

A San Pancrazio un corso per imparare a degustare la birra artigianale

SAN PANCRAZIO SALENTINO – Come viene percepita, quali sono le sue caratteristiche, quali gli elementi base per valutare la birra artigianale? Le risposte a queste e a tante altre domande sono al centro del Corso di avvicinamento alla degustazione consapevole dal titolo “Approcci di gusto alla birra artigianale” organizzato a San Pancrazio da Aleph Microbirrificio e Tap Room e da Birrificio Artigianale demi beer in collaborazione con Sulle vie della birra, progetto che promuove la cultura della birra artigianale attraverso itinerari inediti, percorsi inusuali, esperienze coinvolgenti e gustose degustazioni. Sede del corso è la Tap Room di Aleph, a San Pancrazio, in via Taranto, 10.

Quattro gli appuntamenti previsti. Tre tipologie di birre diverse in ogni lezione. Un appuntamento a settimana. Due ore la durata di ogni lezione, dalle 20 alle 22. Il percorso prende il via lunedì 15 maggio 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. In degustazione tre birre del birrificio Aleph di San Pancrazio. Secondo appuntamento lunedì 22 maggio con: Viaggio al centro della birra: ingredienti e cenni sulla produzione. In degustazione tre birre del birrificio demi beer di San Pancrazio. Il terzo appuntamento previsto per lunedì 29 maggio vedrà protagoniste Le infinite storie dentro al bicchiere: storia della birra, eventi, scoperte ed invenzioni principali. In degustazione tre birre del birrificio Verso Sud di Mesagne. Ultimo appuntamento lunedì 5 giugno con: Il giro del mondo in...birre: nazioni, tipologie, stili e approcci al consumo. In degustazione tre birre del birrificio Federico II di Oria.

“È importante far crescere la consapevolezza rispetto al prodotto birra artigianale nei consumatori, anche in chi si avvicina per le prime volte a questo vasto mondo dal quale molti si sentono disorientati. L’idea del corso nasce dalla voglia di fare cultura della birra artigianale, per sottolineare l’importanza di questa bevanda fermentata, troppo spesso sottovalutata o peggio bistrattata. Scopo ultimo del corso è quello di avvicinare le persone ad una degustazione serena e maggiormente consapevole” afferma Piero De Mitri, titolare del Birrificio demi beer.

“Crediamo che creare reti e collaborazioni” aggiunge Rossella Orsini, titolare del brew-pub Aleph Beer “sia la strada giusta per valorizzare il territorio, per farlo conoscere, per renderlo maggiormente attrattivo, generando di fatto un circolo virtuoso che se adeguatamente alimentato può diventare occasione di crescita e sviluppo. Per questo nell’organizzazione del corso abbiamo voluto fortemente coinvolgere anche altri birrifici della zona” ed aggiunge “naturale la scelta di continuare a collaborare con Sulle Vie della Birra e con Aristodemo Pellegrino, anche in questa occasione dopo la precedente positiva esperienza che ci ha visti coinvolti nel tour “Storie sul Confine”, realizzato nel mese di marzo in occasione della Italy Beer Week”.

Le lezioni sono curate e condotte da Aristodemo Pellegrino, ideatore del progetto Sulle vie della Birra, referente regionale Unionbirrai Beer Taster (UBT) per Puglia e Basilicata, beer writer, relatore Unionbirrai Academy, docente Unionbirrai, collaboratore alla Guida alle Birre d’Italia Slow Food 2023, divulgatore di cultura birraria.

Info e prenotazioni: tel. 329 5459310.