



## Il Sommelier svizzero della birra®

Scoprire, degustare e vendere con successo la birra

---

### Programma dettagliato per le/i partecipanti al seminario 2021

Tutti i giorni del seminario iniziano puntualmente e contiamo sulla vostra collaborazione a questo proposito.

**1° giorno**  
**Lunedì 18 gennaio 2021**  
**Produzione della birra, principi di analisi sensoriale**

Sedi di svolgimento: Officina della Birra, Via Cademario, 6934 Bioggio

Inaugurazione: Valentina de Sena, Responsabile formazione professionale, GastroTicino, Lugano

Relatori: Rolf Burkhard, Birrificio Ticinese SA e  
Eric Notari, Officina della Birra, Bioggio

---

Dalle 08:30	Benvenute/i - Caffè e cornetti	
09:00	Inaugurazione del seminario - Saluto, obiettivi, temi - Programma e warm up - Informazioni generali sul seminario	Valentina de Sena Rolf Burkhard
	Le basi dell'analisi sensoriale – 1a parte - Introduzione al tema - I cinque sapori primari	Rolf Burkhard
10:30	Pausa	
10:50	Le materie prime della birra e le loro proprietà  Introduzione alla degustazione della birra - Imparare a conoscere gli attributi principali della birra - Focus: descrizione / vocabolario - Descrivere 2 birre - Imparare a conoscere la scheda di degustazione	
13:00	Pranzo in comune	
14:00	La produzione della birra	
15:30	Pausa e transfer all'Officina della Birra	
15:50	Le basi dell'analisi sensoriale – 2a parte - Imparare a conoscere gli «off flavours» - Descrivere 3 birre con la scheda di degustazione - Focus: descrizione / vocabolario	Eric Notari
	Conclusione - Domande, riepilogo, feedback	
	Visita dell'Officina della Birra	
17:00	Commiato	

**2° giorno**  
**Martedì, 19 gennaio 2021**  
**Servizio e vendita della birra nella ristorazione**

Sede di svolgimento: ZOOM

Relatore: Rolf Burkard, Birrifico Ticinese SA

---

- 09:00 Inizio della giornata di seminario
- Saluto, obiettivi, temi
  - Programma e warm up
  - Il ruolo del Sommelier svizzero della birra®
- Nozioni su scelta e uso del bicchiere: il bicchiere da birra adatto
- Introduzione, svolgimento, consigli e suggerimenti per una presentazione professionale della birra di un sommelier della birra
  - La birra nel segmento di prezzo elevato
  - Esempio pratico
- 10:30 Pausa
- 10:50 Servizio e vendita della birra nella ristorazione
- La «ruota della vendita» come base
  - Gli strumenti del sommelier
  - I diversi modi di aprire una birra
  - Servire la birra in modo corretto
  - Tipologie di clienti e gerarchia delle loro aspettative
  - Consigliare una birra a seconda dei cibi
  - Servire la birra in bottiglia
  - Feedback su una presentazione di birra
- 13:00 Pranzo
- 14:00 Presentazioni individuali, prima parte
- 15:30 Pausa
- 15:50 Presentazioni individuali, seconda parte
- 17:00 Commiato

**3° giorno**  
**Martedì, 16 febbraio 2021**  
**La varietà di birre in Svizzera**

Sede di svolgimento: GastroTicino, Via Gemmo 11, 6900 Lugano

Relatore: Nico de Backer, Il fiore di Luppolo, Sommelier della birra, Pazzallo

---

- Dalle 08:30 Benvenute/i a GastroTicino  
- Caffè e cornetti
- 09:00 Inizio della giornata di seminario  
- Saluto, obiettivi, temi  
- Programma e warm up
- Mescita / spillatura della birra  
- Esercitazione pratica  
- Lavoro di gruppo e  
- presentazione
- 10:30 Pausa
- 10:50 La varietà di birre in Svizzera  
- Panoramica e caratteristiche delle birre svizzere  
- Struttura e andamento del mercato della birra in Svizzera
- La varietà di birre in Svizzera / 1° turno  
- Degustazione di quattro birre  
- Lavoro di gruppo con successiva discussione del risultato
- 13:00 Pranzo
- 14:00 La varietà di birre in Svizzera / 2° turno  
- Degustazione di quattro birre  
- Lavoro di gruppo con successiva discussione del risultato
- La varietà di birre in Svizzera / 3° turno  
- Degustazione di quattro birre  
- Lavoro individuale con successiva discussione del risultato
- 15:30 Pausa
- 15:50 La varietà di birre in Svizzera / 4° turno  
- Degustazione di quattro birre  
- Lavoro individuale con successiva discussione del risultato
- La varietà di birre in Svizzera / 5° turno  
- Degustazione di quattro birre  
- Lavoro individuale con successiva discussione del risultato
- 17:15 Conclusione  
- Domande, riepilogo, feedback
- 17:30 Commiato

**4° giorno**  
**Mercoledì 17 febbraio 2021**  
**La varietà di birre internazionali**

Sede di svolgimento: GastroTicino, Via Gemmo 11, 6900 Lugano

Relatore: Stefan Grauvogl, D-Gräfelfing, [www.arte-bier.de](http://www.arte-bier.de)

