



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 LUNEDI' 2 MARZO 2026

Il corso prevede un contributo

+ Tessera associativa



**UNIVERSITÀ 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 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