

MASTER OF FOOD

Il gusto di saperne ancora di più

BIRRA

Percorso di educazione alimentare e del gusto di Slow Food Italia.
Quattro serate per avvicinarsi all'affascinante mondo della birra,
una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca.

Giovedì 3, 10, 17, 24 maggio 2018
ore 20.30

Centro Culturale Grazia Deledda
piazza Unità d'Italia - Fontaneto d'Agogna

COSA FAREMO:

Conosceremo le materie prime, le tecniche produttive, la storia, gli stili e la geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri e gli abbinamenti. Durante il Master of Food assaggeremo assieme una selezione di birre, italiane e non, che ci aiuteranno ad intuire le storie di uomini, di territori, di culture e tradizioni che sono immerse in ogni bicchiere.

COSTO DELL'INTERO CORSO: 95,00€

Il Master of Food è rivolto esclusivamente ai soci Slow Food. I non associati che volessero partecipare hanno l'obbligo di tesseramento, entro la fine del corso, secondo le modalità e le regole associative in vigore all'atto di iscrizione. Per soci giovani (fino anni 30) è previsto uno sconto di € 10,00.

DOCENTE: ANDREA CAMASCHELLA

Novarese, classe 1973, si appassiona alle birre artigianali agli inizi degli anni 2000. Oggi è relatore per Slow Food (Master of Food, Cheese e Salone del Gusto), redattore di Fermento Birra Magazine, scrittore, giudice in vari concorsi e docente ITS per futuri mastri birrai.

Al termine del corso e' previsto il rilascio di un
ATTESTATO di PARTECIPAZIONE

PROGRAMMA:

1ª lezione - 03/05/18

Le caratteristiche e la geografia delle materie prime, con manipolazione e assaggio di acque, malti e luppoli. Introduzione alla degustazione.

2ª lezione - 10/05/18

La produzione del mosto, la fermentazione, le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la pastorizzazione, la rifermentazione in bottiglia.

3ª lezione - 17/05/18

La cultura e la geografia della birra; le grandi famiglie birrarie: Lager (Germania, Repubblica Ceca, ...) e Ale (Belgio, Regno Unito, ...); L'analisi del legame tra birra e territorio con un approfondimento del contesto italiano.

4ª lezione - 24/05/18

La fermentazione spontanea, l'ancestrale e meraviglioso mondo dei Lambic. Indicazioni sulla conservazione delle birre, sul loro servizio (temperatura, bicchieri e tecnica) e sui loro abbinamenti. Le birre più alcoliche, da invecchiamento o che fanno stile a sè.

21 BIRRE IN DEGUSTAZIONE
(5 durante le prime tre serate e 6 nell'ultima)

INFO E ISCRIZIONI:

 Carlo Masseroni - 338 8501263

 slowfood.collinenovaresi@gmail.com

con il patrocinio di



Per un bere sano, consapevole e responsabile.