



Segui la tua passione  
per la birra artigianale  
e non solo.

LA STAFFETTA  
BEER SCHOOL



# La Staffetta Beer School

## L'ASSOCIAZIONE

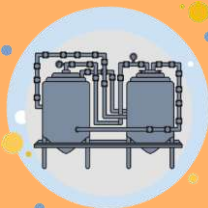
La Staffetta APS è nata nel 2013 con l'intento di formare, promuovere la ricerca universitaria e lo sviluppo della filiera brassicola. Di seguito i dati di questi anni di attività nel settore:



+ 35 corsi realizzati



+ 450 homebrewers formati



35 ettolitri di birra prodotti l'anno



# Le fasi del corso

1

## ORIENTAMENTO INDIVIDUALE

Guideremo ogni singolo allievo nella guida del percorso progettuale più adatto alle sue esigenze, indirizzandolo verso le proprie tendenze e ambizioni personali.

3

## VERIFICA DELLE COMPETENZE

A fine modulo formativo ci sarà un test finale di verifica per ottenere l'attestato di frequenza al corso e la presentazione dell'idea progettuale di ogni singolo allievo.

2

## STUDIO TEORICO PRATICO

Il corso sarà incentrato nel promuovere le soft skills di ogni allievo, affrontando nella parte pratica casi reali di problem solving, che in quella teorica dove daremo contenuti nell'ambito delle ultime ricerche dei distillati

4

## SVILUPPO DELL'IDEA PROGETTUALE

Post corso l'allievo verrà seguito e indirizzato nella realizzazione della sua idea progettuale, che sia di impresa o di ingresso nel mercato del lavoro.



# Dott. Matteo Iannone

TECNOLOGO ALIMENTARE

## BACKGROUND ACCADEMICO E AZIENDALE

Laureato con lode all'Università di Pisa in Biosicurezza e qualità degli Alimenti con una tesi sui raggi UV nella shelf life degli alimenti. Fondatore e Presidente dell'Associazione La Staffetta, attualmente si occupa di consulenze e tirocini aziendali nel settore brassicolo e collabora con l'Università di Pisa e La Sapienza di Roma come autore di articoli accademici nel campo del beverage.

## SPECIALITÀ

Specializzato in chimica sensoriale, chimica e tecnologia alimentare, coltivazione di luppolo, canapa e piante aromatiche nell'industria del beverage. Appassionato di spagirica e tecniche di distillazione.





# Dott. Andrea Marianelli

## BACKGROUND ACCADEMICO E AZIENDALE

Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università di Pisa con tesi su metodi biotecnologici per produrre una birra gluten free a filiera toscana. Ha due pubblicazioni su riviste di settore, rispettivamente FoodChemistry e Journal of Insects as Food and Feed.

## SPECIALITA'

Si è specializzato nella filiera brassicola, in particolare sulla nutraceutica del luppolo, coloranti naturali e processi di distillazione e assemblaggi di 'spiriti'.

Svolge consulenza aziendale in ambito brassicolo e tecnologico. Attualmente svolge il ruolo di Ricerca e Sviluppo per un'azienda alimentare toscana.



# INFORMAZIONI SULL'AZIENDA PARTNER

## Consulting&services&foodsafety OÜ

- Consulenza e formazione nell'ambito della filiera agroalimentare;
- R&D Manager;
- Consulenza su scale-up prodotti innovativi e ingredienti alimentari innovativi;

## Per Info:

- Dott. Andrea Marianelli ([cons.servicesfoodsafetyee@gmail.com](mailto:cons.servicesfoodsafetyee@gmail.com));
- 351-8935610;
- <https://www.linkedin.com/in/andrea-marianelli-260669127/>;



# CORSO BASE DISTILLATORE LIQUORISTA

LEZIONI IN MODALITA' MISTA  
(2 ONLINE E 1 DI DISTILLAZIONE IN PRESENZA).

Associazione La Staffetta Via Don Minzoni 29 Calci PI



**VENERDÌ 25 FEBBRAIO ORE 20:30 -23:30 ON LINE**

Introduzione alla distillazione.



**VENERDÌ 4 MARZO ORE 20:30-23:30 ON LINE**

Il processo di distillazione.



**DOMENICA 6 MARZO ORE 10:30-14:30 IN  
ASSOCIAZIONE (CALCI , PISA)**

Pilotiamo insieme il processo di distillazione.



Per INFOe PRENOTAZIONI corso  
3290731452 (Matteo), 351895610 (Andrea)





# Offerta didattica



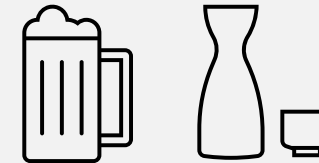
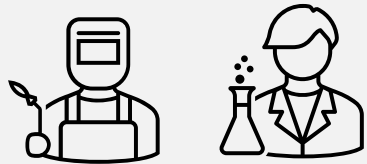
# MODULI DIDATTICI

Il corso di «Distillazione» sarà composto da 3 moduli didattici in modalità mista (2 teorici + 1 pratico):

