

"BIRRA NELLA GASTRONOMIA"

PROPOSTE 2017-18

La GastroTicino ha il piacere di segnalarvi l'offerta formativa per la materia inerente la birra nella gastronomia, che verrà presentata attraverso una serie di singole serate a tema, con lo scopo di far conoscere la birra come prodotto gastronomico. Le serate sono organizzate in collaborazione con Nico De Backer, sommelier svizzero della birra, titolare di "Il Fiore di Luppolo".

1. PRIMA MASTERCLASS

Obiettivi

Gli obiettivi di questa prima Masterclass sono rappresentati da un'introduzione generale volta ad illustrare gli aspetti base della materia: come servire una birra, come degustarla, quali sono gli ingredienti base e quelli comunemente aggiunti, come si svolge il processo di birrificazione, quali sono i principali stili di birra e in breve quale storia la contraddistingue.

Programma

Verranno scelte birre di stili comuni e storici secondo i vari metodi di fermentazione con una chiara influenza dei diversi ingredienti di base.

Data / orario / luogo

28 novembre 2017, dalle 19.30, Just Café Lugano

Costo

CHF 40.- soci GastroTicino, clienti di "Il fiore di luppolo" e "Just Café" / CHF 45.- non soci

2. FOOD PAIRING

Obiettivi

Conoscere i vantaggi della birra come bevanda abbinata al cibo, comprendere ed essere in grado di impiegare la birra come materia prima per la preparazione di ricette, apprendere le linee guida per gli abbinamenti (di base, con i dolci e con i formaggi).

Programma

Una serata dedicata all'abbinamento gastronomico e alla degustazione di pietanze con la birra. Le spiegazioni verranno intercalate con la degustazione anche di piatti abbinati a una o più birre (potrà essere presentato un menù completo con aperitivo, primo, secondo, formaggio e dolce oppure limitato ad un aperitivo, formaggi e dolci).

Data

17 gennaio 2018, dalle 18.00 (4 ore)

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

CHF 90.- soci / CHF 140.- non soci

3. CULTURE DI BIRRA: Germania e Repubblica Ceca

Obiettivi

Conoscere la storia delle culture birricole, i loro stili, tipici e classici e conoscere quali saranno gli sviluppi e il futuro di queste culture nei paesi protagonisti dell'incontro.

Programma

Serata dedicata a due culture di birra classica: Paesi protagonisti Germania e Repubblica Ceca. Saranno scelte birre specifiche che rappresentano stile e cultura di ognuno dei due Paesi e della loro cultura birricola (eventualmente con esempi/interpretazioni da altre culture e/o dalla Svizzera).

Data / orario / luogo

19 febbraio 2018, dalle 18.00 (3 ore), da definire

Costo

CHF 70.- soci / CHF 120.- non soci

4. CULTURE DI BIRRA: Belgio, Gran Bretagna e Stati Uniti

Obiettivi

Conoscere la storia delle culture birricole, i loro stili, tipici e classici e conoscere quali saranno gli sviluppi e il futuro di queste culture nei paesi protagonisti dell'incontro.

Programma

Serata dedicata a tre culture di birra classica: Paesi protagonisti Belgio, Gran Bretagna e Stati Uniti. Saranno scelte birre specifiche che rappresentano stile e cultura di ognuno dei tre Paesi e della loro cultura birricola (eventualmente con esempi/interpretazioni da altre culture e/o dalla Svizzera).

Data / orario / luogo

13 marzo 2018, dalle 18.00 (3 ore), da definire

Costo

CHF 70.- soci / CHF 120.- non soci

5. LA BIRRA IN SVIZZERA

Obiettivi

Conoscere la storia della birra in Svizzera e la realtà ticinese. Conoscere la produzione e i numeri in Svizzera, le abitudini dei consumatori e i relativi consumi elveticici. Conoscere i nuovi tipi di birra e quelli presenti sul nostro mercato, ognuna con le proprie caratteristiche.

Programma

Svizzera famosa per il cioccolato e il formaggio, ma non tanto per la birra... è giusto che sia così? Serata dedicata alla storia della birra, al suo presente e al suo futuro in Svizzera e in Ticino. Illustrazione delle produzioni locali e delle realtà ticinesi, e dimostrazione che non è sempre necessaria l'importazione al fine di assaggiare un prodotto di qualità.

Data / orario / luogo

18 aprile 2018, dalle 18.00 (3 ore), da definire

Costo

CHF 70.- soci / CHF 120.- non soci

6. SECONDA MASTERCLASS

Obiettivi

Gli obiettivi di questa seconda Masterclass sono rappresentati da un'introduzione generale volta ad illustrare gli aspetti base della materia: come servire una birra, come degustarla, quali sono gli ingredienti base e quelli aggiunti comunemente, come si svolge il processo di birrificazione, quali sono i principali stili di birra e in breve quale storia la contraddistingue.

Programma

Verranno scelte birre di stili comuni e storici secondo i vari metodi di fermentazione con una chiara influenza dei diversi ingredienti di base.

Data / orario / luogo

17 maggio 2018, dalle 18.00 (3 ore), Just Café Lugano

Costo

CHF 40.- soci GastroTicino, clienti di "Il fiore di luppolo" e "Just Café" / CHF 45.- non soci

7. UNA QUESTIONE DI STILE

Obiettivi

Conoscere la storia e lo sviluppo dello stile di birra/metodo di fermentazione, saper sviluppare una suddivisione dei vari stili esistenti e conoscere esempi da manuale rispetto ad interpretazioni internazionali e locali.

Programma

Serata dedicata ad un solo stile di birra o metodo di fermentazione: lager, birre d'abbazia/trappiste, stout, IPA, a fermentazione spontanea / a base di lambic, invecchiate in botti di legno e tante altre.

Data / orario / luogo

11 giugno 2018, dalle 18.00 (3 ore)

Costo

CHF 70.- soci / CHF 120.- non soci

Informazioni e iscrizioni: Nico De Backer, info@ilfiorediluppolo.ch o 076 463 65 32.

Seguici anche sulle pagine FB di Ilfiorediluppolo e Gastroformazione.

