

MASTER OF FOOD A LEZIONE DI BUONO, PULITO E GIUSTO

“L'educazione sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire”



LA BIRRA ITALIANA

Il Master of Food dedicato alla tradizione ed all'innovazione della birra italiana

Prima Lezione • 17 gennaio- ore 21.00 23,00: L'emulazione.

Le origini storiche della birra in Italia, dall'antica Roma alla rinascita birraria degli anni Novanta, passando per l'industria del Novecento. I pionieri del movimento, le prime birre nate dai fondatori di Unionbirrai, il modo "italiano" nell'interpretazione degli stili classici che ispirano le prime produzioni.

Degustazione tecnica guidata di 5 birre

Seconda Lezione- 24 gennaio -ore 21,00 : La rottura.

La legge italiana, la definizione di birra agricola e quella di birra artigianale. Il concetto di terroir nelle produzioni nazionali, l'epopea delle birre di castagna. Le ricerche sulla coltura dell'orzo, sulla maltazione e sui cereali atipici. Il luppolo e le sue sperimentazioni. L'introduzione della frutta, alla ricerca di nuove frontiere gustative. **Degustazione tecnica guidata di 5 birre**

Terza Lezione • 31 gennaio - ore 21,00 : La padronanza.

La "mano" del birraio, il senso della misura, l'equilibrio. I birrai italiani sul tetto del mondo, il successo nelle competizioni internazionali. La nascita dell'Italian style della birra: tecniche innovative, Italian grape ale e contaminazioni con il mondo del vino. Il tema del lievito e delle maturazioni in legno. Il futuro della birra artigianale italiana: crafty, acquisizioni e indipendenza. **Degustazione tecnica guidata di 5 birre**

SEDE SOCIALE SLOW FOOD GODO BASSA ROMAGNA via Chiesa,17 – Villanova di Bagnacavallo (RA)

Relatore : **Carlo Cleri**

Quota di partecipazione 80 euro - 70 euro per i Soci Giovani (per chi ha meno di 30 anni.)
La quota comprende il materiale didattico e la dispensa del corso.

La partecipazione al corso è riservata ai soci Slow Food: il costo della tessera è di 25 Euro (10 euro per i soci giovani)

Per Iscrizioni e Informazioni:

cell: 347 4524084 - e-mail : slowfoodbassaromagna@gmail.com

Le iscrizioni verranno accettate solo versamento della quota di iscrizione (più eventuale costo tessera) a favore di Slow Food Godo Bassa Romagna c/o:

BPER - IBAN: IT18E0538713120000000158767 : Master Birra Italia

CHIUSURA ISCRIZIONI : 10 gennaio

Ci sono mille motivi per sentirsi slow, associati!

Se ti associ:

- entri a far parte di una grande e variegata comunità internazionale che annovera produttori, chef, massaie, ambientalisti, studiosi e gourmet...
- entri a far parte di una comunità più piccola, che si chiama Condotta e **organizza cene, degustazioni, convegni ed eventi a pochi chilometri da casa tua;**
- impari a riconoscere i cibi buoni, puliti, giusti e a scegliere ciò che è meglio per te e per la tua famiglia;
- ricevi la rivista Slowfood, dedicata ai soci italiani;
- contribuisce a salvare la biodiversità, con una quota della tua tessera che va direttamente alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- ricevi gratuitamente un libro dal catalogo di Slow Food Editore;
- aiuti i Presidi Slow Food in tutto il mondo, salvando razze animali, varietà vegetali, prodotti tradizionali e le produzioni su piccola scala di qualità;
- dai un sostegno alla nuova agricoltura, rispettosa dell'ambiente, dell'uomo, del gusto e alle Comunità del cibo di Terra Madre;
- puoi diventare esperto in vino, formaggi, spezie o in cosa vuoi tu, partecipando ai nostri Master of Food (27 materie a disposizione)
- partecipi a prezzi scontati ai grandi eventi internazionali di Slow Food come il Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish;
- sottoscrivi nuovi e diversi progetti di educazione nelle scuole e nella società;