



È Birra, non "birretta"!



INIZIO CORSO: giovedì 22 giugno 2023

durata: 6 ore

Prezzo: **164,70 € (135,00 € + IVA)**

La birra è tra le bevande più antiche della storia e tra le più consumate e amate al giorno d'oggi.

Il consumatore è sempre più interessato nel conoscere il mondo birrario, vasto e appassionante, per diventarne un fruitore sempre più consapevole. Il corso “È Birra, non “birretta”! – Percorso per l'appassionato” è pensato appositamente per tutte le persone desiderose di capirne di più su storia della birra, stili, corretta terminologia da utilizzare e basi di abbinamento.

“È Birra, non “birretta”! – Percorso per l'appassionato” è un corso di cultura birraria rivolto a tutti in cui la degustazione attiva e guidata ha un ruolo centrale per la comprensione organolettica del prodotto.

Il corso sarà tenuto da Davide Albanese, Birraio artigiano, Sommelier di birra e vino e autore del libro “Forchetta e boccale – I migliori abbinamenti tra birre artigianali e piatti della cucina tipica del Belpaese”.

Obiettivi:

- Capire cos'è la birra e come il processo produttivo incida sul gusto.
- Conoscere i principali stili, a livello gustativo e storico, e i bicchieri a loro adatti.

Comprendere come degustare correttamente una birra, per poterne apprezzare al meglio le caratteristiche positive.

- Imparare a usare il corretto lessico, evitando strafalcioni e luoghi comuni.
- Conoscere i più comuni difetti delle birre.
- Capire le regole base dell'abbinamento birra-cibo.

Contenuti:

1. Cos'è la birra. Come il processo incide sul gusto.
2. Stili. Breve storia e caratteristiche delle tipologie più diffuse.
3. Servizio dalla bottiglia e bicchieri corretti in base allo stile.
4. Metodo per una corretta degustazione della birra.
5. Corretto lessico da utilizzare quando si parla di birra. Gli strafalcioni da non fare. I luoghi comuni da sfatare.
6. Gli off-flavours delle birre. Un difetto lo è sempre nel senso assoluto?
7. Come abbinare la birra secondo scheda Ais e metodo Doemens in funzione del piatto.

Calendario

Giovedì 22 giugno 2023

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 15 giugno 2023

Destinatari:

Corso di formazione sul mondo birrario, pensato appositamente per il consumatore interessato.