



**INFO: 389 4268259 - 333 6730041**

**[www.slowfoodcorridonia.it](http://www.slowfoodcorridonia.it)**

**[www.facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia](https://www.facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia)**

**<https://www.youtube.com/user/slowfoodcorridonia>**



# **Master sulla BIRRA**

## **di Secondo Livello - Modulo Regno Unito**

a cura del docente Slow Food **Carlo Cleri**

**Inizio Giovedì 26 FEBBRAIO 2015**

Il primo modulo di Birra II Livello - dedicato al Belgio - è focalizzato sulla fermentazione, sulla sua storia, sulla sua evoluzione e sulla sua fondamentale importanza nel risultato finito. In un percorso che parte dalle fermentazioni spontanee (lambic e sue elaborazioni, comprese le interpretazioni “finte” e edulcorate), passa attraverso le fermentazioni miste (maturazioni in legno, ma non solo) e arriva ad assaggiare birre caratterizzate da alcuni ceppi selezionati, tra i più significativi che i birrai moderni conoscano.

Questo secondo modulo è invece dedicato al **Regno Unito**; qui la centralità belga del lievito (che pur rimane importantissimo) lascia il posto alle materie prime, che nella terra di Albione così tanto hanno segnato la storia birraria, influenzando poi tutto il globo. Partiamo dal malto d'orzo, ne ripercorriamo la sua storia, poi parliamo di acqua, del suo fondamentale ruolo nello sviluppo degli stili classici e chiudiamo coi luppoli, guardando al passato, ma avendo una prospettiva attenta al futuro, per cercare di capire dove stanno andando le birre di Sua Maestà e in che modo i “nuovi” luppoli stiano modificando la scena birraria britannica.

### **Prima lezione “Il Malto”: Giovedì 26 Febbraio h 21**

L'evoluzione della maltazione: dall'orzo tostato al malto pale, passando attraverso l'evoluzione delle famose porter londinesi, primo esempio di birra prodotta su scala industriale del mondo.

In assaggio birre scure: dalle storiche porter, passando per le interpretazioni più moderne, senza trascurare stout e imperial stout.

### **Seconda lezione “L'Acqua”: Giovedì 5 Marzo h 21**

L'importanza dell'acqua nella storia della birra: da quella calcarea di Londra (dove fioriscono le scure porter) a quella ricca di solfati di Burton (dove invece nascono le luppolate Pale Ale).

In assaggio birre ambrate: dalle bitter alle india pale ale, sia nelle versioni più paradigmatiche, sia in quelle che strizzano l'occhio al futuro.

### **Terza lezione “Il Luppolo”: Giovedì 12 Marzo h 21**

Il luppolo e le ale: un legame oggi imprescindibile, quasi un'equazione, eppure il luppolo è stata l'ultima materia prima a essere introdotta nella storia birraria britannica.

In assaggio birre classiche (caratterizzate dalle varietà storiche anglosassoni) e nuove birre innovative, con particolare attenzione ai nuovi stili extra pale.

### **Corso con degustazione di 15 birre Inglesi**

**Prevista la consegna di una dispensa del corso e di una scatola con sei bicchieri per la degustazione.**

**Si organizzerà una visita guidata ad un micro birrifico della Regione**

**COSTO CORSO € 105 (per giovani fino a 30 anni costo € 80)**

**(compresa iscrizione a Slow Food - obbligatoria)**

**Socio € 80 - socio giovane fino a 30 anni € 70.**

**Sede del Master: Osteria I BEATI PAOLI sas via Grazie, 71 Corridonia (MC)**