



Slow Food®
Prato

Master of Food Birra

25 Ottobre / 8-15-22 Novembre 2018

Sala Consiliare Galciana
Via Isidoro del Lungo 12

Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri, gli abbinamenti. Durante il Master of Food assaggeremo assieme una ventina di birre, italiane e non, che ci aiuteranno ad intuire le storie di uomini, di territori, di cultura, di tradizioni nascoste dietro ogni bicchiere.

Programma

Prima lezione

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.

Seconda lezione

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

Terza lezione

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.

Quarta lezione

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.

Il costo del master è :

€ 100,00, comprensivo del mat. didattico

Per informazioni e prenotazioni:

Via San Jacopo, 27 Prato

Tel 0574/443105 Fax 057438696

www.slowfood.prato.it; info@slowfood.prato.it

Master of Food
Il gusto di saperne ancora di più