IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



Organizza

CORSO TECNICO PRATICO DI DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA



Relatore

Cesare Assolari

Belgian Beer Ambassador & Zytholoog



Il corso sarà articolato in 3 serate:

Giovedì 12 - 19 – 26 maggio 2011 dalle ore 20,30 alle ore 23,00

presso

4 ERRE SRL. - TORRE DE ROVERI - Via Marconi 5

1a SERATA - Giovedì 12 Maggio,

- La birra, le sue origini sino ai tempi nostri
- Belgio, Paradiso della Birra
- Classificazione e tipologie di birre al mondo
- Degustazione delle birre: Pils-Lager, blanche-Weissen al frumento





2a SERATA - Giovedì 19 Maggio,

- Le materie prime per produrre birra
- L'arte del Brassaggio, la fermentazione e maturazione della birra
- Degustazione delle birre: Gueuze Lambic- Kriek Oud bruin-Metodo Champenois

3a SERATA - Giovedì 26 Maggio,

- L'Arte della degustazione Analisi sensoriale della birra
- Birra & Salute Birra & Gastronomia
- Degustazione delle birre: Ale-Doppio malto rifermentate in bottiglia e Pastorizzate.



ed una cena finale, in data da definirsi, dove la birra sarà la regina. Al termine della quale saranno consegnati gli attestati di partecipazione.



Il costo del corso è di €. 120,00 p.p. comprensivo della cena finale

I posti sono limitati a venti partecipanti iscritti al Club dei Buongustai di Bergamo.

Si consiglia di prenotare tempestivamente entro lunedì 4 maggio p.v. rispondendo all'e-mail: br.martinelli@tiscali.it

o telefonando al cell. 335-135643 Bruno Martinelli.

Si chiede inoltre di concretizzare l'iscrizione

con il versamento di €. 70,00 quale anticipo con bonifico bancario su UBI Banca filiale di piazza Pontida a Bergamo

IBAN n. . IT51V0542811108000000042226

intestato al Club dei Buongustai di Bergamo

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors: F.IIi SANTINI s.r.I. di Azzano S.Paolo; AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli, CANTIERE TRI PLOK s.r.I. di Montello, VINICOLA MARTINELLI s.r.I. di Ranica e con il patrocinio di ITALIA A TAVOLA