



UNIVERSITÀ  
degli STUDI  
di PADOVA

*Campus di Agripolis*

*In collaborazione con*



# Corso per assaggiatori di BIRRA

*Il Corso, che continua la tradizione ormai decennale avviata dai Corsi di Laurea del settore agroalimentare, è rivolto a studenti, docenti, personale di Agripolis e appassionati.*

**Prima lezione : martedì 6 maggio 2014 (17,30- 19.30)** Presentazione del Master of Food, le caratteristiche e la geografia delle materie prime, con manipolazione e assaggio di acque, malti e luppoli. Introduzione alla degustazione, con assaggio guidato di 5 birre.

**Seconda lezione : martedì 13 maggio 2014 (17,30- 19.30)** La produzione del mosto, la fermentazione, le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la pastorizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Degustazione di 5 birre.

**Terza lezione: martedì 20 maggio 2014 (17,30- 19.30)** La cultura e la geografia della birra, le grandi famiglie birrarie: *Lager* (Germania, Repubblica Ceca, ...) e *Ale* (Belgio, Regno Unito,...). L'analisi del legame tra la birra e il territorio con un approfondimento sulla situazione italiana. Degustazione di 5 birre.

**Quarta lezione : martedì 27 maggio 2014 (17,30- 19.30)** La fermentazione spontanea, l'ancestrale e meraviglioso mondo dei lambic. Indicazioni sulla conservazione delle birre, sul loro servizio (temperatura, bicchieri e tecnica) e sui loro abbinamenti. Le birre più alcoliche, da invecchiamento, o che fanno stile a sé. Degustazione di 5 o 6 birre.

Tutti i partecipanti riceveranno: **set di n. 6 bicchieri per la degustazione, dispensa del corso, libro «Guida alle birre d'Italia», quaderno per gli appunti.**

Costo € 90,00. Max 80 partecipanti.

Sede del Corso: Agripolis, aula 19 Ca' Gialla

**ISCRIZIONI (NB: FINO AD ESAURIMENTO POSTI)**

**Il mercoledì dalle 11 alle 12 presso studio del prof. Giacomini (DAFNAE)**

**Il lunedì dalle 11 alle 12 presso studio prof.ssa Lomolino (DAFNAE)**

**Caparra di € 20 da versare al momento dell'iscrizione**