



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: giovedì 11 maggio 2017 (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: giovedì 18 maggio 2017 (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: giovedì 25 maggio 2017 (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: giovedì 1 giugno 2017 (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**

Docente: Fabiano Toffoli
Mastro birraio di "32 Via dei Birrai"

ISCRIZIONI (NB: FINO AD ESAURIMENTO POSTI)

Il giovedì dalle 12 alle 13 presso studio del prof. Giacomini (DAFNAE)

Il mercoledì dalle 12 alle 13 presso studio prof.ssa Lomolino (DAFNAE)

Caparra di € 20 da versare al momento dell'iscrizione