- **Modulo 1 durata 3 ore** - La storia dei distillati, principali stili commerciali, brevi cenni normativi, elenco principali erbe aromatiche impiegate e loro proprietà sensoriali e nutraceutiche;
- **Modulo 2 durata 3 ore** - Teoria per pilotare il processo di distillazione: dal fermentato fino al prodotto finito, con un focus particolare sulle operazioni intermedie (rettificazione dell'alcool, macerazione, filtrazione);
- **Modulo 3 durata 4 ore** - Pilotiamo insieme il processo di distillazione: rettifica, macerazione, filtrazione e taglio dell'alcool (saranno fornite boccetti da campionatura da 40ml per l'assaggio dei corsisti della medesima ricetta oggetto del pilotaggio);



# CORSO BASE DISTILLATORE - LIQUORISTA



## MODULO 1:

*La storia dei distillati, principali stili commerciali, brevi cenni normativi, elenco principali erbe aromatiche impiegate e loro proprietà sensoriali e nutraceutiche;*



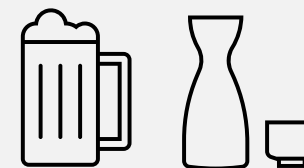
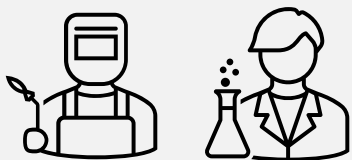
Ass. La Staffetta APS



Consulting&services&foodsafety OÜ



# CORSO BASE DISTILLATORE - LIQUORISTA



## MODULO 2:

*Teoria per pilotare il processo di distillazione: dal fermentato fino al prodotto finito\*, con un focus particolare sulle operazioni intermedie (rettificazione dell'alcool, macerazione, filtrazione);*

\*la preparazione del fermentato sarà oggetto di un corso di distillazione avanzato, previsto nel 2022.  
Sarà necessario come requisito minimo per la corretta acquisizione dei contenuti aver concluso con successo almeno il corso base All-grain per la birra artigianale



Ass. La Staffetta APS



Consulting&services&foodsafety OÜ



# COSA IMPARERETE E SAPRETE FARE

Al termine del modulo 2 sarete in grado in autonomia di condurre le seguenti attività unitarie e operative:

1. Partendo da un prodotto fermentato (vino, birra, sidro, «scarti») stabilire il prodotto finito derivante dalla distillazione di essi;
2. Sarete quasi degli artisti del taglio delle teste e delle code (**formazione continua e pratica incessante**);
3. Conoscerete le basi impiantistiche per il corretto utilizzo e la gestione del vostro distillatore;
4. Aumentare l'efficienza dell'alto-bollente e gestione del basso-bollente;
5. Personalizzare le ricette dal punto di vista del colore e dell'ingredientistica aromatizzante;
6. Tecniche base di produzione coloranti semplici partendo da materie prime di uso comune;
7. Valorizzare la ricetta attraverso un foglio di calcolo che simuli una produzione e una vendita con tanto di marginalità %;



# Costi e modalità di iscrizione



**CORSO BASE  
DISTILLATORE  
LIQUORISTA**

LEZIONI IN MODALITA' MISTA  
(2 ONLINE E 1 DI DISTILLAZIONE IN PRESENZA).

Associazione La Staffetta Via Don Minzoni 29 Calci PI

- ✓ **VENERDÌ 25 FEBBRAIO ORE 20:30 -23:30 ON LINE**  
Introduzione alla distillazione.
- ✓ **VENERDÌ 4 MARZO ORE 20:30-23:30 ON LINE**  
Il processo di distillazione.
- ✓ **DOMENICA 6 MARZO ORE 10:30-14:30 IN  
ASSOCIAZIONE (CALCI , PISA)**  
Pilotiamo insieme il processo di distillazione.

Per INFOe PRENOTAZIONI corso  
3290731452 (Matteo), 351895610 (Andrea)



COSTO 100 EURO

PER EX CORSISTI STAFFETTA 80 EURO



PER ISCRIVERSI SI PUO' FARE IL  
PAGAMENTO DIRETTAMENTE DA NOI IN  
SEDE A CALCI (PI) OPPURE TRAMITE  
BONIFICO BANCARIO CHE VERRA'  
COMUNICATO A CHI NE FARA'  
RICHIESTA

# Per info & contatti



**CORSO BASE  
DISTILLATORE  
LIQUORISTA**

LEZIONI IN MODALITA' MISTA  
(2 ONLINE E 1 DI DISTILLAZIONE IN PRESENZA).

Associazione La Staffetta Via Don Minzoni 29 Calci PI

- ✓ **VENERDÌ 25 FEBBRAIO ORE 20:30 -23:30 ON LINE**  
Introduzione alla distillazione.
- ✓ **VENERDÌ 4 MARZO ORE 20:30-23:30 ON LINE**  
Il processo di distillazione.
- ✓ **DOMENICA 6 MARZO ORE 10:30-14:30 IN  
ASSOCIAZIONE (CALCI, PISA)**  
Pilotiamo insieme il processo di distillazione.

Per INFOe PRENOTAZIONI corso  
3290731452 (Matteo), 351895610 (Andrea)



E-MAIL

[arcilastaffetta@gmail.com](mailto:arcilastaffetta@gmail.com)



TELEFONO E WHATSAPP

Matteo 3290731452



SITO

[www.arcilastaffetta.it](http://www.arcilastaffetta.it)



@LaStaffettaARCI

