

## TRE SERATE ALLA SCOPERTA DELLA BIRRA Corso di degustazione in 3 lezioni

## **PROGRAMMA**

Con la guida di Maurizio Pandolfi si affronteranno i seguenti argomenti:

- ✓ storia della birra
- ✓ le materie prime
- √ le tecniche di degustazione (analisi sensoriale)
- √ la Produzione
- √ birre industriali e birre artigianali
- ✓ una questione di " stile" (fermentaz. spontanea, bassa fermentaz. e alta fermentaz.)
- √ birre di frumento e birra speciali
- √ come si serve la birra i diversi tipi di spillatura
- ✓ la birra in tavola; posso abbinare la birra al dolce? E al cioccolato?
- ✓ il mondo dei micro-birrifici in Italia.

Assaggio di 4 birre per serata, tra le altre le belghe *Lambic*, le *A1e* inglesi e le *Pi1s* tedesche.

Non mancherà -inoltre- uno "sguardo" alla produzione americana e anche a quella nostrana, con assaggi di birre dei più noti birrifici italiani, e non solo.

## **QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

	Soci Ordinari e Familiari*		
Quote individuali	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Esterni
Adulti	€ 109,80	€ 79,80	€ 109,80

<sup>\*</sup>L'importo da indicare nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali

## La quota comprende:

- n.3 lezioni con il sommelier della Birra;
- 12 birre in degustazione;
- stuzzichini;
- tovagliette segna calici cin il Vostro logo;
- n.1 dispensa con il nostro logo;
- n.1 attestato di partecipazione;
- kit del sommelier (1 valigetta + 4 calici da degustazione Iso).

La quota non comprende: quanto non espressamente indicato ne' "La quota comprende".