



Slow Food[®]
Gorgonzola - Martesana

Slow Food[®] educa

PRATOROSSO[®]
BIRIFICIO AGRICOLO

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più



BIRRA

Martedì 9-16-23-30 Maggio 2017

ore 20:00

presso: Pratorosso birrificio agricolo
Cascina Gaita, Settala

Informazioni/prenotazioni:

Slow Food Gorgonzola-Martesana
Angelo 340 7665929
info@slowfoodgorgonzola.it
oppure su:
www.slowfoodgorgonzola.it

Docente: **Giorgio Marconi**

degustatore per la guida Slow Food e giudice birrario.

Costo di partecipazione:

- 95 euro Soci,
- 85 euro Soci fino a 30 anni

Il corso è riservato ai Soci Slow Food. Chi non lo fosse potrà associarsi all'atto dell'iscrizione al costo di € 25,00 e € 10 soci giovani.

Numero minimo partecipanti 15.

Iscrizione obbligatoria entro il 24 aprile 2017. Contestualmente alla prenotazione verrà richiesto il versamento della caparra di € 50,00 a persona, che verrà detratta al saldo della quota.

Ogni partecipante riceverà: la dispensa del corso, il quaderno appunti, la guida alle birre d'Italia e 6 bicchieri da degustazione;

Degustazione di oltre 20 birre italiane ed estere di qualità.

Quattro serate per avvicinarsi all'affascinante mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. 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.

Prima lezione

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

Seconda lezione

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

Terza lezione

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.

Quarta lezione

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 sé.