

Cari Alcolici Amici Fisariani,

ecco un'occasione formidabile per approfondire la nostra cultura alcolica!!!

Ancora una volta grazie alla sapiente collaborazione di [UNIONBIRRAI](#) ed all'appoggio operativo, e decisivo, del pavesissimo e premiatissimo [BIRRIFICIO RURALE](#), riproponiamo il **CORSO BREVE di CULTURA BIRRARIA e DEGUSTAZIONE** che così grande successo riscosse due anni fa.

La sede del Corso è una delle più belle ed interessanti fattorie didattiche che la nostra provincia possiede, una vera oasi (da cui l'appropriato nome) tra le cui mura ha sede anche la linea produttiva di [BIRRIFICIO RURALE](#), i cui Mastri Birrai ci saranno di supporto costante e di cui voglio ricordare i recenti successi ottenuti::

- [TERZO MIGLIO](#) : Birra in stile American Pale Ale
Birra dell'Anno 2010 - 1° Classificata nella categoria Birre ad alta fermentazione fra 12 e 16 plato
- [CASTIGAMATT](#) : Birra ispirata allo stile American Style Black Ale
Birra dell'Anno 2011 nella Categoria 8: Birre scure, alto grado alcolico, di ispirazione angloamericana

Ebbene, quale miglior punto di partenza per il nostro Corso...???

In calce trovate il Calendario ed il Programma dettagliato delle lezioni (e l'ultima è una cena con abbinamento cibo-birra...!!!)

Non mi resta altro da aggiungere se non che le iscrizioni sono aperte, attraverso i consueti canali:

📍 c/o FISARPOINT [Bar Hostaria del Mercato Vecchio](#) – Via Cesare Battisti, 9 – VIGEVANO

📧 a mezzo mail al nostro indirizzo prenotazioni@fisarpavia.it

☎ via telefono, al numero della segreteria di Delegazione **329 20 84 484**

I costi di partecipazione sono:

€ 130,00 per gli associati Fisar in regola con l'iscrizione annuale 2011

€ 160,00 per i non associati a cui verranno forniti bicchieri da degustazione e valigetta

Trinken! Trinken!! Trinken!!!

ROBERTO PACE, Delegato



COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CORSO



Federazione Italiana Sommelier
Albergatori Ristoratori

Delegazione FISAR PAVIA

in collaborazione con



CORSO BREVE DI CULTURA BIRRARIA E DEGUSTAZIONE

Sede del Corso:

Az. Agricola FATTORIA OASI, Cascine Calderari - Pavia

CALENDARIO E PROGRAMMA

LEZIONE n° 1 giovedì 19 maggio 2011

Presentazione di UNIONBIRRAI, breve storia della birra.

La degustazione

- l'esame visivo: come capire della birra senza portarla alla bocca
- l'esame olfattivo: i principali aromi delle birre
- l'esame gustativo: l'equilibrio del gusto ed i "territori gustativi".

DEGUSTAZIONE DI 4 BIRRE

LEZIONE n° 2 giovedì 26 maggio 2011

Il favoloso mondo della "bassa fermentazione".

Gli stili a "bassa", Cechia, Germania, Stati Uniti.

Servizio e tecniche di spillatura, i bicchieri, le temperature di servizio.

DEGUSTAZIONE DI 4 BIRRE

LEZIONE n° 3 giovedì 9 giugno 2011

Le materie prime, dove nasce la birra: acqua, malto e luppolo.

L'arte di trasformare un cereale in un mosto zuccherino e luppolato pronto per il lavoro dei lieviti.

I lieviti di "alta e bassa fermentazione".

Gli ingredienti "speciali": grani crudi, frutta e spezie.

DEGUSTAZIONE DI 4 BIRRE

LEZIONE n° 4 giovedì 16 giugno 2011

Alta fermentazione e lieviti selvaggi.

Gli stili ad "alta", le birre a "fermentazione spontanea".

Inghilterra e Belgio dove l'uso dei lieviti ad alta fermentazione raggiunge l'apice della finezza.

DEGUSTAZIONE DI 4 BIRRE

LEZIONE n° 5 giovedì 23 giugno 2011

"A CENA CON IL BIRRAIO"

La birra artigianale in Italia e **cena abbinamento cibo-birra**. 4 portate e 4 birre.

Sarà presente un birraio di un microbirrifico artigianale italiano.

INIZIO DELLE LEZIONI : ore 20,45

COSTI: euro 130,00 per gli associati Fisar in regola con l'iscrizione annuale 2011

euro 160,00 per i non associati a cui verranno forniti bicchieri da degustazione e valigetta.

PER INFO E PRENOTAZIONI : SEGRETERIA FISAR-PAVIA 329.20.84.484 / prenotazioni@fisarpavia.it