

## Due dita di schiuma, un mondo di gusto

6 lezioni, 20 specialità in degustazione, la competenza e la passione dei migliori sommelier e esperti italiani per apprendere tutte le sfumature visive, gustative e olfattive della birra. Questi i numeri del primo corso di formazione "base" sulla birra, realizzato dall'**AIS** in collaborazione con **AssoBirra**, pensato su misura per chi vuole scoprire il mondo di gusto che si nasconde dietro quelle due - fondamentali - dita di schiuma.

I Corsi prenderanno il via a **Roma, Bari e Milano**, per coprire poi, in seguito, molte altre regioni.

### Ecco il programma delle lezioni:

**I° INCONTRO - BIRRA, UNA BEVANDA MILLENARIA CHE VIENE DAL MEDITERRANEO**  
(presentazione del corso, cenni storici, materie prime, processo produttivo)

**II° INCONTRO - BIRRA, UN SOLO NOME, UN MONDO DI STILI**  
(classificazione della birra, fermentazione alta, bassa e spontanea, le principali aree geografiche di produzione)

**III° INCONTRO - BIRRA, LA DEGUSTAZIONE TRA PIACERE ED EMOZIONE**  
(il metodo di degustazione, le fasi dell'analisi sensoriale: esame visivo, olfattivo e gustativo)

**IV° INCONTRO - BIRRA, LE SETTE REGOLE D'ORO DEL SERVIZIO**

**V° INCONTRO - BIRRA, GLI ABBINAMENTI CON LA CUCINA MEDITERRANEA**  
(le regole per il corretto abbinamento della birra al cibo, gli abbinamenti vincenti e quelli sbagliati)

**VI° INCONTRO - VISITA AD UN BIRRIFICIO**

### Vuoi partecipare? Scopri come iscriverti e contattare il corso a te più vicino:

**Roma:** prima lezione il **23 febbraio**, presso l'Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101.  
info su orari e costi su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it).

**Bari:** prima lezione il **9 marzo**, presso il Palace Hotel – Via F. Lombardi, 13  
info su orari e costi su [www.aispuugia.it](http://www.aispuugia.it)

**Milano:** prima lezione il **7 maggio**, presso l'Hotel The Westin Palace - Piazza Repubblica, 20  
info su orari e costi su [www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it)