

i Classici

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più

"l'educazione si nutre del contesto in cui è situata, valorizzando memoria, saperi e culture locali"

Birra II Livello – Le Birre belghe

Si tratta di un ciclo di approfondimento su una delle bevande alcoliche più antiche del mondo che l'uomo conosca: LA BIRRA. Sono previste tre serate, durante le quali verranno trattati i seguenti argomenti:

Prima lezione: Lambic e dintorni

- Il concetto di lager e ale, cos'è la birra "moderna" con lieviti selezionati e quali sono le differenze rispetto alla birra a fermentazione spontanea.
- Perché le birre a fermentazione spontanea sopravvivono solo in Belgio? Storia e importanza sociale...
- I sentori di acido lattico, acetico, bretta sono normalmente difetti, ma nelle fermentazioni spontanee sono gestiti e diventano caratteristiche
- Gueuze tradizionale VS sofisticazioni commerciali moderne. Assaggio di lambic e gueuze tradizionali e di una gueuze "finta"
- L'incontro del lambic con la frutta
- La fermentazione spontanea oggi e domani. Prospettive e sviluppi con particolare attenzione alla scena italiana. La maturazione in legno, la fermentazione mista...

Seconda lezione: il legno, il tempo, le spezie

- Dalla fermentazione spontanea alla fermentazione mista. Quali tecniche sono state trovate per aumentare la conservabilità della birra? Nelle Fiandre le maturazioni in legno, in Vallonia con l'uso di cereali crudi e spezie.
- Assaggio di birre tradizionali delle Fiandre Occidentali, maturate in legno
- Assaggio di una birra tradizionale delle Fiandre Orientali, maturata in acciaio

Terza Lezione: Lievito

- Perché per il Belgio il lievito è così importante? Quanto è in grado, il lievito, di caratterizzare una birra?
 - Alcuni esempi significativi: Dupont e Westmalle
 - Assaggio di una o due saison caratterizzate dal lievito
 - Assaggio di una Belgian Ale caratterizzata dal lievito
 - Assaggio di una Tripel trappista, con approfondimento sui birrifici trappisti
- Assaggio della Dupont Avec les Bons Voeux, prodotta con lo stesso lievito della Saison.

Per Slow Food, la formazione è alla base dell'educazione alimentare, per condividere la passione e il piacere del cibo, far conoscere le fasi di produzione, la vocazione dei territori, la storia e la cultura delle tradizioni enogastronomiche, riflettere insieme sulle abitudini alimentari, sul significato sociale e sulle implicazioni ambientali della produzione e del consumo di cibo.

In una parola divenire **coproduttori**.



La Condotta **Slow Food di Pescara**, presenta il **Master of Food Birra**, con il patrocinio del **Comune di Spoltore, Città Della Birra**.

Il corso si articola in tre lezioni tenute da docente qualificato Slow Food, con il seguente calendario: **22 – 29 gennaio, 5 febbraio**, con inizio alle ore 20,00 fino alle ore 22.00 circa.

La sede del Master sarà presso i locali della Società Operaia di Mutuo Soccorso – Piazza D'Albenzio, 1 – Spoltore (PE)

Il costo della partecipazione al Master è **€ 80** e comprende:

- Attestato di partecipazione
- la Guida alle Birre d'Italia
- la dispensa
- il quaderno appunti
- bicchieri da degustazione
- ad ogni lezione verrà offerto un piatto freddo in accompagnamento alla degustazione.

Per partecipare sono necessari i seguenti requisiti:

- aver frequentato il **MASTER BIRRA I LIVELLO** o avere formazione equivalente;
- essere iscritti a Slow Food il cui costo € 25./anno (può essere fatta anche contestualmente all'iscrizione al **MASTER**). L'iscrizione per i giovani fino a 29 anni costa € 10.

TERMINE ULTIMO PER LE PRENOTAZIONI: 14 GENNAIO 2015

Info e prenotazioni: **Slow Food 349 4452689**

www.pescaraslowfood.it