



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso sulla Birra



“L'ALTRA FACCIA DELLA CULTURA DEL BERE”



Corso sulla Birra

 **Fondazione Italiana Sommelier**
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

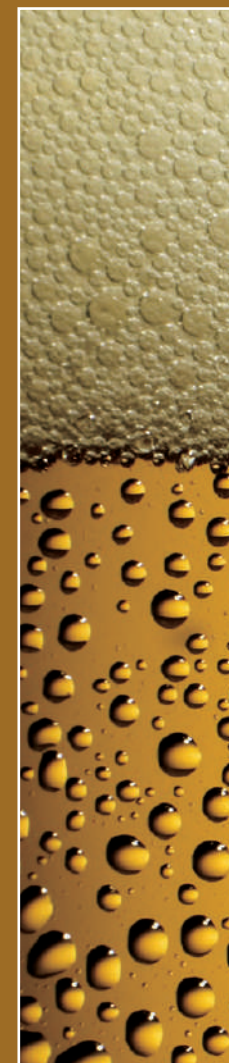
“L’ALTRA FACCIA DELLA CULTURA DEL BERE”

LA BIRRA È ESPRESSIONE DI UNA GRANDE CULTURA E MANIFESTAZIONE DI UN’ECCELSA TRADIZIONE. NON SORPRENDE CHE I SUOI ESTIMATORI SIANO SEMPRE PIÙ NUMEROSI IN TUTTO IL MONDO; MENO IN ITALIA, DOVE LE SUE POTENZIALITÀ E LE SUE PECULIARITÀ SONO ANCORA POCO NOTE, PER IL PRECONCETTO DIFFUSO CHE SI TRATTI DI UNA BIBITA “PASSANTE”, DA CONSUMARSI MAGARI PIÙ FREDDA POSSIBILE NELLE AFOSE GIORNATE ESTIVE O DAVANTI A UNA PARTITA DI CALCIO IN TV. IL CORSO SULLA BIRRA DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER NASCE DALL’ESIGENZA DI SFATARE VECCHI LUOGHI COMUNI E DI CONOSCERE REALMENTE UN PRODOTTO ANCORA PIÙ ANTICO DEL NETTARE DI BAC-

CO. SOPRATTUTTO, È UN MODO DIVERSO PER ALLARGARE IL NOSTRO PATRIMONIO DI CONOSCENZE, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE DEI NOSTRI DOCENTI PIÙ APPASSIONATI E PREPARATI, CHE SANNO REALMENTE “TRASMETTERE CULTURA”. INSIEME A LORO SCOPRIREMO LA STORIA E GLI STILI DELLE NUMEROSISSIME BIRRE ESISTENTI, ANALIZZANDO UNA SELEZIONE ATTENTA DI QUELLE CHE VENGONO IDENTIFICATE CON LE PIETRE MILIARI EUROPEE: BELGHE, ANGLOSASSONI E TEDESCHE SU TUTTE, POI UNO SGUARDO A CIÒ CHE DI SIGNIFICATIVO VIENE PRODOTTO IN ITALIA E NEL RESTO DEL MONDO.

SI ACQUISIRANNO LE COMPETENZE TECNICHE E GLI STRUMENTI INDISPENSABILI PER UN’ATTENTA ANALISI SENSORIALE. VI INVITIAMO A ESSERE PROTAGONISTI ATTIVI DI QUESTO CORSO, AD ALLENARE CIOÈ LA VOSTRA CURIOSITÀ E I VOSTRI TALENTI GUSTO-OLFATTIVI PER CRESCERE IN QUESTO PARTICOLARE “PIACERE DELLA VITA”, ARRICCHENDO IL VOSTRO BAGAGLIO SENSORIALE DI NUOVI COLORI, PROFUMI E SAPORI.

IL CORSO SARÀ ARTICOLATO IN 8 LEZIONI, CON IL GRAN FINALE DI UNA VISITA A UN MICROBIRRIFICIO CON CENA DI ABBINAMENTO CIBO-BIRRA.





Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

1^A LEZIONE >

PRESENTAZIONE DEL CORSO, CENNI STORICI, PROCESSO PRODUTTIVO

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





Corso sulla Birra

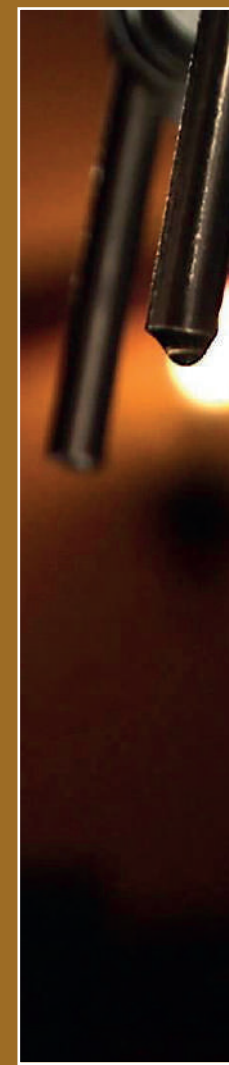
DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

