

Stili della birra: abbinamenti, aromi e tecniche di degustazione



Attestato rilasciato: Attestato di partecipazione

Obiettivi:

Tale percorso formativo, nasce dall'esigenza di continuare ad ampliare le conoscenze trasversali dell'ingegnere, del perito industriale e di tutti gli appassionati del settore.

Il percorso formativo, svolto in collaborazione con il birrificio Valsusa, vuole introdurre il discente agli stili della birra artigianale illustrandone le caratteristiche organolettiche del prodotto finito e gli abbinamenti possibili in funzione del cibo che si sta per consumare.

Il docente, uno dei soci fondatori del birrificio Dario Scarcina, illustrerà gli stili delle birre prodotte a marchio Laval, gli aromi e le tecniche di degustazione legate al mondo della birra.

Vi sarà anche una parte legislativa nella quale verrà illustrata la lettura delle etichette e la composizione del prodotto finito.

Programma didattico

Programma della prima serata

Forte Chance Piemonte - corso Novara, 96 - Torino con orario 18:00 - 22:00

- Come degustare una birra. Introduzione alle fasi di una corretta degustazione
- Analisi organolettica: esame visivo, esame olfattivo ed esame gustativo, conoscenza e utilizzo delle schede di degustazione
- Gli ingredienti della birra: Materie prime: l'acqua, i cereali e il loro processo di maltazione, i luppoli e i lieviti

- Come si produce una birra. Tecniche dei Processi Produttivi
- Abbinamento birra-cibo. Conoscenza e Compilazione di una scheda di abbinamento
- Legislazione italiana, composizione e lettura delle etichette

Programma della seconda serata

Birrificio Valsusa - via Einstein, 18 - Avigliana con orario 18:00 - 22:00

- Visita dello stabilimento (celle di stoccaggio, deposito malti, sala cottura, imbottigliamento, infustamento, ecc)
- Come si abbina una birra artigianale in funzione dei piatti
- Degustazione di 4 birre prodotte dal birrificio con la spiegazione tecnica della composizione

Requisiti, modalità di accesso, posti disponibili

Destinatari:

Titolo di studio richiesto: Diploma di maturità o laurea tecnica

Modalità di accesso: in ordine di arrivo

Limite posti: 49

Date, orari, durata, sede di svolgimento:

Orario: 18:00 - 22:00

Ore totali del corso: 8

Ore stage: 0

Inizio corso: a completamento classe

Fine iscrizione: 31/12/2021

Sede: Forte Chance - Erica

Costo: € 90,00 + IVA

Stato: A pagamento