



DAL 14 FEBBRAIO AL 24 APRILE 2024

CORSO DI DEGUSTAZIONE BIRRA

ASSAGGIARE, RICONOSCERE, ABBINARE LE BIRRE

PRESSO IL BIRRIFICIO MASTRI BIRRAI UMBRI - GUALDO CATTANEO (PG)

IN COLLABORAZIONE CON IL

MASTRI BIRRAI UMBRI

CERB
CENTRO DI RICERCA PER L'ECCCELLENZA DELLA BIRRA

PROGRAMMA

LEZIONE	DATA	ORARIO	ORE TOTALI	MODULO DIDATTICO	SEDE
n° 1	Mercoledì 14 febbraio 2024	18:30 - 20:30	2.0	La birra ieri e oggi: Il mondo della birra ieri e oggi, cenni storici sulle origini della birra, storia del prodotto e della sua diffusione, situazione attuale con focus sulla birra italiana artigianale.	MBU
n° 2	Mercoledì 21 febbraio 2024	18:30 - 20:30	2.0	Come si produce la birra: Gli ingredienti necessari.	MBU
n° 3	Mercoledì 28 febbraio 2024	18:30 - 20:30	2.0	Come si produce la birra: Dal mosto alla bottiglia.	MBU
n° 4	Mercoledì 6 marzo 2024	18:30 - 20:30	2.0	Principali caratteristiche di qualità della birra, conservazione, servizio, degustazione: 1 ora: parametri di qualità della birra (colore, schiuma, frizzantezza) servizio e conservazione (temperatura, luce, ossigeno, tempo). 1 ora: tecniche di degustazione.	MBU
n° 5	Mercoledì 13 marzo 2024	18:30 - 20:30	2.0	Serata difetti: Assaggio dei difetti più importanti.	MBU
n° 6	Mercoledì 20 marzo 2024	18:30 - 20:30	2.0	Serata stili tedeschi: Cenni sugli stili più importanti di birra a bassa fermentazione.	MBU
n° 7	Mercoledì 27 marzo 2024	18:30 - 20:30	2.0	Serata stili: Cenni sugli stili più importanti di birra ad alta fermentazione stile belga + fermentazione spontanea.	MBU
n° 8	Mercoledì 3 aprile 2024	18:30 - 20:30	2.0	Serata stili: Cenni sugli stili più importanti di alta fermentazione dall'isola britannica.	MBU
n° 9	Mercoledì 10 aprile 2024	18:30 - 20:30	2.0	Serata stili: Cenni agli stili più significativi dagli Stati Uniti.	MBU
n° 10	Mercoledì 17 aprile 2024	18:30 - 20:30	2.0	Visita della malteria e birrifico con Gian Franco Regnicoli e Michele Sensidoni. Assaggi a scelta dei relatori.	MBU
n° 11	Mercoledì 24 aprile 2024	18:30 - 20:30	2.0	Serata abbinamenti e consegna diplomi: tecniche di abbinamento birra - cibo e consegna dei diplomi.	MBU
			22.0		