2° Corso sulla Birra

da Mercoledì 23 Febbraio 2011 all'Hotel Rome Cavalieri nei due turni pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 e serale dalle 20,00 alle 22,30

La Birra è grande Cultura e finalmente fa numerosi nuovi adepti. In Italia, purtroppo, la disinformazione sulle sue potenzialità e sulle sue peculiarità è ancora imperante. Tale bevanda infatti è spesso considerata una bibita passante, da consumarsi più fredda possibile nelle afose giornate estive o davanti ad una partita di calcio in tv. Il Corso sulla Birra di Associazione Italiana Sommelier di Roma nasce dall'esigenza di sfatare i vecchi luoghi comuni, approfondendo la conoscenza di un prodotto tanto antico, visto che è prima bevanda idroalcolica dell'umanità, apparsa sul pianeta circa 3.500 anni prima del Nettare di Bacco, come attestato dal Monument Blau, insieme di iscrizioni cuneiformi trovate su tavolette in Mesopotamia.

È arrivato quindi il momento di fare Cultura, grazie alla collaborazione con **AssoBirra**, che annovera nel proprio circuito i più affermati esperti del settore, e ai nostri docenti più appassionati e preparati in materia. Insieme a loro **scopriremo la storia e gli stili delle moltissime Birre esistenti, selezionate tra le più famose e storiche europee**, Belghe, Anglosassoni e Tedesche su tutte (non dimenticandosi di Praga e Parigi), con un'occhiata a ciò che succede nel Resto del Mondo (Stati Uniti, Sud Africa ed Australia).

Si acquisiranno le competenze tecniche e gli strumenti indispensabili per un'attenta, ed anche critica e innovativa, **Analisi Sensoriale**, attraverso la degustazione di **19 Birre**, aperta ad ogni possibile perfezionamento.

Vi invitiamo da subito, ad essere attivi e partecipativi, allenando la vostra enorme curiosità e i vostri talenti gusto-olfattivi per una crescita comune in questo particolare "piacere della vita", arricchendo il vostro bagaglio sensoriale di nuovi colori, profumi e sapori. Il Corso sarà articolato in 6 lezioni, tra le quali è inserita la visita ad un Birrificio.

Vieni a scoprire con noi un mondo di gusto sotto due dita di schiuma!

Ecco il calendario e i temi delle lezioni

- **Mercoledì 23 Febbraio 2011** > Birra, una bevanda millenaria che viene dal Mediterraneo (presentazione del corso, cenni storici, materie prime, processo produttivo)
- **Mercoledì 2 Marzo 2011** > Birra, un solo nome, un mondo di stili (classificazione della birra, fermentazione alta, bassa e spontanea, le principali aree geografiche di produzione)
- **Mercoledì 9 Marzo 2011** > Birra, la degustazione tra piacere ed emozione (il metodo di degustazione, le fasi dell'analisi sensoriale: esame visivo, olfattivo e gustativo)
- **Mercoledì 16 Marzo 2011** > Birra, le sette regole d'oro del servizio (schiuma, spillatura, bicchiere, vetro, temperatura, giovinezza, conservazione)
- **Mercoledì 23 Marzo 2011** > Birra, gli abbinamenti con la cucina mediterranea (le regole per il corretto abbinamento della birra al cibo, gli abbinamenti vincenti e quelli sbagliati)
- **Sabato 2 Aprile 2011** > Visita ad un Birrificio (da raggiungere con mezzi propri)

Costi e Annotazioni

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.

La presenza al Corso è obbligatoria. Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al "Corso sulla Birra".

Il Libro di testo e il Quaderno di Degustazione sono il materiale in dotazione del Corso ma l'Allievo riceve, con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, la possibilità di partecipare a tutte le attività di grande livello di degustazione del vino e del cibo organizzate per gli associati durante l'anno sociale.

Il Corso costa € 300. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente depliant.
Iscrizione AISR € 50.

PROSIT!

Informazioni e iscrizioni presso la sede
A.I.S. Associazione Italiana Sommelier
ADERENTE A
Worldwide Sommelier Association

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma - tel. 06 8550941 - fax 06 85305556
www.bibenda.it - aisroma@bibenda.it