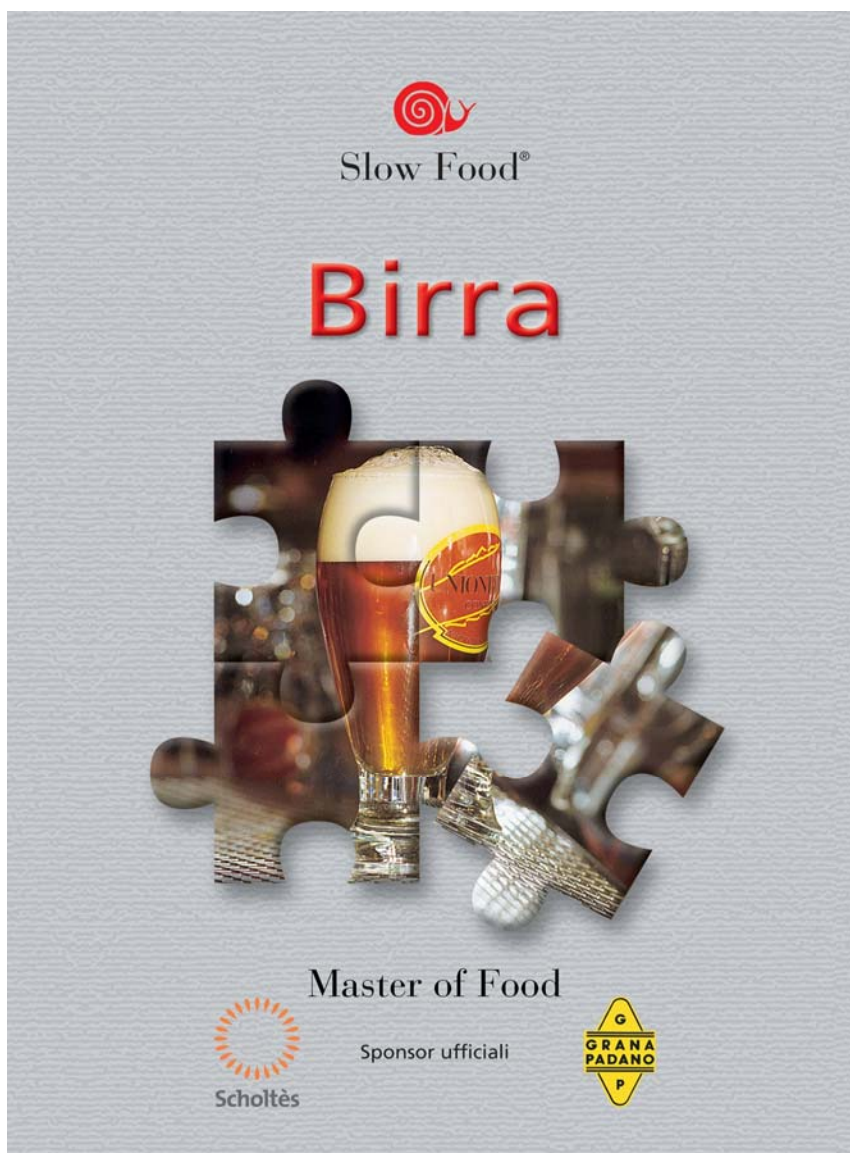




MONTEREGIO



Propone per i Soci un corso in 4 serate (Martedì e Giovedì)
16 - 18 - 23 - 25 MAGGIO 2006

IL "MASTER OF FOOD"

B I R R A

Presso il Bar

LA BOTTEGA DELLA CURA

Località CURA NUOVA - Massa M.ma GR

Birra

Geografia, stili e produzioni

La birra ha una storia millenaria, ed è probabilmente la più antica bevanda alcolica dell'umanità: già presso i Sumeri tutti i ceti sociali avevano diritto a una certa quantità di birra. Nonostante oggi sia la bevanda più diffusa tra i giovani, non va dunque dimenticato che la sua tradizione è lunghissima ed estremamente variegata. Il mondo della birra è affascinante e molto più complesso di quanto comunemente si immagini: la sua relativa facilità di produzione ne ha sviluppato la diffusione in moltissimi luoghi diversi per geografia, storia, cultura. Questi quattro incontri presentano una panoramica sintetica ma completa sulle materie prime, sulle principali tipologie, sugli stili, sulle zone di produzione e su come imparare a degustare e a riconoscere la buona birra. Numerose infatti sono le degustazioni in programma per ogni incontro.

Prima Lezione

la produzione e la degustazione

- Materie prime e fasi di lavorazione
- Introduzione alla degustazione
- Qual è la buona birra?
- Alla scoperta di malto, lieviti e luppolo: lavorazione e fermentazione
- Come si degusta una birra: colore, schiuma, olfatto, gusto e retrogusto

Seconda Lezione

tipologie e stili

- Lager e Ale, una questione di stile
- Fermentazione alta, bassa, spontanea
- Due filosofie diverse: Lager e Ale
- Introduzione al concetto di stile birrario
- Prova pratica di degustazione con confronto e riconoscimento tra birre a bassa e ad alta fermentazione

Terza Lezione

i colori del malto e la geografia della birra

- Approfondimento sugli stili birrari: il colore del malto e i colori della birra
- La relazione tra colore e sapore
- Descrizione delle principali zone di produzione nel mondo: Germania, Belgio, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Danimarca, Stati Uniti
- Panoramica sugli stili birrari: lager, ale, stout, weisse, trappiste, birre di abbazia, pils, bock
- Le birre artigianali

Quarta Lezione

le specialità e gli abbinamenti

- Le birre che fanno stile a sé e le eccezioni
- Le birre più alcoliche e le birre da meditazione
- Le birre a fermentazione spontanea
- Conservazione e temperature di servizio della birra
- L'abbinamento birra-cibo: un incontro ricco di sorprese

Nelle 4 serate verranno degustate circa 20 birre europee artigianali e industriali. La quota d'iscrizione comprende: la "Dispensa del Corso", confezione di 6 bicchieri da degustazione, il libro di Slow Food Editore "Guida alle birre del mondo" e..... una sorpresa per l'ultima serata, prima della consegna degli "Attestati Slow Food" di partecipazione al Master stesso.

Per i non soci, la quota annua d'iscrizione Slow Food è **OBBLIGATORIA**:
Socio sapiente (comprensiva di invio omaggio libro e riviste) € 58
Socio familiare (comprensiva di piccolo omaggio) € 21
Socio giovane sino 30 anni (comprensiva di invio omaggio libro/ riviste) € 43

MINIMO 15 – MASSIMO 20 PARTECIPANTI

Quote: Soci Slow Food € 100

Socio Giovane € 85

Per informazioni o per associarsi a Slow Food contattare il
Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478
o la Segreteria Slow Food Tel. 339 7693375


Per confermare la prenotazione/iscrizione, entro il 15/5/06
deve essere depositato un anticipo di € 60 presso lo

Slow Food Point c/o IL BARATTOLO

Via Goldoni 11 Massa Marittima (0566-901649)

Il saldo di € 40 avverrà in occasione della prima serata
*nel caso non venga raggiunto il minimo di adesioni previsto
il master verrà riproposto a Settembre*

IL LIBRO OMAGGIO PREVISTO PER IL Master of Food BIRRA

GUIDA 
ALLE BIRRE
DEL MONDO

Michael Jackson



Slow Food Editore

