Signora Birra e Mister Luppolo.
Ovvero tutto quello che avreste voluto sapere sulla birra e non vi hanno mai detto
Edizione 2020 – Rif. Corso: CIII 1253

MODALITÀ 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 2020

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

MODALITÀ 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 Ento 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.

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

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 TERRÀ IN DUE SERATE:

Giovedì 17 e giovedì 24 settembre 2020
dalle 20.30 alle 22.30.

Seminario propedeutico al Tour Birraio 2021

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.

Foto di Alexas_Fotos da Pixabay

IFI Istituto Formazione Internazionale
APS - Ente Terzo Settore

Signora Birra e Mister Luppolo

Ovvero tutto quello Che avreste voluto sapere sulla birra E non vi hanno mai detto

Edizione 2020

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 2020

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?
  Tipologie e temperature
- A cosa serve Mister Luppolo?
  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:
  1) mash;
  2) sparge;
  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 2020

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 Dro
Secondo Livello - AIII 1252
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 0003
Iscrizione al corso € 150 più € 10 per adesione annuale 20
Fine settimana in barca a vela - BII 1128
Iscrizione al corso € 250 più € 10 per adesione annuale 20
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 0003
Ordine e disordine: ordinare la propria vita - CII 112
Signora Birra e Mister Luppolo - CIII 1253
La quota di adesione annuale 2020 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)