



# **CORSO** **di degustazione e conoscenza** **della Birra** **artigianale** **2026**

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 12 Marzo ore 20.30**

Valutazione sensoriale e degustazione della birra

**Giovedì 19 Marzo ore 20.30**

Materie prime e produzione con Riccardo Grana Castagnetti

**Giovedì 26 Marzo ore 20.30**

Geografia e stili birrari 1 - bassa fermentazione e spontanea

**Giovedì 2 Aprile ore 20.30**

Geografia e stili birrari 2 - alta fermentazione

**Giovedì 9 Aprile ore 20.30**

Italia e made in Italy birrario

5 lezioni dalle 20.30 alle 23.00

Minimo 18, massimo 23 partecipanti

Iscrizioni entro LUNEDÌ 2 MARZO 2026

Il corso prevede un contributo  
+ Tessera associativa



\*La tessera d'iscrizione all'Università Libera Età N. Ginzburg ha validità dal 1 Settembre 2025 al 31 Agosto 2026 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