

Master della birra



Master of Food
Il gusto di saperne di più



Slow Food®
Firenze

numero lezioni: 4

Sede del master: "Circolo Aurora"
Torrino delle Mura di Piazza Tasso, Firenze

date: lunedì 11 // 18 // 25 gennaio

lunedì 1 febbraio 2010 - ore 21:00

La birra ha una storia millenaria, ed è probabilmente la più antica bevanda alcolica dell'umanità: già presso i Sumeri tutti i ceti sociali avevano diritto a una certa quantità di birra. Il mondo della birra è affascinante e molto più complesso di quanto comunemente si immagini. Questi quattro incontri presentano una panoramica sintetica ma completa sulle materie prime, sulle principali tipologie, sugli stili, sulle zone di produzione e su come imparare a degustare e a riconoscere la buona birra.

Prima Lezione

La produzione e la degustazione

Seconda Lezione

Tipologie e stili

Terza Lezione

I colori del malto e la geografia della birra

Quarta Lezione

Le specialità e gli abbinamenti

Degustazione di circa 20 birre europee artigianali e industriali

Costo master:

€ 100,00 (socio sapiente)

I non soci possono partecipare sottoscrivendo la tessera annuale di socio sapiente al costo di € 58,00

€ 85,00 (socio giovane)

I non soci di età inferiore a 31 anni possono sottoscrivere la tessera socio giovane di € 25,00

Iscrizioni entro il 20/12/2009

tel. 346 7897691 - master@slowfoodfirenze.it

Il Master si terrà solo con un minimo di 15 iscritti