

+



Slow Food
Vigevano e Lomellina



Conosci la birra in 4 viaggi

dove: Presso lo SHERWOOD PUB
Via Giarone n. 7—27020 NICORVO (PV)

date: martedì 29 marzo, mercoledì 6 aprile e martedì 12 aprile ore 20,30
sabato 2 aprile 2011 appuntamento ore 11,30 per trasferta a Olgiate Comasco
Un viaggio nel mondo della birra in quattro tappe per conoscere come si produce, come si degusta, gli stili e le tipologie e come si abbina al cibo attraverso i territori di origine. Ogni sera si assaggeranno 5 birre dei territori visitati che Nino sceglierà tra la vasta gamma della sua cantina.

Primo appuntamento: 29/03/2011
la Germania, nel solco della purezza

Secondo appuntamento: 02/04/2011
visita al Birrifico Bi-Du ad Olgiate Comasco. I rivoluzionari del luppolo

Terzo appuntamento: 06/04/2011
le due sponde dell'Atlantico: Gran Bretagna e Stati Uniti

Quarto appuntamento: 12/04/2011
il Belgio, l'innovazione nel rispetto della tradizione

La partecipazione è libera. Il costo è comprensivo di focacce e affettati di accompagnamento

Costo del 4 viaggi:

€ 75,00

€ 70,00 (soci Slow Food e MoBi)

Costo del singolo viaggio:

€ 20,00

Al giovani under 31 al costo di € 75,00 Slow Food regala la tessera annuale 2011 di € 10,00 (rinnovabile fino al compimento del 31° anno), che dà diritto alla rivista in formato elettronico, all'acquisto di libri scontati e alla partecipazione a tutti gli eventi Slow Food con lo sconto.

Iscrizioni entro 21/03/2011:

Fiduciario: Franco Ranzani — cell. 349 5095982 - fax 1782228689

info@slowfoodlomellina.com

Oppure

Sherwood Music Pub—tel. 0384 52018

Un viaggio nel mondo della birra in quattro tappe

1° incontro: la Germania, nel solco della purezza

Un viaggio ideale nella Germania brassicola, degustando birre tipiche, ma comunque sorprendenti, si parlerà non solo della degustazione, ma anche degli aspetti produttivi, delle persone che stanno dietro a queste birre e degli stili tipici tedeschi.

Lo scopo è quello di assaggiare le birre dando dei cenni degustativi, ma anche soffermandosi sulla storia di questa birra (qualche cenno sulla scoperta dei lieviti a bassa fermentazione, come viene prodotta, la bassa fermentazione, da chi e perché) e raccontando anche gli altri stili (non degustati) tedeschi, possibilmente calcando la mano sulle città e le persone e su qualche aneddoto di viaggio



2° incontro: visita al Birrificio Bi-Du. i rivoluzionari del luppolo.

Qui potremo toccare con mano la produzione e le materie prime, sviscerando, tra una degustazione e l'altra, i misteri di un birrificio.

Tra una birra e l'altra, focus sulla produzione e sul movimento brassicolo italiano. ripasso della produzione e spiegazione dei vari macchinari di un birrificio, l'importanza della cantina, delle materie prime ecc.

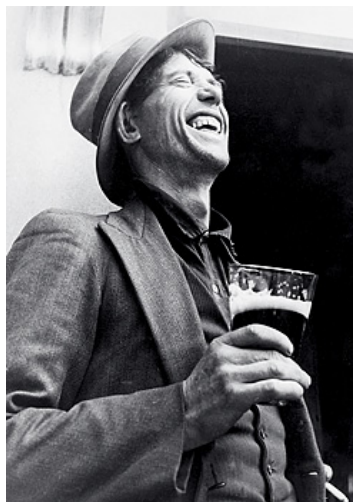


3° incontro: le due sponde dell'Atlantico:

Gran Bretagna e Stati Uniti

Dalle tradizionali ale inglesi, alle nuove frontiere proposte dalle birre a stelle e strisce. Attraverso la degustazione di 5 birre spazieremo nella produzione, negli stili e nelle storie di due nazioni fondamentali per il movimento birrario internazionale, del passato e del futuro.

Anche qui lo scopo è di partire dal bicchiere, degustando le birre e poi spaziare, tra una birra e l'altra, sulla produzione (le alte fermentazioni) la storia dello stile e poi qualche cenno sugli stili non trattati. Ma soprattutto storie di viaggi, di incontri, di persone e anche di luppoli.



4° incontro: il Belgio, l'innovazione nel rispetto della tradizione

Dalle fermentazioni spontanee agli stili più canonici vi accompagneremo alla scoperta degli angoli e degli aromi più sinceri del Belgio.

Proporranno un lungo excursus sui lambic e la fermentazione spontanea, E poi i personaggi e i luoghi che fanno la storia del Belgio brassicolo, attraverso la birra in degustazione e "appunti" di viaggio. E poi la storia della tradizione monastica, attraverso le birre trappiste.

