



CORSO DEGUSTAZIONE BIRRA

La Quinta Pinta
via Ferrarecce, 185 - Caserta
laquintapinta@gmail.com
3296254169 - 3203178079



CORSO DEGUSTAZIONE BIRRA



[Fermento Birra](#), il network dedicato alla birra di qualità, organizza a Caserta ogni lunedì dal 22 ottobre al 26 novembre 2018, dalle ore 20.30 alle 23, presso [La Quinta Pinta](#) – via Ferrarecce 185 – il corso base “Conoscere la birra”: 7 lezioni per acquisire le tecniche di una corretta degustazione e un vocabolario di base; conoscere la storia, le principali tipologie birrarie, il processo produttivo (grazie anche alla visita in birrificio) e le materie prime utilizzate.

Punto di forza sarà la squadra dei docenti, sempre differenti da lezione a lezione, che durante ogni incontro alterneranno alle parti teoriche le indispensabili prove di assaggio (4 degustazioni guidate di birre artigianali). Arricchisce il corso la visita ad un birrificio artigianale del territorio.

Non sono richiesti al corsista requisiti particolari per l'iscrizione a questo modulo.

Ogni corsista riceverà in regalo 6 bicchieri utilizzati per la degustazione oltre al materiale didattico in formato digitale.

Programma del corso

Il corso prevede 6 appuntamenti ogni lunedì dal 22 ottobre al 26 novembre 2018 dalle ore 20.30 alle 23 + la visita guidata ad un birrificio artigianale della zona, presso La Quinta Pinta – via Ferrarecce 185, Caserta, – durante il giorno di chiusura del locale.

Max 26 partecipanti.

Lunedì 22 ottobre 2018, dalle ore 20.30 alle 23

Introduzione alla degustazione. Aspetti preliminari la degustazione. Bicchieri, servizio e conservazione. Miti da sfatare. Degustazione guidata.

Docente: *Nicola Utzeri* – direttore editoriale di Fermento Birra Magazine

Lunedì 29 ottobre 2018, dalle ore 20.30 alle 23

Come degustare una birra. Tecniche di degustazione. Introduzione alla scheda di degustazione. Degustazione guidata.

Docente: *Simone Cantoni* – giornalista, degustatore e giudice birraio

Lunedì 5 novembre 2018, dalle ore 20.30 alle 23

La scheda di degustazione. Lezione pratica di compilazione. Degustazione guidata.

Docente: *Roberto Muzi* – degustatore e docente “Master of Food” di Slow Food

Lunedì 12 novembre 2018, dalle ore 20.30 alle 23

Gli ingredienti di una birra. Come si produce una birra. Degustazione guidata.

Docente: *Giuseppe Schisano* – birraio del Birrificio Sorrento

Domenica 18 novembre 2018

Visita guidata ad un birrificio artigianale con degustazione finale.

Lunedì 19 novembre 2018, dalle ore 20.30 alle 23

La storia della birra. Degustazione guidata.

Docente: *Eric Novielli* – Beer traveler, collaboratore di Fermento Birra Magazine e della Guida alle Birre d'Italia Slow Food

Lunedì 26 novembre 2018, dalle ore 20.30 alle 23

Le grandi famiglie: alta fermentazione, bassa fermentazione e fermentazione spontanea. Panoramica sulle scuole tradizionali e sulle principali tipologie. Degustazione guidata.

Docente: *Gianluca Polini* – publican e degustatore

Costo del modulo: 190 euro

(comprensivi di materiale didattico in formato digitale e di set di 6 bicchieri per la degustazione)