



INFO: 0733 433235 - 333 6730041

www.slowfoodcorridonia.it

www.facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia



Master sulla BIRRA

di Secondo Livello - Modulo Belgio

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

Inizio Mercoledì 5 MARZO 2014

Prima lezione “Lambic e dintorni”: **Mercoledì 5 marzo h 21,15**

- Il concetto di lager e ale, cos'è la birra moderna con lieviti selezionati e quali sono le differenze rispetto alla birra a fermentazione spontanea;
- Perché le birre a fermentazione spontanea sopravvivono solo al Belgio? Storia e importanza sociale..;
- I sentori di acido lattico, acetico, bretta sono normalmente difetti, ma nella fermentazione spontanea sono gestiti e diventano caratteristiche;
- Gestione tradizionale VS sofisticazioni commerciali moderne, Assaggio di lambic e gueuze tradizionali e di una gueuze “finta”;
- L'incontro della lambic con la frutta;
- La fermentazione spontanea oggi e domani. Prospettive e sviluppi con particolare attenzione alla scena italiana. La maturazione in legno, la fermentazione mista....

Seconda lezione “Il legno, il tempo e le spezie”: **Mercoledì 12 marzo h 21,15**

- Dalla fermentazione spontanea alla fermentazione mista. Quali tecniche sono state trovate per aumentare la conservabilità della birra? Nelle Fiandre la maturazione in legno, nelle Fiandre e in Vallonia con l'uso di cereali crudi e spezie;
- Assaggio di birre tradizionali delle Fiandre Occidentali, maturate in legno;
- Assaggio di una birra tradizionale delle Fiandre Orientali, maturata in acciaio.

Terza lezione “Lievito”: **Mercoledì 19 marzo h 21,15**

- Perché per il Belgio il lievito è così importante? Quanto è in grado, il lievito, di caratterizzare una birra?
- Alcuni esempi significativi: Dupont e Westmalle;
- Assaggio di una birra a due *saison* caratterizzate dal lievito;
- Assaggio di una Belgian Ale caratterizzata dal lievito;
- Assaggio di una Tripel trappista, con approfondimento sui birrifici trappisti
- Assaggio della Dupont Avec les Boris Voeux, prodotta con lo stesso lievito della Saison.

Corso con degustazione di 15 birre belghe

(Cantillon, Grand Cru Broucella, Tilquin Gueuze, Lindemans Gueuze, Boon Geuze Mariage Parfait, Cantillon Lou Pepe Krik, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar, Liefmans Goudenhand, Vapeur Saison de Pipaix, Blaugies Darbyste, Saison Dupont, Orval, Duvel, Westmalle Tripel e Dupont Avec Les Bons Voeux)

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 birrificio 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)**

N.B.: PER CHI NON AVESSE FREQUENTATO il PRIMO LIVELLO può partecipare al LABOTARIO del GUSTO “LE BIRRE DELLA MARCA”:

il pre-corso è facoltativo ed è prevista una piccola quota aggiuntiva di 10 euro.