

CENTRO PARCO EX DOGANA AUSTROUNGARICA DI LONATE POZZOLO

ester*
produzioni

Parco  Ticino

Sviluppo Sostenibile:
tutela della biodiversità e dell'ambiente,
qualità della vita



CONOSCI LE BIRRE?

Corso di degustazione, storia e cultura birraria A cura dell'Associazione Culturale Happy House Beer



HAPPY HOUSE
BEER

In corso è articolato in tre incontri della durata di 2h e 30 minuti ciascuno, con degustazione di birre diverse e una prova finale per ricevere l'attestato di partecipazione al corso.

Ogni incontro prevede un'introduzione teorica, seguita dalla degustazione di diverse per permettere l'analisi organolettica visiva, olfattiva e gustativa delle specialità birrarie, la compilazione della scheda di degustazione e le risposte ai quesiti che sorgono ai partecipanti.

Per dar modo ai partecipanti di apprendere le basi della degustazione il corso tratterà tutti gli stili birrari: le birre a bassa fermentazione, le birre ad alta fermentazione, le birre dette speciali.

I relatori degli incontri saranno Christian Garavaglia (Master in Brewing technologies) e Gianni Foiene (presidente dell'Associazione Culturale Happy House Beer).

Il corso si svolgerà presso il Centro Parco ex Dogana Austroungarica di Lonate Pozzolo - fr. Tornavento e prevede un costo di 20,00 € cad., per ogni incontro.

Iscrizioni entro il 14/01/2015

esterproduzioni@gmail.com - 3385828569

Sabato 17 gennaio 2015, ore 16.00

Incontro I : le birre a bassa fermentazione.

- La nascita della birra e la origine storica;
- gli ingredienti e la produzione;
- i colori della birra;
- gli stili birrai
- come si versa una birra?

Degustazione di tre stili: Lager, Pilsener, Bock.
Introduzione alla scheda di degustazione.

Sabato 24 gennaio 2015, ore 16.00

Incontro II: Le birre ad alta fermentazione.

- gli stili birrai;
 - il legame con la terra;
 - l'utilizzo dei bicchieri;
 - compilazione della scheda di degustazione.
- Degustazione di tre stili: Weizen, Bitter, Abbazia.

Sabato 31 gennaio 2015, ore 16.00

Incontro III: le specialità birrarie.

- la geografie delle birre;
 - il legame con il territorio;
 - le birre artigianali;
 - compilazione della scheda di degustazione;
- Degustazione di tre specialità: birra artigianale italiana, Trappista, Stout.