



CORSO DI DEGUSTAZIONE BIRRA

ASSAGGIARE, RICONOSCERE, ABBINARE LE BIRRE



IN COLLABORAZIONE CON IL CERB
(CENTRO DI ECCELLENZA PER LA RICERCA SULLA BIRRA)

PROGRAMMA

LEZIONE	DATA	ORARIO	MODULO DIDATTICO	SEDE
n° 1	Mercoledì 2 Marzo 2022	18:30 - 20:30	La birra ieri e oggi: il mondo della birra ieri e oggi, cenni storici sulle origini della birra, storia del prodotto e della sua diffusione, situazione attuale e focus sulla birra artigianale italiana.	MBU
n° 2	Mercoledì 9 Marzo 2022	18:30 - 20:30	Come si produce la birra: gli ingredienti necessari.	MBU
n° 3	Mercoledì 16 Marzo 2022	18:30 - 20:30	Come si produce la birra. Il Dal mosto alla bottiglia.	MBU
n° 4	Mercoledì 23 Marzo 2022	18:30 - 20:30	Principali caratteristiche di qualità della birra: conservazione, servizio, degustazione.	MBU
n° 5	Mercoledì 30 Marzo 2022	18:30 - 20:30	Serata difetti. Assaggio dei difetti più importanti.	MBU
n° 6	Mercoledì 6 Aprile 2022	18:30 - 20:30	Serata stili. Cenni sugli stili più importanti di birra a bassa fermentazione.	MBU
n° 7	Mercoledì 13 Aprile 2022	18:30 - 20:30	Serata stili. Cenni sugli stili più importanti di birra ad alta fermentazione stile belga e fermentazione spontanea.	MBU
n° 8	Mercoledì 20 Aprile 2022	18:30 - 20:30	Serata stili. Cenni sugli stili più importanti di alta fermentazione stile anglosassone.	MBU
n° 9	Mercoledì 27 Aprile 2022	18:30 - 20:30	Visita della malteria con il Mastro Maltatore e degustazione finale a cura di Mauro Pellegrini	MBU
n° 10	Mercoledì 4 Maggio 2022	18:30 - 20:30	Visita del birrificio con il Mastro Birraio e degustazione finale a cura di Mauro Pellegrini	MBU