

WETASTE
...emozioni di gusto

**MILLE
CENTO**
BIRRA ARTIGIANALE

1° CORSO DI AVVICINAMENTO ALLA BIRRA

4 APPUNTAMENTI | BAR CORALLINO DI FALCONARA M.

Il corso, tenuto da **FILIPPO OMEDA** tecnico settore brassicolo e prevede quattro appuntamenti come di seguito descritti:

1° APPUNTAMENTO | 15 GIUGNO | ORE 21,00

Introduzione della storia della birra e della sua evoluzione. Materie prime per la produzione della birra: l'acqua, i cereali, il processo di maltaggio, luppoli e lieviti.

La bassa e la alta fermentazione.

Cenni storici e stili birrai e degustazione dei prodotti della macro area geografica germano-boema. E presentazione dei luppoli tipicamente usati in Germania e Repubblica Ceca.

Sarà presente Massimo Fabbri del Birrificio Yalkis di Pesaro che presenterà una kolsh.

2° APPUNTAMENTO | 22 GIUGNO | ORE 21,00

Cenni storici e stili birrai e degustazione dei prodotti della macro area geografica anglosassone-statunitense. Con presentazione dei luppoli tipici delle due zone.

Sarà presente Samuele Carnevali del Birrificio Millecento di Fabriano che presenterà una belgian red.

3° APPUNTAMENTO | 29 GIUGNO | ORE 21,00

Cenni storici, stili birrai e degustazione delle birre di area belga e presentazione dei luppoli tipici di queste produzioni.

Sarà presente Samuele Giunta del Birrificio 61cento di Pesaro che presenterà una white ipa.

4° APPUNTAMENTO | DATA DA DEFINIRE

Visita e degustazione al birrificio Millecento di Fabriano (AN) dove il mastro birraio Samuele Carnevali illustrerà il processo di produzione della birra artigianale e le materie prime utilizzate.

AL TERMINE DEL CORSO SARA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE



BAR CORALLINO

Coffee'n'cocktails
via N. Bixio, 47
Falconara M.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 50,00 per i soci WeTaste
€ 55,00 per i non soci
Caparra € 10,00 all'iscrizione

INFO ED ISCRIZIONI

324 840 52 42 SILVIA
0732 042571 MILLECENTO

Iscrizione online su www.birramillecento.it/corsocorallino

Il corso sarà effettuato solo al raggiungimento di almeno 15 iscritti