

**Signora Birra e Mister Luppolo.
Ovvero tutto quello che avreste voluto sapere
sulla birra e non vi hanno mai detto**
Edizione 2019 – Rif. Corso: CIII 1252

MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà avvenire inviando via mail questa scheda all'indirizzo info@ifiinternational.org

oppure tramite il sito:

www.ifiinternational.org (sez. iscrizioni online),
ed effettuando il pagamento secondo le modalità sotto riportate entro il 30 agosto 2019

Segreteria organizzativa Tel. 02.80889582 Cell. 347.3184297

Indirizzo Facebook:

IFI Istituto Formazione Internazionale APS Ente terzo settore

C.F. 97802820155

Corso aperto a tutti

MODALITA' DI PAGAMENTO

Quota partecipazione corso € 10,00 tutto compreso.
Il versamento del suddetto importo dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario intestato a IFI Istituto Formazione Internazionale APS Ente terzo settore
IBAN IT52L0760101600001041053321

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 potrò in ogni momento avere accesso ai miei dati, chiedere la modifica o la cancellazione.

Data

Firma

IL SEMINARIO SI TERRA' IN DUE SERATE:

- giovedì 12 e giovedì 19 settembre, dalle 20.30 alle 22.30.

Seminario propedeutico al Tour Birraio 2019.

SEDE DEL SEMINARIO

Spazio Pin – Sala Lilla
Viale Monte Santo 5 – 20124 Milano
(MM3 Repubblica – Passante Repubblica – Tram 9)

Responsabile del corso: Dott. Marino Poddesu
Responsabile organizzativa: Arch. Maria Grazia Taccolini.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI SEMINARI

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

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

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

La quietanza di pagamento della quota di partecipazione al corso, verrà inviata al ricevimento di copia del bonifico bancario effettuato.

Signora Birra e Mister Luppolo.

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



Edizione 2019

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 2019

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 2019

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

I nostri corsi:

Corsi con crediti formativi per professionisti

Strategia gestionale dell'ambiente. Strumentazione di precisione con APR "Pilota di Droni" – Livello base - AIII 1251 - Iscrizione ad ogni singolo corso € 200

Sede lezioni Spazio Pin - Sala Lilla - Viale Monte Santo 5 - 20124 Milano (MM3 Repubblica – Passante Repubblica – Tram 9)

Per i Soci

Corsi istituzionali

Le api e il miele - BI 0002 -

Iscrizione al corso € 150 oltre ad € 10 per adesione annuale 2019

Fine settimana in barca a vela - BII 1127 -

Iscrizione al corso € 250 oltre ad € 10 per adesione annuale 2019

Sede lezioni Spazio Pin - Sala Lilla - Viale Monte Santo 5 - 20124 Milano (MM3 Repubblica – Passante Repubblica – Tram 9)

Seminari

Il "Ben-Essere" e l'attività sportiva - CI 0002 - Ordine e disordine: ordinare la propria vita - CII 1127 - Signora Birra e Mister Luppolo - CIII 1252 -

La quota di adesione annuale 2019 di 10€ comprende la partecipazione ad 1 seminario gratuito a scelta

Sede lezioni Spazio Pin - Sala Lilla - Viale Monte Santo 5 - 20124 Milano (MM3 Repubblica – Passante Repubblica – Tram 9)