

# i Nostri Corsi



## CORSO BASE HOMEBREWER

### 5 APPUNTAMENTI:

22 febbraio e  
1/15/22/29 marzo 2018

**Tutti i GIOVEDÌ - dalle 20:00 alle 22:00**

**COSTO: € 150,00**

*Il corso si articola in **5 lezioni** di circa due ore ciascuna nelle quali è previsto lo studio delle **tecniche base di birrificazione casalinga**. Si tratta, quindi, di un'iniziativa rivolta a chi, spinto dalla **passione per la birra**, vuole approfondirne le conoscenze in vista di un approccio più pratico, oltre quello della degustazione. Lo scopo è condividere conoscenze maturate sulla base di un'esperienza quasi decennale nella pratica dell'**homebrewing**.*

## CORSO PUBLICAN

### CORSO BASE:

12/13 febbraio 2018

### CORSO DI SPECIALIZZAZIONE:

9/10 aprile 2018

**COSTO: € 340,00 + iva cadauno**  
(comprende due pranzi, materiale didattico e docenza)

*Il **Corso Publican** è un percorso formativo adatto agli addetti al settore e non, gestori di locali, agenti di vendita ma anche semplici appassionati che in due giorni di **FULL IMMERSION** per un primo corso base e di un secondo corso di approfondimento di altri due giorni, possono comprendere il mondo della birra nelle sue più ampie sfaccettature toccando più argomenti di formazione, dalla **spillatura** alla **storia della birra**, passando per i criteri di **abbinamento**, la **cucina alla birra**, la **degustazione** e molto altro.*

#### CORSO BASE

- Storia
- Produzione (teoria)
- Degustazioni
- Tipologie birrarie (prima parte)
- Spillatura da impianto e da bottiglia
- Abbinamenti
- L'uso della birra in cucina

#### CORSO DI SPECIALIZZAZIONE

- Tipologie birrarie (seconda parte)
- Impiantistica
- Degustazioni
- Produzione (Ingredienti)
- Tipologie birrarie (terza parte)
- Cucina alla birra (seconda parte)
- Visita guidata micro birrificio

## CORSO DI DEGUSTAZIONE

### 5 APPUNTAMENTI:

19/26 febbraio e  
12/19/27 marzo 2018

**Tutti i LUNEDÌ - ore 20:00**

**COSTO: € 150,00**

*Questo corso è rivolto a tutte le persone interessate a sapere qualcosa in più rispetto alle classiche **nozioni di base sulla birra**. Potrai scegliere, riconoscere e selezionare le **differenti tipologie di birra**, rendendoti un **esperto nel settore**. Ogni serata avrà un tema centrale trattato a livello teorico e non solo: abbiamo pensato per te la **degustazione di più birre** nel corso della stessa serata, per farti apprezzare la differenza tra le diverse **qualità e tipologie** e insegnarti a riconoscere tutte le peculiarità e le caratteristiche delle birre proposte. **Degustare in compagnia non sarà mai stato più piacevole e istruttivo.***

## CORSO DI DEGUSTAZIONE BIRRE TRAPPISTE

### 5 APPUNTAMENTI:

21/28 febbraio e  
14/21/28 marzo 2018

**Tutti i MERCOLEDÌ - ore 20:00**

**COSTO: € 150,00**

*Siete ancora convinti che una **birra d'“Abbazia”** sia prodotta dai monaci? Pensate che le birre trappiste siano solo in Belgio? Eravate convinti che fossero solo sei? Sfateremo ogni mito e fugheremo ogni dubbio riguardante le cosiddette **“birre monastiche”**. Il programma del corso si articola in **cinque serate di degustazione** ognuna delle quali prenderà in esame due birre trappiste che verranno bevute sotto la guida del nostro relatore che ci guiderà nell'assaggio consapevole e nella compilazione della **scheda di degustazione**. Al termine del corso potrete ritenervi dei **veri esperti** dell'argomento, avrete affinato le vostre **tecniche di degustazione** imparando a riconoscere **gusti e profumi** delle birre più complesse e misteriose del pianeta... **...e chissà che non vi venga la vocazione!***