



-Itinerari, percorsi, esperienze, degustazioni-

GALATINA 09/01/2023

NUOVA EDIZIONE DEL CORSO DI AVVICINAMENTO ALLA DEGUSTAZIONE APPROCCI DI GUSTO ALLA BIRRA ARTIGIANALE

Dopo il successo della prima edizione, svoltasi tra novembre e dicembre 2022, torna a gennaio il corso di avvicinamento alla degustazione "Approcci di Gusto alla birra artigianale"

Cosa vuol dire e cos'è la birra artigianale? Come approcciarsi e valutare una birra artigianale? Come sceglierla e come orientarsi tra stili ed etichette? Le risposte a queste e altre domande sono al centro del Corso di avvicinamento alla degustazione dal titolo *Le infinite storie dentro al bicchiere: approcci di gusto alla birra artigianale* organizzato a Galatina da **Sulle vie della birra**, progetto che promuove la cultura della birra artigianale attraverso itinerari inediti, percorsi inusuali, esperienze coinvolgenti e gustose degustazioni, in collaborazione con **Fermenti Birreria**

Sede del corso è Fermenti Birreria, a Galatina, in Corso Garibaldi 22.

Tre gli appuntamenti previsti. Tre tipologie di birre diverse in ogni lezione. Due ore la durata di ogni lezione, dalle 20 alle 22.

Il percorso prende il via **lunedì 23 gennaio** con ***Birra artigianale questa sconosciuta: come viene percepita, qual è la sua definizione, quali sono le sue caratteristiche, elementi base per valutare una birra, cenni sulla produzione***

Secondo appuntamento **giovedì 26 gennaio** con: ***Le infinite storie dentro al bicchiere: storia della birra, eventi, scoperte ed invenzioni principali***

Ultimo appuntamento **lunedì 30 gennaio** con: ***Il giro del mondo in...birre: nazioni, tipologie, stili e approcci al consumo***

"Il successo della prima edizione e l'entusiasmo che hanno dimostrato i partecipanti ci ha spinto a programmare un nuovo corso. La passata esperienza ci ha dimostrato che

Aristodemo Pellegrino

Manager Culturale, Guida Turistica Abilitata, Educatore professionale, Beer Taster

Facebook @sulleviedellabirra | Instagram sulleviedellabirra

Tel +39 329 545 9310 MAIL: sulleviedellabirra@gmail.com



-Itinerari, percorsi, esperienze, degustazioni-

è possibile far crescere la consapevolezza rispetto al prodotto birra artigianale nei consumatori, stimolando curiosità ed interesse anche in chi si avvicina per le prime volte a questo vasto mondo. Siamo fermamente convinti dell'importanza di creare maggiore attenzione intorno al prodotto birra artigianale di qualità.

Continuiamo a collaborare con Sulle Vie della Birra e con Aristodemo Pellegrino, anche in questa occasione dopo la precedente positiva esperienza della prima edizione del corso di degustazione.” afferma **Gianluca Rizzo**, uno dei due titolari della Birreria Fermenti.

Le lezioni sono curate e condotte da **Aristodemo Pellegrino**, Unionbirrai Beer Taster (UBT), referente Regionale UBT per Puglia e Basilicata, beer writer, relatore Unionbirrai Academy, docente nei corsi Unionbirrai, collaboratore alla Guida alle Birre d'Italia Slow Food 2023, giudice nell'edizione 2021 di Birra dell'Anno, divulgatore di cultura birraria, archeologo, guida turistica abilitata, educatore professionale, collaboratore della rivista quiSalento, che a proposito del corso dice: *“Da sempre la birra si è caratterizzata come la bevanda sociale per eccellenza. Bevanda che ha accompagnato lo sviluppo della società umana fin dalle remote epoche preistoriche. Bevanda che però ancora oggi è segnata da pregiudizi e luoghi comuni. Obiettivo del corso è intrattenere i partecipanti, stimolando la curiosità e sviluppando una maggior consapevolezza nell'approccio alla birra artigianale, facendo chiarezza su falsi miti, errate credenze e infondate dicerie”*.

Dove: Fermenti Birreria, Corso Garibaldi, 22, Galatina (LE)

Quando: 23,26,30 gennaio

Durata delle lezioni: 2 ore per ogni appuntamento

Costo: € 60 a persona

Info e prenotazioni: 3760416520, 3295459310

Aristodemo Pellegrino

Manager Culturale, Guida Turistica Abilitata, Educatore professionale, Beer Taster

Facebook @sulleviedellabirra | Instagram sulleviedellabirra

Tel +39 329 545 9310 MAIL: sulleviedellabirra@gmail.com