



# CORSO

## di degustazione e conoscenza

# della Birra

## artigianale

Corso pensato per appassionati, curiosi e neofiti che vogliono approfondire la loro conoscenza della birra "artigianale".

5 lezioni teorico-pratiche in cui la docente Alessandra Agrestini, con un approccio tecnico/sensoriale affronterà gli argomenti con una presentazione dettagliata e formativa ed una degustazione di 3 birre ogni serata.

**Giovedì 6 Marzo ore 20.30**

Valutazione sensoriale e degustazione della birra

**Giovedì 13 Marzo ore 20.30**

Materie prime e produzione con Riccardo Grana Castagnetti

**Giovedì 27 Marzo ore 20.30**

Geografia e stili birrari 1 - bassa fermentazione e spontanea

**Giovedì 3 Aprile ore 20.30**

Geografia e stili birrari 2 - alta fermentazione

**Giovedì 10 Aprile ore 20.30**

Italia e made in Italy birrario

5 lezioni dalle 20.30 alle 23.00

Minimo 18, massimo 30 partecipanti

Iscrizioni entro **MARTEDI' 25 FEBBRAIO 2025**

Il corso prevede un contributo  
+ Tessera associativa



**UNIVERSITA' PER LA LIBERA ETÀ**  
**NATALIA GINZBURG APS**  
associazione culturale di promozione sociale  
per l'educazione permanente

\*La tessera d'iscrizione all'Università Libera Età N. Ginzburg ha validità dal 1 Settembre 2024 al 31 Agosto 2025 e dà diritto a partecipare a tutti i corsi e iniziative promosse dall'Università oltre a sconti ed agevolazioni presso vari esercizi commerciali della Provincia di Modena e Reggio Emilia.



Gli incontri saranno presso:  
**BIBLIOTECA E. BERSELLI**  
Via Rubiera, 1 Campogalliano (Mo)

Per info e iscrizioni: Tel. 059/52.61.76  
nataliaginzburgcampogalliano@gmail.com  
biblioteca@comune.campogalliano.mo.it