

Corso di degustazione di I livello

L'associazione culturale **Luppolario** (www.luppolario.it) in collaborazione con **UnionBirrai** (www.unionbirrai.com) organizza un **corso di degustazione di I livello**, per approfondire con una serie di appuntamenti a tema, gli aspetti principali che riguardano la degustazione e la produzione della birra.

Durante ogni serata, oltre all'aspetto accademico, ci tufferemo (sarà dura, lo sappiamo, ma abbiamo fiducia in voi...) nella degustazione di 3-4 birre diverse, appositamente scelte di volta in volta per meglio chiarire gli argomenti trattati, con la preziosa guida di **esperti del settore provenienti da tutta Italia**.

Un'esperienza unica alla ricerca della consapevolezza degli aromi e sapori che questa bevanda ci può regalare, nonché della possibilità di gustarla in abbinamento ai cibi.

Il corso si articolerà in **12 incontri presso "La birreria di Como"**, Piazza Martignoni 9, Camnago Volta (CO), con l'eccezione delle serate per cui è prevista una sede diversa. L'orario di inizio lezioni, sarà alle ore 20:45

Per motivi logistici, il corso è aperto ad un massimo di 35 persone, mentre è richiesto un numero minimo di partecipanti di 25 persone.

All'inizio del corso a ciascun partecipante verrà fornita una valigetta contenente 4 "TeKu", i bicchieri specifici da degustazione di birra.

Per l'ultimo appuntamento è prevista una serata presso il rinomato ristorante "Al Giardino", dove lo chef Antonio ci delizierà con alcuni abbinamenti espressamente studiati per noi.

La quota di partecipazione è di 240 euro per i soci Luppolario/UnionBirrai, 270 euro per i non soci; la quota comprende, oltre alle lezioni, anche tutto il materiale, i bicchieri, la serata di abbinamenti, ecc...)

Ricordiamo che il costo annuale di iscrizione all'associazione Luppolario è di 10 euro, e di 30 euro per UnionBirrai.

Gli interessati potranno iscriversi direttamente presso la sede dell'associazione, il beershop "**il Birratrovo**", via Giovio 36 (Como), per telefono **031/308104**, o per e-mail **info@luppolario.it**; all'atto dell'iscrizione è richiesto il pagamento di una caparra di 100 euro e il saldo della quota alla prima serata di corso; visti i pochi posti disponibili, l'iscrizione sarà ritenuta valida solo se il pagamento della caparra avverrà entro 15 giorni, passati i quali non si riterrà valida l'iscrizione stessa.

Il pagamento della caparra, o per chi preferisse versare l'intera quota, sarà possibile tramite bonifico bancario sul CC:

CC: 000000345028
ABI: 05216
CAB: 11081
Banca: Credito Valtellinese

In caso non fosse raggiunto il numero minimo la caparra verrà restituita, mentre in caso di mancata partecipazione la caparra verrà persa.

Perché il corso possa essere ritenuto valido, si richiede la frequenza di almeno 8 lezioni ed il superamento dell'esame finale.

Segue il **programma completo** del corso.

N°	ARGOMENTO	DATA	RELATORE
1	Presentazione di Unionbirrai, introduzione al corso e alla birra artigianale. Storia e geografia della birra. Quando e dove nasce la birra, le rivoluzioni, le leggi, e le date storiche da non dimenticare. Le birre nel mondo e soprattutto ... in Italia	2 OTT	Luigi D'Amelio, esperto degustatore di birre e sommelier. Maurizio Maestrelli, giornalista del settore
2	Le materie prime. Da dove nasce l'alchimia della birra. Acqua, malto e luppolo. Visita presso l'impianto di produzione	9 OTT.	Agostino Arioli, birraio del Birrificio Italiano SEDE LEZIONE Birrificio Italiano Lurago Marinone (CO)
3	La degustazione: l'esame visivo Con il bicchiere davanti, come capire molto di una birra, anche senza portarla alla bocca. La degustazione: l'esame olfattivo Conoscere i principali aromi delle birre, uno per uno, grazie a essenze preparate "ad hoc". La fisiologia dei sensi.	16 OTT	Mirco Marconi, Esploratore del Gusto, fiduciario Slow Food di Reggio Emilia
4	La produzione, parte prima Dove viene illustrata la difficile arte di trasformare un cereale in mosto zuccherino e luppolato, pronto per il lavoro dei lieviti. Le tecniche di spillatura più significative e i sistemi per servire una birra, i bicchieri, le temperature.	23 OTT	Agostino Arioli, birraio del Birrificio Italiano
5	La degustazione: l'esame gustativo Imparare ad usare il senso del gusto e a discernere tra le sue varie componenti. Cenni di fisiologia del gusto. Introduzione alla scheda di degustazione descrittiva.	30 OTT	Enrico Lovera, esperto degustatore.

6	<p>Gli ingredienti "speciali" Uso di grani crudi, di spezie, frutta, e quant'altro possa dare ad alcune specialità birrarie un tocco molto particolare. - La produzione, parte seconda. Di come il birraio cerchi di mettere il lievito in condizione di operare al meglio la trasformazione del mosto in birra fine e saporita. I lieviti di bassa e alta fermentazione</p>	6 NOV	Giovanni Campari birraio del Birrificio del Ducato
7	<p>Confezionamento e conservazione delle birre I fusti, le bottiglie e i tappi. L'evoluzione del gusto, la durata e l'invecchiamento delle birre. I difetti della birra Conoscere e riconoscere i difetti oggettivi della birra sapendo che alcuni di questi possono diventare pregi in alcune specialità birrarie.</p>	13 NOV	Teo Musso, Birraio di Le Baladin Flavio Boero, responsabile qualità Carlsberg Italia
8	<p>Gli Stili: Belgio e Gran Bretagna Dove l'uso dei lieviti di alta fermentazione raggiunge l'apice della raffinatezza. Con aneddoti e racconti sulla cultura birraria di questi paesi.</p>	20 NOV	Lorenzo Dabove (Kuaska) Celeberrimo degustatore
9	<p>Gli stili Germania, Repubblica Ceca e USA. Il mondo della bassa fermentazione e il nuovo mondo birrario.</p>	27 NOV	Luca Giaccone, responsabile nazionale Master Birra Slowfood
10	<p>La birra artigianale in Italia Il birrificio artigianale e la birra, cenni di marketing.</p>	4 DIC	Lorenzo Dabove (Kuaska) Celeberrimo degustatore Lelio Bottero di Le Baladin
11	<p>Abbinamento. Le regole per scegliere il giusto abbinamento tra cibo e birra, al fine di ottenere la valorizzazione di entrambi. Prove pratiche di abbinamento, con un percorso gustativo guidato.</p>	10 DIC da confirmare	Luigi D'Amelio, esperto degustatore di birre e sommelier. Ristorante "Al Giardino"
12	<p>Esame finale. Valutazione del lavoro svolto dai partecipanti e consegna dei diplomi rilasciati da Unionbirrai ai meritevoli. La commissione di esame sarà costituita da docenti del corso.</p>	18 DIC	Docenti Corso