



“Alla scoperta della birra”

Corso di degustazione

3 lezioni di apprendimento con un sommelier della birra

Mercoledì 16, 23, 30 novembre h20-22

presso la sede **ALLE VOLTE SPAZIO** di **via Cenisio 62 a Milano**

Quota di partecipazione: € 92 (comprensiva di kit con calici da degustazione)

“3 serate per avvicinarsi al mondo meraviglioso e sconosciuto della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. Scopriremo che le birre sono molto di più del prodotto commerciale e industriale che tutti conosciamo.”

Argomenti trattati:

➤ Storia della birra - Le materie prime - Le tecniche di degustazione (analisi sensoriale) – La produzione - birre industriali e birre artigianali - Una questione di " stile" (le birre a fermentazione spontanea, bassa fermentazione e alta fermentazione) - Birre di frumento e birra speciali - Come si serve la birra- i diversi tipi di spillatura - la birra in tavola: posso abbinare la birra al dolce? E al cioccolato? - Il mondo dei microbirrifici in Italia.

Si assaggeranno 4 birre per serata, tra le altre le belghe Lambic, le Ale inglesi e le Pils tedesche; inoltre uno sguardo alla produzione americana e anche alla nostra, con assaggi di birre dei più noti birrifici italiani, e non solo.

Prenotazioni contattando la segreteria entro **venerdì 21 ottobre 2016**:

- telefono: 02 520 42713 / 47108
- email: polosociale@eni.com