

Spoltore
Polo della Birra
Regolamento del percorso informativo

Metodologia didattica

Il percorso si compone di seminari sul mondo della birra e della sua produzione, nei quali si alterneranno momenti di trasmissione frontale, necessari per creare una base di conoscenze condivise e l'apprendimento dei concetti tecnici di base e propedeutici, ad una fase più integrata ed interattiva composta di interviste con testimonials e discussioni di gruppo.

Sono previsti momenti di conoscenza e degustazione di birre artigianali.

Requisiti e Modalità di accesso al Progetto

L'intervento è aperto senza limiti anagrafici e di residenza, ma con un tetto massimo di 30 partecipanti per sessione, al fine di consentire una maggiore interazione con i docenti ed una migliore acquisizione delle conoscenze trasmesse.

Al momento dell'iscrizione, il soggetto esprime la volontà di aderire al percorso, si assume l'impegno di seguire le attività, assicurando la presenza durante il percorso informativo (seminari). Un attestato di partecipazione verrà rilasciato ai partecipanti che non avranno superato il 30% di assenze.

La domanda di adesione, redatta sul modello predisposto in allegato e reperibile su www.comune.spoltore.pe.it deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo polodellabirra@comune.spoltore.pe.it.

Il coordinamento scientifico del corso è di Jurij Ferri.

I docenti del corso sono esperti e professional, del mondo della birra e non solo, e maestri birrai.

Sede dei seminari: Sala Consiliare del Comune di Spoltore, via Di Marzio 66 a Spoltore.

Programma del Progetto

Il programma del percorso informativo seminariale è strutturato in 7 incontri della durata di 2 ore ciascuno. Il monte orario complessivo del programma è di 14 ore.

Il calendario del percorso – comprensivo dei docenti delle singole lezioni – una volta stabilito, rimane invariato, salvo in presenza di comprovate esigenze organizzative sopravvenute successivamente all'inizio del corso.

1* lezione - Relatore Jurij Ferri Birraio del birrificio Almond'22

18 novembre ore 19.30-22.30

Materie prime e produzione della birra.

- Storia della birra
- Materie prime
- Dal cereale al mosto
- La fermentazione primaria
- La fermentazione secondaria
- Confezionamento e affinamento

2* lezione - Relatore Jurij Ferri Birraio del birrificio Almond'22

25 novembre ore 19.30-22.30

- Normative e nomenclatura relative alla birra.
- Come diventare un imprenditore della birra.

3* lezione - Relatore Marco Leardi Birraio del birrificio Leardi

Dall'Homebrewing al Birrificio - Una passione divenuta Realtà produttiva.

2 dicembre ore 19.30-22.30

- La produzione casalinga
- Tecniche e strumenti per la produzione
- Differenze e punti in comune fra l'Homebrewing e Birrificio Artigianale.
- Differenze principali e punti in comune fra birra artigianale e industriale.

4* lezione - Relatore Arrigo De Simone Birraio del birrificio Desmond

Il Brewpub

9 dicembre ore 19.30-22.30

- Cos'è un Brewpub
- Cos'è un Indi Pub (vantaggi e svantaggi)
- Come gestire e costruire un impianto di spillatura
- Tecniche di spillatura delle birre (a caduta, alla spina, all'inglese e in carbo- azoto)
- Pulizia e santificazione di un impianto di spillatura
- Gestione della CO2 (Tecniche per evitare di spillare birre sotto sature e sovra sature)
- Tecniche di spillatura al bicchiere dei principali stili birrari.
- La figura professionale del Publican
- Creare e gestire la cucina di un Pub di successo.
(in collaborazione con Virgilio Saggese del Brewpub Desmond)
- L'impianto- come produrre il proprio impianto per birrificare.

5* lezione - Relatore Esperti di finanziamenti – professionals del settore creditizio

16 dicembre ore 19.30-22.30

Come finanziare il proprio birrificio.

6* lezione - Relatore Maria Vittoria Leardi Presidente ADB Abruzzo

13 gennaio ore 19.30-22.30

- Stili birrari principali
- Alta,bassa fermentazione e birre a fermentazione spontanea.
- Tecniche di degustazione nella birra.

7* lezione - Relatore Maria Vittoria Leardi Presidente ADB Abruzzo ed esperti di birrogastronomia

20 gennaio ore 19.30-22.30

- Difetti nella birra
- Come costruire una carta birre e abbinarla al cibo
- Cucina tradizionale e innovativa con la birra (relatori Jurij Ferri e Maria Vittoria Leardi).

Verifica della qualità del corso

Al termine dell'ultima lezione del corso verrà distribuito ai partecipanti un questionario di valutazione sull'organizzazione didattica e sulla qualità dell'insegnamento. Tale questionario è compilato da ogni corsista in forma anonima. Le risultanze costituiscono elemento di valutazione dell'organizzazione didattica e logistica del corso.

Partners

Comune di Spoltore, birrai locali.

Il Progetto Spoltore Polo della Birra è realizzato con la collaborazione, a titolo gratuito di tutti i docenti e specialisti.