giovedì 27 settembre e giovedì 11 ottobre, dalle 20.30 alle 22.30.

Seminario propedeutico al Tour Birraio 2019.

SEDE DEL SEMINARIO

Via Madre Anna Picco, 16 Milano
(MM2 Cimiano, Autobus 51,53)

Responsabile del corso: dott. Marino Poddesu

Responsabile amministrativa: arch. Maria Grazia Taccolini.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI SEMINARI

La Direzione si riserva di non attivare il seminario senza il raggiungimento del numero minimo di iscritti.

La Direzione ha facoltà di variare, in caso di imprevisti, il giorno di effettuazione del seminario indicato prima dell'inizio dello stesso. In tal caso l'iscritto potrà recedere e l'importo del seminario sarà restituito.

In caso di ritiro volontario da qualsiasi seminario, il partecipante è tenuto al pagamento totale della retta, non è prevista nessuna restituzione.

Ove non indicato, gli orari e i giorni sono da definire e saranno comunicati quanto prima.

Col perfezionamento dell'iscrizione, che avverrà tramite invio della ricevuta del bonifico bancario, verrà inviata la ricevuta di pagamento.

Signora Birra e Mister Luppolo.

**Ovvero tutto quello che avreste
voluto sapere sulla birra e non vi
hanno mai detto**



Edizione 2018

Il seminario è aperto a tutti i Soci

Al termine verrà rilasciato attestato di partecipazione

**Signora Birra e Mister Luppolo.
Ovvero tutto quello che avreste voluto sapere
sulla birra e non vi hanno mai detto
Edizione 2018**

Il benessere fisico ed emotivo del grano magico, il vero cereale della felicità.

La sostanza liquida appagatrice dello spirito e del corpo ha attraversato i secoli, si è legata all'immortalità dei birrifici collocati nelle tombe egizie e ai ragionamenti infiniti dei comuni mortali.

L'utilizzo del gruit prima e del luppolo poi, rappresentano l'essenza dell'essere e le formule magiche gelosamente nascoste dei maghi birrai.

Oltre 10.000 anni fa una donna distratta creò la bevanda unica che ancora oggi è fonte di benessere e di piacere.

Perché non approfittarne?!

Sintesi del programma:

- Brevi cenni storici
- Cos'è la Signora Birra?
 - o Tipologie e temperature
- A cosa serve Mister Luppolo?
 - o Dove trovarlo e come utilizzarlo
- Scopo del seminario (presentazione delle varie fasi nella produzione casalinga)
- Homebrewing nel mondo

- Prima della cotta (preparazione dell'impianto di produzione casalingo, preparazione delle materie prime, scelta della ricetta, stili birrari).
- La cotta con metodo all grain:
 - o 1) mash;
 - o 2) sparge;
 - o 3) bollitura e filtrazione.
- La doppia fermentazione.
- Il piacere di bere bene.
- I macchinari per l'homebrewing: dimostrazione.
- Degustazione a cura del Birrificio Rhodense di Monica Varisco.

Se siete pronti... brindiamo!



PROGRAMMA 2018

L'interconnessione tra il benessere individuale e il mondo naturale. La società e noi stessi

I nostri corsi:

Corsi con crediti formativi per professionisti

**La disciplina del paesaggio – AI 0001 –
Il diritto di Famiglia: novità e problematiche – AI 1126 -
Strategia gestionale dell'ambiente. Strumentazione di
precisione con APR "Pilota di Droni – Livello base - AIII 1251 -
Iscrizione ad ogni singolo corso € 250**

Sede lezioni in aula: Convento San Carlo - Corso Matteotti, 14 Milano
(MM1 S. Babila, Autobus 54,61)

Per i Soci

Corsi istituzionali

**Le api e il miele - BI 0001 -
Iscrizione al corso € 150 oltre ad € 10 per adesione annuale 2018
Fine settimana in barca a vela - BII 1126 -
Iscrizione al corso € 250 oltre ad € 10 per adesione annuale 2018**

Sede lezioni: Via Madre Anna Picco, 16 Milano
(MM2 Cimiano, Autobus 51,53)

Seminari

**Il "Ben-Essere" e l'attività sportiva - CI 0001 -
Ordine e disordine: ordinare la propria vita - CII 1126 -
Signora Birra e Mister Luppolo - CIII 1251 -
La quota di adesione annuale 2018 di 10€ comprende la
partecipazione ad 1 seminario gratuito a scelta**

Sede lezioni: Via Madre Anna Picco, 16 Milano
(MM2 Cimiano, Autobus 51,53)