

INCONTRI BIRRA^{Ri}

La Confraternita dei Cavalieri della Birra organizza, sotto il suo patrocinio, un ciclo di incontri di divulgazione birraia.

Si terranno cinque serate presso il Pub Good Devil di Varago, dove verranno trattati gli aspetti fondamentali della birra. Gli incontri saranno interattivi ed i partecipanti, tramite prove e confronti didattici, con l'aiuto di esperti e maestri degustatori appartenenti alla Confraternita, potranno nella pratica, acquisire una serie di nozioni ed esperienze, che consentano loro di meglio comprendere apprezzare e giudicare questa meravigliosa bevanda.

Ogni serata prevede la degustazione di 5 birre che verranno scelte in relazione agli argomenti trattati.

Ogni serata inoltre prevede l'approfondimento di una materia prima in specifico (acqua – cereali – luppoli – lieviti)

CICLO INCONTRI 5 SERATE

DATA SERATE	15 aprile 2016	06 maggio 2016
	22 aprile 2016	13 maggio 2016 (cena con degustazione)
	29 aprile 2016	

ORARIO INIZIO INCONTRI ore 21 (l'orario di inizio è tassativo)

ISCRIZIONI presso Good Devil Pub di Varago
Oppure tramite mail al seguente indirizzo
lucio.casteller@alice.it

NUMERO PARTECIPANTI MASSIMO 20 PERSONE

DATA LIMITE PER ISCRIZIONI 05 APRILE 2016

COSTO PARTECIPAZIONE 125 EURO (da versare al momento dell'iscrizione)

Sconto riservato ai Cavalieri in regola con la quota sociale 2016 15 EURO

Che comprende

- partecipazione alle cinque serate con materiali didattici e audiovisivi guidati dagli esperti della Confraternita.
- degustazione di 25 birre.
- cena con menu di degustazione birre

AI "PROMOSSII" VERRA' CONSEGNATO ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

TITOLO

STORIA ED EVOLUZIONE DELLA BIRRA

ARGOMENTI

Capiremo quali sono le prime testimonianze riguardanti questa bevanda. Come e perché si è sviluppata in alcuni territori specifici.... E poi si è spostata in altri...

L'importanza sociale che questa bevanda ha avuto nelle varie epoche della storia dell'uomo.

Quale impatto l'avvento della rivoluzione industriale e della chimica organica moderna ha avuto nella birra.

Le vere motivazioni della legge sulla purezza, che è stata una pietra miliare riguardo alla qualità ed alla scelta delle materie prime nella birra.

Come e perché gli stili si sono creati e radicati in territori specifici.

Durante il nostro "viaggio nel tempo" verranno fatti costanti e puntuali riferimenti alle materie prime, tecniche di produzione e degustazione creando un ponte virtuale fra passato e attualità.

APPROFONDIMENTO

L'ACQUA. Ci concentreremo sull'importanza fondamentale che questo elemento ha nella birrificazione e nel prodotto finale. Capiremo come veniva usata in passato e come le moderne tecniche ne abbiano influenzato l'utilizzo moderno.

DEGUSTAZIONE DIDATTICA CINQUE STILI DI BIRRA

La degustazione delle birre verrà guidata dai Maestri Assaggiatori della Confraternita. Tutti gli argomenti verranno trattati con l'aiuto di audiovisivi, testimonianze ed aneddoti con il coinvolgimento dei partecipanti tramite domande ed esempi concreti.

citazione: Saggio fu colui che invento la birra (Platone)

TITOLO	MATERIE PRIME E TECNICHE DI PRODUZIONE
ARGOMENTI	<p><i>Poche materie prime combinate fra loro determinano una enorme varietà di stili che portano con se colori, profumi e sapori estremamente differenti fra loro.</i></p> <p><i>Conosceremo l'origine e la natura del malto in tutte le sue forme.</i></p> <p><i>Vedremo la storia e le straordinarie proprietà del luppolo.</i></p> <p><i>Capiremo il ruolo fondamentale dell'acqua.</i></p> <p><i>Parleremo dell'insostituibile funzione del lievito e delle mille sfaccettature di questa magica sostanza.</i></p> <p><i>Valuteremo, tramite confronti "sul campo" l'impatto che ogni una di queste materie prime ha sugli aspetti visivi, olfattivi e gustativi della birra che abbiamo nel nostro bicchiere.</i></p> <p><i>Descriveremo il processo di produzione e capiremo, con esempi pratici, come si forma il colore, il corpo, l'aroma, la schiuma e altri elementi organolettici di base della birra.</i></p>
APPROFONDIMENTO	<p><i>I CEREALI. Come l'orzo diventa malto? Quali altri cereali vengono usati storicamente nella produzione della birra, quali invece sono stati introdotti solo recentemente e perché. Fin dagli inizi i cereali utilizzati nella birrificazione sono molti più di quanto ci aspettiamo. Valuteremo praticamente quali sono le sensazioni visive, olfattive e gustative che questa materia prima può conferire alla birra.</i></p>

