

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più



BIRRA

Slow Food FERRARA Terre e Sabbie

Quattro serate per avvicinarsi all'affascinante mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. Conosceremo le materie prime, le tecniche produttive, la storia, gli stili e la geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri e gli abbinamenti. L'assaggio di una selezione di birre, italiane e non, aiuterà a intuire le storie di uomini, di territori, di culture e tradizioni che sono immerse in ogni bicchiere.



6 - 13 - 20 - 27
FEBBRAIO 2020

ORE 20.00

VIA POLEDRELLI 21

FERRARA

presso



- **Prima lezione:** le caratteristiche e la geografia delle materie prime, introduzione alla degustazione;
- **Seconda lezione:** le fasi della produzione, rifermentazione in bottiglia;
- **Terza lezione:** la cultura e la geografia della birra;
- **Quarta lezione:** la fermentazione spontanea e il mondo dei Lambic. Indicazioni su conservazione, servizio e abbinamenti.

In aula **Francesco Immediata**, Formatore Slow Food del Master of Food di Birra, coordinatore Guida Birre d'Italia per la regione Emilia Romagna.

Per informazioni e iscrizioni:
francesco tel. 347 3205273

slowfood.fe.it@gmail.com

Posti disponibili 25

Costo 95€ (85€ under 30) + tessera 25€ (10€ under 30)