

INFO: 0733 433235 - 333 6730041

www.slowfoodcorridonia.it

CORRIDONIA NOT(t)EdiBIRRA



27-30 OTTOBRE

MASTER OF FOOD SULLA BIRRA

Degustazione di circa 20 birre
europee artigianali e industriali

COSTO CORSO € 100

Prima Lezione: 27 OTTOBRE LA PRODUZIONE E LA DEGUSTAZIONE

- Materie prime e fasi di lavorazione
- Introduzione alla degustazione
- Qual è la buona birra?
- Alla scoperta di malto, lieviti e luppolo: lavorazione e fermentazione
- Come si degusta una birra: colore, schiuma, olfatto, gusto e retrogusto

Seconda Lezione 28 OTTOBRE TIPOLOGIE E STILI

- Lager e Ale, una questione di stile
- Fermentazione alta, bassa, spontanea
- Due filosofie diverse: Lager e Ale
- Introduzione al concetto di stile birrario
- Prova pratica di degustazione con confronto e riconoscimento tra birre a bassa e ad alta fermentazione

Terza Lezione 29 OTTOBRE I COLORI DEL MALTO E LA GEOGRAFIA DELLA BIRRA

- Approfondimento sugli stili birrari: il colore del malto e i colori della birra
- La relazione tra colore e sapore
- Descrizione delle principali zone di produzione nel mondo: Germania, Belgio, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Danimarca, Stati Uniti
- Panoramica sugli stili birrari: lager, ale, stout, weisse, trappiste, birre di abbazia, pils, bock
- Le birre artigianali

Quarta Lezione 30 OTTOBRE LE SPECIALITÀ E GLI ABBINAMENTI

- Le birre che fanno stile a sé e le eccezioni
- Le birre più alcoliche e le birre da meditazione
- Le birre a fermentazione spontanea
- Conservazione e temperature di servizio della birra
- L'abbinamento birra-cibo: un incontro ricco di sorprese