A scuola di degustazione di birra

scuola-birra-198c114a

Appassionati di birra, gestori di locali, baristi o semplicemente curiosi? Per sapere tutti i segreti su bionde e rosse, sono iniziati i corsi per diventare degustatore di birra.

Proposti da Fermento Birra in sei città italiane, i nuovi percorsi formativi (“nuovi” perché il format è stato ulteriormente arricchito) prevedono tre differenti moduli indipendenti (“Conoscere la birra”, “Viaggio nell’universo birra” e “Tecniche di degustazione e abbinamento”).

In totale si tratta di 63 ore di lezione (21 ore a modulo), a cui si aggiunge l'esame conclusivo che darà la possibilità di ottenere l’attestato finale. I docenti sono esperti del settore, giornalisti, giudici, birrai: ogni lezione prevede sia una parte teorica sia prove di assaggio guidate. I corsi sono al moment attivi Milano, Torino, Rimini, Bologna, Firenze, Roma.