

MASTER OF FOOD

Quattro incontri settimanali per il gusto di saperne di più

LA BIRRA

presso
Birrificio "La Gastaldia"
Pieve di Soligo (TV)

La birra ha una storia millenaria, ed è probabilmente la più antica bevanda alcolica dell'umanità: già presso i Sumeri tutti i ceti sociali avevano diritto a una certa quantità di birra. Nonostante oggi sia la bevanda più diffusa tra i giovani, non va dunque dimenticato che la sua tradizione è lunghissima ed estremamente variegata. Il mondo della birra è affascinante e molto più complesso di quanto comunemente si immagini: la sua relativa facilità di produzione ne ha sviluppato la diffusione in moltissimi luoghi diversi per geografia, storia, cultura. Questi quattro incontri presentano una panoramica sintetica ma completa sulle materie prime, sulle principali tipologie, sugli stili, sulle zone di produzione e su come imparare a degustare e a riconoscere la buona birra. Numerose infatti sono le degustazioni in programma per ogni incontro.

Prima Lezione - Giovedì 12 Novembre ore 20.30

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 - Giovedì 19 Novembre ore 20.30

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 - Giovedì 26 Novembre ore 20.30

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 - Giovedì 3 Dicembre ore 20.30

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

Il corso sarà tenuto da Fabiano Toffoli, esperto e docente dei Master of Food.

L'iscrizione comprende:

- degustazione di 20 birre europee artigianali e industriali
- dispensa del corso.
- guida alle birre del mondo (Michael Jackson, Slow Food Editore)

Ai "promossi" verrà consegnato l'attestato di partecipazione e apposto apposito riscontro nel libretto universitario del Master of Food.

Costo per i soci: 100 €

85 € per i giovani con età inferiore ai 31 anni

Per i non soci il costo è il medesimo ma è obbligatoria l'iscrizione a Slow Food con tessera a progetto di € 25,00.

Info e iscrizioni: Gasparini Riccardo

3208285894

riccardo.gas@gmail.com