2^A LEZIONE >

LA DEGUSTAZIONE, IL CORRETTO SERVIZIO

(SCHIUMA, SPILLATURA, TEMPERATURA, BICCHIERE, CONSERVAZIONE)

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





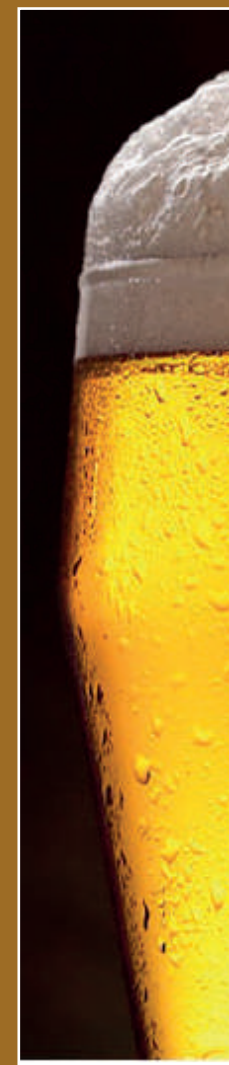
Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

3^A LEZIONE >

LA TRADIZIONE MITTELEUROPEA / LAGER E WEISS

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

4^A LEZIONE >

LE ALE: LA FORZA DEL NORD

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





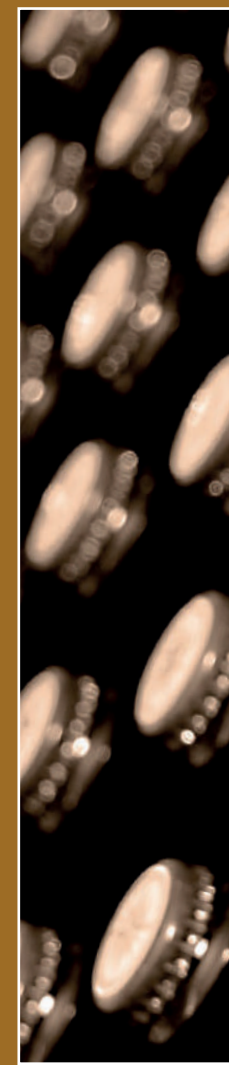
Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

5^A LEZIONE >

LE BIRRE D'ABBAZIA E TRAPPISTE

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





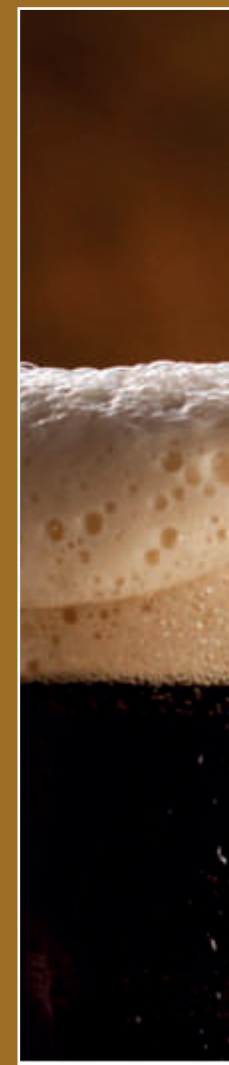
Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

6^A LEZIONE >

I NUOVI STILI: DAL NORD AMERICA ALLE IGA.

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

7^A LEZIONE >

IL GRANDE ARTIGIANATO ITALIANO

DEGUSTAZIONE DI 6 BIRRE





Corso sulla Birra

DOPPIO TURNO | ORE 16/18,30
20/22,30

8^A LEZIONE >

VISITA A UN MICROBIRRIFICIO E CENA DI ABBINAMENTO CIBO-BIRRA





Corso sulla Birra

INFO E COSTI

AI PRESENTI ALLE OTTO LEZIONI SARÀ CONSEGNATO

L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

IL COSTO DELL'INTERO CORSO È DI 350 €.

PER PARTECIPARE AL CORSO BISOGNA ESSERE ISCRITTI ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

PRENOTAZIONE ESCLUSIVAMENTE CON IL VERSAMENTO DELL'INTERO IMPORTO DEL CORSO, PREVIO

ACCERTAMENTO DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI AL NUMERO 06 8550941 O SOMMELIER@BIBENDA.IT

IL PAGAMENTO PUÒ ESSERE EFFETTUATO:

- > ATTRAVERSO IL NOSTRO SITO (CARTA DI CREDITO O CREDITO TELEMATICO)
- > IN CONTANTI, BANCOMAT O ASSEGNI PRESSO BIBENDAMANIA AL PIANO TERRA DELL'HOTEL ROME CAVALIERI, VIA A. CADLOLO 101 (NEL CORRIDOIO A SINISTRA DELLA HALL)
- > CON BONIFICO BANCARIO INTESSTATO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

BANCA SELLA SPA AGENZIA ROMA 2 – IBAN: IT77K0326803202052800567340 SWIFT SELBIT2BXXX

CAUSALE: [NOME E COGNOME] – CORSO SULLA BIRRA. INVIARE COPIA DEL BONIFICO EFFETTUATO AL

FAX 06 85305556 O MAIL SOMMELIER@BIBENDA.IT