









boccale di birra

La condotta Slow Food Albano e Ariccia organizzaper tutti gli appassionati di birra dei Castelli Romani due Master of food birra: 1° livello quattro serate, digiovedì dalle ore 20 alle 22 (19-26 febbraio, 5-12 marzo 2015) 2° livello tre serate, di giovedì dalle ore 20 alle 22 (16-23 e 30 aprile 2015) con il docentemaster of food PAOLO MAZZOLA.

“Ad ogni incontro verranno – dichiarano da SlowFood – offerte DEGUSTAZIONI di pizze golose grazie a Amici di che ospita la nostra iniziativa.(Corso Matteotti, 30 Albano Laziale)”.

Una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà.

Fino a qualche anno fa nessuno avrebbe mai immaginato che in Italia e nel Lazio sarebbe potuto esplodere con tanta forza il movimento dei birrifici artigianali. Uno dei più importanti a livello mondiale per creatività nella rivisitazione degli stili tradizionali, libertà d'invenzione e capacità di sperimentazione.

Scopriremo questo nuovo mondo. “Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di storia, di stile e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta – concludono gli organizzatori – dei bicchieri e gli abbinamenti. Durante il Master of Food assaggeremo assieme una ventina di birre, italiane e non, che ci aiuteranno ad intuire le storie di uomini, di territori, di cultura, di tradizioni che sono immerse in ogni bicchiere”.

Prima lezione, giovedì 19 febbraio 2015

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 26 febbraio 2015

La produzione del mosto, la fermentazione, le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la rifermentazione in bottiglia. Degustazione di 5 birre.

Visita birrificio