---

- |             |  |
|-------------|--|
| Dalle 07:30 | Benvenute/i a GastroTicino<br>- Caffè e cornetti   |
| 08:00       | Inizio della giornata di seminario<br>- Saluto, obiettivi, temi<br>- Programma e warm up   |
|             | Introduzione al mondo delle birre internazionali<br>- Storia, produzione, caratteristiche e altre informazioni utili sugli stili di birra tedeschi e boemi<br>- Degustazione |
| 09:30       | Pausa  |
| 09:50       | Stili di birra belgi<br>- Storia, produzione, caratteristiche e altre informazioni utili<br>- Degustazione   |
| 13:00       | Pranzo   |
| 14:00       | Stili di birra inglesi<br>- Storia, produzione, caratteristiche e altre informazioni utili<br>- Degustazione   |
| 15:00       | Pausa  |
| 15:20       | Stili di birra americani<br>- Storia, produzione, caratteristiche e altre informazioni utili<br>- Degustazione   |
| 16:45       | Pausa  |
| 17:05       | Stili di birra senza provenienza diretta<br>- Storia, produzione, caratteristiche e altre informazioni utili<br>- Degustazione   |
| 18:15       | Conclusione<br>Domande, riepilogo, feedback  |
| 18:30       | Commiato   |

**5° giorno**  
**Lunedì 22 febbraio 2021**  
**Food Pairing con la birra**

Sede di svolgimento: GastroTicino, Via Gemmo 11, 6900 Lugano

Relatore: Pierre Dubler, Sommelier della birra Doemens, Responsabile Vendite e Amministrazione, Birreria Felsenau, Berna

---

- Dalle 08:30 Benvenute/i a GastroTicino  
- Caffé e cornetti
- 09:00 Inizio della giornata di seminario  
- Saluto, obiettivi, temi  
- Programma e warm up
- Gestire un'osteria-birreria  
- Sfide continue  
- Una carta delle birre
- 10:30 Pausa
- 10:50 Food Pairing  
- Percorso sensoriale  
- Abbinamento con dolce, acido, piccante, amaro, salato e umami  
- Abbinamenti non convenzionali  
- Ricette culinarie con la birra
- 12:15 Bevande mix a base di birra  
- Tre differenti cocktail come aperitivo al bar  
- Stuzzichini e snack adatti preparati con prodotti di base della birra
- 13:00 Il Food Pairing nella pratica / Pausa di mezzogiorno  
- Cucinare con prodotti di base della birra  
- 7 piatti, 14 birre  
- Le pause sigaretta sono indicate nel menù, preghiamo le/i partecipanti di osservarle
- 15:00 Pausa
- 15:30 Conclusione  
Domande, riepilogo, feedback
- 16:30 Commiato

**6° giorno**  
**Mercoledì 31 marzo 2021**  
**Birra e società**

Sede di svolgimento: Zoom

Relatore: Rolf Burkhard, Birrifico Ticinese SA

---

- 09:00 La legislazione sulle derrate alimentari  
- Disposizioni sulle derrate alimentari rilevanti in materia di birra
- 10:30 Pausa
- 10:50 Fondamenti giuridici  
- Disposizioni rilevanti a proposito di acquisto, uso e consumo di birra  
- Differenze cantonali  
- Il sistema sanitario svizzero e le relative conseguenze sulla legislazione cantonale  
- Politica dell'alcol
- 13:00 Pranzo
- 14:00 Birra e salute  
- Vantaggi e svantaggi della birra e del consumo di birra dal punto di vista della fisiologia dell'alimentazione
- 15:30 Pausa
- 15:50 - I confini tra consumo di alcol normale ed eccessivo  
Casi tratti dalla pratica
- Conclusione e domande flash
- 17:00 Commiato

**7° giorno**  
**Lunedì 12 aprile 2021**  
**Marketing e storia della birra**

Sede di svolgimento: GastroTicino, Via Gemmo 11, 6900 Lugano

Relatore: M.A. Daniel Pugliese, Docente liceale & formatore per adulti, Sommelier della birra, Appenzello

---

- Dalle 08:30 Benvenute/i a GastroTicino  
- Caffè e cornetti
- 09:00 Inizio della giornata di seminario  
- Saluto, obiettivi, temi  
- Programma e warm up
- La storia della birra in generale  
- La storia dell'evoluzione della birra  
- Evoluzione della cultura e del mercato della birra in Svizzera
- 10:30 Pausa
- 10:50 Il marketing della birra nella ristorazione  
- L'Abc del marketing
- Il calcolo dei prezzi  
- Le possibilità nella formazione dei prezzi
- 12:00 Creare l'offerta di birra  
- Offerta di base, complementare, aggiuntiva  
- Prestazioni singole / compatte e USP  
- Le cinque tipologie di consumatori e le loro esigenze
- 13:00 Pranzo
- 14:00 Comunicare l'offerta di birra  
- Strumenti di comunicazione  
- Sales promotion, pubblicità, PR  
- Mettere in scena la birra, ad es. «Bier stacheln»  
- Lavoro di gruppo e presentazione
- La strategia «Orange»  
- Il «positioning» per elaborare strategie gastronomiche con la birra
- 15:30 Pausa
- 15:50 La carta delle birre – Il mezzo di comunicazione n. 1  
- Obblighi legali (i «must»)  
- I «nice to have»  
- Gli «highlight»  
- Incarico di elaborare una propria carta delle birre
- Riepilogo / feedback
- 17:00 Commiato



**8° giorno**  
**Venerdì 28 maggio 2021**  
**Esami**

Sede di svolgimento: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurigo

Direzione esami: Zita Langenstein, Responsabile aggiornamento professionale,  
GastroSuisse Zurigo

---

Dalle 07:00 Benvenute/i a GastroSuisse  
- Caffè e cornetti

Dalle 08:00 Le/i partecipanti riceveranno il programma dettagliato del  
alle 18:00 giorno d'esame con gli orari esatti nel corso del seminario.  
Le seguenti indicazioni servono da orientamento.

Esame scritto: 60 minuti

Esame sensoriale: 30 minuti

Esame orale: 35 minuti

Esame pratico: 15 minuti

Con riserva di modifiche.

Zurigo, dicembre 2020