



INFO: 389 4268259 - 333 6730041
www.slowfoodcorridonia.it
www.facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia
<https://www.youtube.com/user/slowfoodcorridonia>



Laboratorio del Gusto sulle BIRRE TEDESCHE

a cura di **Gabriele Cardinali e Marco Simoni**

Inizio Giovedì 28 gennaio 2016

Per tutti parlare di Germania è sinonimo di birra; essa infatti è la bevanda nazionale e pertanto parte integrante della cultura tedesca. I tedeschi seguono solo i cechi nel consumo procapite della birra, ma il primato mondiale dei bevitori di birra è dei bavaresi con una media di consumo annuo di 240 litri. Quindi in testa alle classifiche mondiali come paese consumatore mentre figura seconda solo agli Stati Uniti come paese produttore.

Prima lezione “Stili birre Tedesche: parte iniziale”:
Giovedì 28 gennaio 2016 h 21

Dopo un breve introduzione sulla produzione della birra in generale, verranno illustrati gli stili di birra tedeschi considerando la Germania birraia storicamente come un insieme di Stati separati secondo una demarcazione Nord-Sud: si inizierà con le città del Nord: **Amburgo, Dortmund, Dusseldorf e Colonia**. Poi verranno descritte e degustate 3 birre ad **Alta Fermentazione** (*Aventinus Weizen Eisbock - Augustiner Edelstoff - Hacker Pschorr*)

Seconda lezione “Stili birre Tedesche: parte finale”:
Giovedì 03 febbraio 2016 h 21

Seconda parte degli stili di birra con le città del Sud: **Francoforte, Monaco e la Baviera**. Poi verranno descritte e degustate 3 birre a **Bassa Fermentazione** (*Schlenkerla Rauchbier - Schneider Wisse – Paulaner Salvator*)

Terza lezione “Il Reinheitsgebot e...non solo Weiss, la riscoperta degli stili antichi”:

Giovedì 10 febbraio 2016 h 21

Per testimoniare il radicamento storico e culturale del consumo della bevanda nei popoli germanici si parlerà del *Reinheitsgebot* (in tedesco “*decreto/dettame di purezza*”), la norma promulgata da Guglielmo IV di Baviera nella città di Ingolstadt nel 1516 e ritenuta la più antica regolamentazione nel settore igienico-sanitario ancora in vigore. Vengono infine trattati gli **stili antichi** delle **Birre al Frumento** o *Weizenbier*, una tipologia prodotta dalla fermentazione del grano mista a malto d’orzo distinguibile per la sua leggera cremosità, il sapore dolciastro e la spiccata nota acidula: si degusteranno la *Hefeweizen*, una bionda torbida con grano maltato e con lievito in sospensione non filtrato, la *Gose* di Lipsia fermentata da un composto di frumento, coriandolo e sale con aggiunta di fermenti lattici durante la cottura, ed infine la *Berliner Weiss* con spiccata acidità dovuta a lieviti selvaggi che per attenuare viene insaporita con estratti di lampone, limone e un preparato a base di asperula.

Cena degustazione “Le birre Tedesche sposano il Pesce dell’Adriatico”

Domenica 14 febbraio 2016 h 12,30

Antipasti: Carpaccio di Tonno alla birra al limone con Misticanza e Caprino; Alici marinate con aceto di birra;

Primi: Risotto Venere ai Moscioli di Portonovo del Presidio Slow Food e birra agrumata; Chitarrine all’Ortica con Salmone aromatizzato alla birra.

Secondi: Frittura fresca mista dell’Adriatico alla birra, con patate fritte a petalo.

Dolce: Mousse di Yoghurt con gelatina di Birra.



**Corso tre Lezioni (con degustazione
di 9 birre tedesche)**

+

Cena Pesce con birra

+

**libro/dispensa “La Birra non esiste”
di Lorenzo “Kuaska” Dabove**

+

6 bicchieri da degustazione birre tedesche

COSTO CORSO € 90 (per giovani fino a 30 anni costo € 80)

(compresa iscrizione a Slow Food - obbligatoria)

Socio € 75 - socio giovane fino a 30 anni € 70.

Sede del Laboratorio e della cena: Osteria I BEATI PAOLI sas via Grazie, 71 Corridonia (MC)