



comunicare

Birra 4 lezioni

24-25 maggio, 7-8 giugno 2010

(ore 21.00)

**presso Circolo Arci La Papilla Brilla
Via Costituzione, 5 - Reggio Emilia**

Iscrizioni e informazioni

Tel. 349 5384286

339 8596426

email: master@slowfoodreggio.it

www.slowfoodreggio.it

Termine iscrizioni

17 maggio 2010

Per confermare l'iscrizione è necessario versare una caparra di 50 Euro (che non sarà restituita in caso di rinuncia)

La birra ha una storia millenaria, ed è probabilmente la più antica bevanda alcolica creata dall'uomo. Nonostante oggi sia la bevanda più diffusa tra i giovani, non va dimenticato che la sua tradizione è lunghissima ed estremamente variegata.

Questi quattro incontri presentano una panoramica sintetica ma completa sulle materie prime, sulle principali tipologie, sugli stili, sulle zone di produzione e su come imparare a degustare e a riconoscere la buona birra.

Docente: Mirco Marconi, docente presso i Master post-laurea dell'Università di Scienze Gastronomiche di Colorno.

Il corso si terrà presso il Circolo Arci Le Papille Brille, che si occuperà anche di offrire ai partecipanti stuzzicanti proposte gastronomiche che accompagneranno le degustazioni di birra.

Quota d'iscrizione: 100 Euro (85 Euro per i Soci Giovani - fino a 25 anni); la quota comprende il materiale didattico (dispensa del corso, libro "Guida alle birre d'Italia").

La partecipazione al corso è riservata ai soci Slow Food: per chi si associa a Slow Food per la prima volta in occasione del corso il costo della tessera è di 25 Euro (10 euro per i Soci Giovani).



Slow Food®
Reggio Emilia