DEGUSTAZIONE DIDATTICA CINQUE STILI DI BIRRA

La degustazione delle birre verrà guidata dai Maestri Assaggiatori della Confraternita. Tutti gli argomenti verranno trattati con l'aiuto di audiovisivi, testimonianze ed aneddoti con il coinvolgimento dei partecipanti tramite domande ed esempi concreti.

citazione: La birra È la prova che Dio ci ama e vuole che siamo felici. (Benjamin Franklin)

TITOLO

STILI E GEOGRAFIA DELLA BIRRA

ARGOMENTI

Esistono talmente tanti stili birrai e differenziazioni all'interno dello stesso stile che questo argomento in realtà è inesauribile, anche i più esperti continuano per tutta la loro vita a comprendere ed imparare. *Ricollegandoci a quanto visto nelle serate relative alla storia ed alle materie prime/tecniche di produzione della birra entreremo nel vastissimo mondo degli stili. Costruiremo una mappa di massima degli stili per consentire all'appassionato di potersi orientare nella scelta e nelle preferenze personali. Degusteremo e confronteremo le birre di riferimento in maniera che ogni uno possa cogliere e memorizzare le differenze, per infine scegliere lo stile che preferisce.*

APPROFONDIMENTO

I LUPPOLI E LE SPEZIE. Il luppolo è una pianta con straordinarie proprietà. Nella storia è stata utilizzata in molti ambiti non solo birrai. Questa è una delle materie prime che più impatto ha avuto nell'evoluzione della birra. Traceremo una mappa delle più importanti zone geografiche di provenienza. Tramite esempi pratici apprezzeremo i profumi e i sapori conferiti dal luppolo alla birra, che rappresentano la carta d'identità attraverso cui si riconoscono immediatamente alcune fra le birre più famose al mondo.

DEGUSTAZIONE DIDATTICA CINQUE STILI DI BIRRA

La degustazione delle birre verrà guidata dai Maestri Assaggiatori della Confraternita. Tutti gli argomenti verranno trattati con l'aiuto di audiovisivi, testimonianze ed aneddoti con il coinvolgimento dei partecipanti tramite domande ed esempi concreti.

citazione: Conoscere i luoghi, vicino o lontani, non vale la pena, non è che teoria; saper dove meglio si spini la birra, È pratica, è vera geografia. (Goethe)

TITOLO LA FERMENTAZIONE – LA CANTINA – COME SERVIRE E DEGUSTARE LA BIRRA

ARGOMENTI Per molto tempo la fermentazione è stata ritenuta un fenomeno magico governato dagli dei o dagli spiriti. Questa fase della produzione della birra è una delle più affascinanti e complesse. Scopriremo assieme quali effetti ha sulla bevanda finale.
Capiremo come una buona conservazione della birra ne aumenti la qualità finale.
Scopriremo che per conservare bene la birra servono poche semplici attenzioni, che garantiscono però grandi risultati.
Tramite esempi pratici apprezzeremo come la temperatura di servizio della birra sia in grado di cambiare in maniera sostanziale la nostra percezione dei profumi, sapori la persistenza della schiuma e molti altri aspetti.
La forma e la pulizia del bicchiere sono altri aspetti che ci faranno capire quanto una buona degustazione dipenda da tantissimi fattori.
Gli esperti ci illustreranno le varie tecniche per versare la birra nel bicchiere, sia essa spinata che in bottiglia.
Arriveremo finalmente alla degustazione vera e propria apprendendo le tecniche base che ci consentiranno di apprezzare consapevolmente la birra che stiamo bevendo.

APPROFONDIMENTO *I LIEVITI. Un vero esperto ci guiderà alla comprensione dei fondamentali di questa sostanza che solo nell'ultimo secolo, con l'avvento della chimica organica moderna l'uomo è stato in grado di comprendere e padroneggiare. L'influenza dei lieviti e perciò del processo di fermentazione nella birra sono stupefacenti... ed estremamente piacevoli al palato.*

DEGUSTAZIONE DIDATTICA CINQUE STILI DI BIRRA

La degustazione delle birre verrà guidata dai Maestri Assaggiatori della Confraternita. Tutti gli argomenti verranno trattati con l'aiuto di audiovisivi, testimonianze ed aneddoti con il coinvolgimento dei partecipanti tramite domande ed esempi concreti.

*citazione: ...Perchè una pinta di birra È un cibo da re.....
(William Shakespeare)*

TITOLO	CENA CON DEGUSTAZIONE DIDATTICA CINQUE STILI DI BIRRA <ul style="list-style-type: none">• Primi piatti con abbinamento birra• Secondi piatti con abbinamento birra• Dessert con abbinamento birra
ARGOMENTI	NOTE CONCLUSIVE Riflessioni su quanto esposto durante il corso
CHIUSURA CORSO	Consegna "Attestato di Partecipazione"

*citazione: La birra è come la "Panda"....., se non ci fosse
bisognerebbe inventarla (L.C. - XXI Sec.D.C.)*
