



in collaborazione con Slow Food Bergamo e Valli Orobiche

# Master of food BIRRA

Questo corso Master prevede quattro serate e la visita a un birrificio artigianale per avvicinarsi al mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. Scopriremo, in modo divertente ma serio, che le birre sono molto di più dell'idea stereotipata del binomio "pizza e bicchiere di bionda". Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di storia, di stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri e gli abbinamenti. Nel corso delle quattro serate assaggeremo assieme una ventina di birre, italiane e non, che ci aiuteranno ad intuire le storie di uomini, di territori, di cultura, di tradizioni che sono immerse in ogni bicchiere.

**Prima lezione: LUNEDI 8 aprile, h 20 – 23.00 (arrivo anticipato per iscrizioni e consegna kit)**

Presentazione del Master of Food, le caratteristiche e la geografia delle materie prime, con manipolazione e assaggio di acque, malti e luppoli. Introduzione alla degustazione, con assaggio guidato di 5 birre.

**Seconda lezione: LUNEDI 15 aprile, h 20.30 – 23.00**

La produzione del mosto, la fermentazione, le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la pastorizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Degustazione di 5 birre.

**Terza lezione: LUNEDI 22 aprile, h 20.30 – 23.00**

La cultura e la geografia della birra, le grandi famiglie birrarie: Lager (Germania, Repubblica Ceca, ...) e Ale (Belgio, Regno Unito, ...). L'analisi del legame tra la birra e il territorio con un approfondimento sulla situazione italiana. Degustazione di 5 birre.

**Quarta lezione: LUNEDI 6 maggio, h 20.30 – 23.00**

La fermentazione spontanea, l'ancestrale e meraviglioso mondo dei lambic. Indicazioni sulla conservazione delle birre, sul loro servizio (temperatura, bicchieri e tecnica) e sui loro abbinamenti. Le birre più alcoliche, da invecchiamento, o che fanno stile a sé. Degustazione di 5 o 6 birre.

**SABATO 11 maggio h 15: Visita al birrificio artigianale:  di Comun Nuovo.**

**Sede del Master: AUSER Città di Treviglio, Via Largo La Marmora 2 (area Fiere)**

**Docente del Master: Enrico Lovera.**

**Costo:** Soci Slow Food € 100; Soci Giovani U31 € 90; non ancora Soci e Simpatizzanti € 125 compresa la tessera SF (obbligatoria) scontata a 25€; Giovani U31 non ancora Soci € 100 compresa tessera SF.  
Il Master verrà effettuato al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.

**Iscrizioni:** [slowfood.treviglio@gmail.com](mailto:slowfood.treviglio@gmail.com) (indicando nome, cognome, telefono e indirizzo)  
**o telefonare al 338.3221523 (Barbara Schiavino, responsabile Master Birra).**



[www.slowfoodbassabg.it](http://www.slowfoodbassabg.it)

