



BIRRA... CHE PASSIONE!

Cinque lezioni per comprendere meglio il mondo della birra. E per imparare a degustare – ma soprattutto gustare – i buoni prodotti d'Italia e del Mondo. Le lezioni si svolgeranno dal 19 gennaio, per cinque lunedì consecutivi, alla Birreria di Como di piazza Martignoni a Camnago Volta (Como), aperta esclusivamente per il corso. Il costo è di 85 euro per i soci Slow Food, 95 per i non soci. Se si vuole partecipare, invece, a una singola lezione, il costo è di 25 euro. Nel prezzo sono compresi un set di bicchieri serigrafati, le dispense e gli assaggi di almeno 5 birre a serata.

Per iscrizioni e informazioni 031.2286092 (dopo le 19, escluso il lunedì), enrico@labirreriadicom.com, slowfoodcomo@gmail.com.

19 gennaio 2015

Prima lezione - Beppe Vento (Bi-Du)

Presentazione del corso, le caratteristiche e la geografia delle materie prime, il loro utilizzo durante le fasi della produzione del mosto. Introduzione alla degustazione, con assaggio guidato di 4 birre del birrificio Bi-Du di Olgiate Comasco e di una quinta birra a sorpresa.

26 gennaio 2015

Seconda lezione - Cesare Gualdoni (L'orso verde)

La trasformazione del mosto in birra, le tecniche di alta e bassa fermentazione. Le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la pastorizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Degustazione di 4 birre del birrificio Orso Verde di Busto Arsizio e di una birra a sorpresa.

2 febbraio 2015

Terza lezione - Agostino Arioli (Birrificio Italiano)

La geografia della birra, accenni alle principali nazioni birrarie. Introduzione al concetto di stile birraio, l'analisi del legame tra la birra e il territorio. Differenza tra birra artigianale e industriale e importanza delle materie prime. Degustazione di 4 birre del Birrificio Italiano di Lurago Marinone e di una quinta a sorpresa.

9 febbraio 2015

Quarta lezione - Enrico Dosoli (Menaresta)

La birra artigianale in Italia. La libertà italiana nel poter interpretare gli stili secondo le proprie passioni. I beer firm e i birrifici agricoli. Le birre con ingredienti diversi dal "semplice" malto d'orzo. La fermentazione spontanea: lambic. Indicazioni sulla conservazione delle birre, sul loro servizio (temperatura, bicchieri e tecnica) e sui loro abbinamenti. Le birre più alcoliche e da invecchiamento. Degustazione di 4 birre del birrificio Menaresta di Carate Brianza e di una quinta a sorpresa.

16 febbraio 2015

Quinta lezione - Enrico Carsaniga (La Birreria di Como) e Raffaele Foglia (giornalista): ospite Carlo Fiorani

Gli stili birrai nel mondo. Viaggio alla ricerca dello stile birraio che si preferisce. L'eterna "sfida" tra alta e bassa fermentazione. Cosa chiedere a una birreria di qualità. Abbinare il cibo e la birra, non solo con la pizza. L'esperienza di un giovane produttore, che ha deciso di tornare alla terra. Degustazione di 5 birre, alcune estere e altre del nostro ospite.



CARLO EUGENIO FIORANI

Data da definire

Visita al birrificio Bi-Du di Olgiate Comasco. La visita avverrà di sabato con il mastro birraio Beppe Vento che mostrerà il suo impianto di produzione nel capannone di via Torino a Olgiate Comasco. Visita gratuita aperta anche ai non iscritti al corso. In pratica: si paga solo la birra che si BEVE.

