

BIRRA: VIAGGIO TRA GLI STILI

lezione di avvicinamento alla degustazione e alla conoscenza della birra

30 ottobre 2026 dalle ore 20.30 alle ore 23.00

Sede FISAR – Albignasego (PD)

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 47,58	€ 23,79	€ 47,58

*L'importo **indicato** nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta che l'iniziativa sarà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione

La quota comprende

- Presentazione del tema con slides (poi messe a disposizione) a cura di un sommelier e degustatore professionista con master a tema birra
- Degustazione di birre pregiate (come indicato nel programma o con prodotti di qualità e valore paragonabili) serviti da sommelier
- Abbinamento di stuzzichini, acqua e grissini

La quota NON comprende

- Il trasporto per e da Albignasego (PD) – sede Fisar
- Quanto non espressamente indicato alla voce «La quota comprende»



PROGRAMMA:

La serata avrà una durata indicativa di due ore e sarà condotta da Enrico Ciscato, docente di corsi dedicati al mondo della birra e sommelier FISAR. Il programma prevede:

- introduzione alla degustazione sensoriale della birra
- indicazioni pratiche sulle migliori modalità di servizio delle birre in degustazione, con approfondimenti su bicchieri e calici, conservazione e temperature di servizio
- cenni ai principali abbinamenti gastronomici
- degustazione guidata di otto selezionate tipologie di birra provenienti da Germania, Danimarca, Gran Bretagna, Stati Uniti, Irlanda e Belgio: Pils, NEIPA, Blond Ale, IPA, Stout, Lambic, Quadrupel e Imperial Stout
- in abbinamento alla degustazione, due specialità salate e una proposta dolce