



MoBI - Movimento Birrario Italiano presenta

CORSO DI DEGUSTAZIONE DEDICATO ALLE BIRRE ACIDE

a Genova presso "Kamun Lab", "La Pausa", "I Troeggi" e "Il Genovese"
docente Lorenzo Dabove in arte "Kuaska"

Il corso si articola in 4 serate: gli incontri si svolgono dopocena ed hanno inizio alle ore 20.30, fatta eccezione per quello conclusivo, dedicato all'abbinamento con il cibo, che ha inizio alle ore 20.00.

Ai nuovi associati MoBI viene consegnata IN OMAGGIO la Guida MoBI ai locali birrari italiani.

La quota di partecipazione è di 150 € a persona e comprende un anno di quota associativa MoBI – Movimento Birrario Italiano (130 € per chi è già associato MoBI).

Informazioni: corsi.degustazione@movimentobirra.it e presso i locali in cui si svolgeranno le serate

Iscrizioni: online al sito MoBI www.movimentobirra.it

PROGRAMMA DEL CORSO

PRIMA SERATA – lunedì 7 settembre 2015 ore 20.30: Lambic e Gueuze

presso il "Kamun Lab", via di San Bernardo 53r, Genova

- Cenni storici
- La produzione e il "mistero del lambic"
- I produttori e le loro filosofie

proiezione immagini dall'archivio di Kuaska con commento a corredo dei contenuti esposti

degustazione di cinque birre da diversi produttori ed assemblatori; nella serata saranno serviti due piattini

SECONDA SERATA – venerdì 11 settembre 2015 ore 20.30: Le birre acide delle Fiandre e della Germania

presso "La Pausa" di via Assarotti 12r, Genova

- Cenni storici
- La produzione
- I produttori storici e la loro influenza sulle nuove generazioni

degustazione di cinque birre da diversi produttori ed assemblatori; nella serata saranno serviti due piattini

TERZA SERATA – lunedì 14 settembre 2015 ore 20.30: I derivati del lambic (kriek e non solo)

presso "I Troeggi", via Chiabrera 61r, Genova

- Cenni storici
- La produzione
- Il vero e il falso

proiezione immagini dall'archivio di Kuaska con commento a corredo dei contenuti esposti

degustazione di cinque birre da diversi produttori ed assemblatori; nella serata saranno serviti due piattini

QUARTA SERATA – venerdì 18 settembre 2015 ore 20.00: "Là dove osano le birre acide, i vini non possono osare"

presso il Ristorante "Il Genovese", via Galata 35, Genova

Cena di fine corso condotta da Kuaska con quattro birre acide italiane abbinata a quattro piatti inabbinabili ai vini, con la partecipazione dei produttori