SLOW FOOD, ALL'AQUILA UN MASTER SULLA BIRRA

19 Febbraio 2020

di Redazione



L'AQUILA – Primo Master of food per Slow Food L'Aquila tutto dedicato alla birra.

Progetto educativo di Slow Food International, l'obiettivo dei master è quello di avvicinare le persone al gusto in modo consapevole. Sono un invito aperto non solo a riconoscere il piacere del cibo e il valore del convivio come importante momento di socialità sana, ma anche a scegliere il cibo di tutti i giorni. Si svolgono attraverso corsi in aula, ma anche grazie a visite nei luoghi di produzione e di vendita.

Le lezioni sono a carattere partecipato, con simulazioni, degustazioni, giochi sensoriali, esercitazioni in cucina, e sono un invito ad imparare attraverso il saper fare e il saper scegliere.

Gli incontri sono gestiti da formatori esperti del settore agroalimentare preparati secondo le più innovative metodologie didattiche. Ogni corso è un'occasione importante per conoscere

la storia e la geografia dei prodotti alimentari, per esaminare le tecniche e i processi di produzione e di distribuzione, per parlare di biodiversità e di sostenibilità ambientale, sociale ed economica del cibo e confrontarsi sulle scelte di acquisto e consumo quotidiano.

Ci sono master per imparare a cucinare senza sprechi, per conoscere il mondo del cioccolato, per avvicinarsi al mondo del vino e dell'olio.

Inseguendo un caro interesse, Slow Food L'Aquila ha deciso di iniziare questo percorso educativo rivolgendosi all'universo della birra. Si partirà lunedì 9 marzo alle ore 20,00 e si andrà avanti per altri tre lunedì.

Saranno approfonditi temi sulla natura delle materie prime, sulle tecniche produttive, sulla storia, sugli 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 ad intuire le storie di uomini, di territori, di culture e tradizioni che sono immerse in ogni bicchiere.

Il percorso sarà guidato da **Roberto Muzi**, formatore Slow Food del Master of Food di Birra.

Il costo di partecipazione per i Soci Slow Food è di 95,00 euro; per i non soci Slow Food di 95,00 più la quota associativa (10,00 euro soci fino a 30 anni, 25,00 soci ordinari). Ai soci Slow Food Giovani (fino a 30 anni) è riservato inoltre lo sconto di 10 euro sul costo di partecipazione. Ogni partecipante riceverà: un set di 6 bicchieri da degustazione; il manuale *Il piacere della birra* e l'attestato finale di partecipazione.

Per informazioni e iscrizioni *slowfood.condottalaquila@gmail.com* oppure 351-7731777.

Il corso si tiene a Makkaroni Bros, ristorante in piazza Santa Maria Paganica.