

L'AQUILA: ARRIVA IL PRIMO MASTER SULLA BIRRA IN CENTRO STORICO FIRMATO SLOWFOOD

19 Febbraio 2020



L'AQUILA – SlowFood L'Aquila organizza il suo primo Master of Food e per farlo ha scelto una location in pieno centro storico: Il "Makkaroni Bros", che ha aperto i battenti lo scorso luglio su Piazza Santa Maria Paganica, in una delle piazze più importanti della città, rinnovando i locali di quella che era la storica trattoria "Il Giaguaro".

Grazie alla collaborazione tra i giovani gestori e l'associazione – si legge in una nota – sarà possibile trascorrere quattro serate alla scoperta del favoloso mondo della birra. I Master of Food sono un progetto educativo di SlowFood International e il loro obiettivo è di avvicinare le persone al gusto in modo consapevole.

Sono un invito aperto non solo a riconoscere il piacere del cibo e il valore del convivio come importante momento di socialità sana, ma anche a scegliere il cibo di tutti i giorni. Si svolgono attraverso corsi in aula, ma anche grazie a visite nei luoghi di produzione e di vendita.

Le lezioni sono a carattere partecipato, con simulazioni, degustazioni, giochi sensoriali, esercitazioni in cucina, e sono un invito ad imparare attraverso il saper fare e il saper scegliere. Gli incontri sono gestiti da formatori esperti del settore agroalimentare preparati secondo le più innovative metodologie didattiche.

Ogni corso è un'occasione importante per conoscere la storia e la geografia dei prodotti alimentari, per esaminare le tecniche e i processi di produzione e di distribuzione, per parlare di biodiversità e di sostenibilità ambientale, sociale ed economica del cibo e confrontarsi sulle scelte di acquisto e consumo quotidiano. Ci sono Master per imparare a cucinare senza sprechi, per conoscere il mondo del cioccolato, per avvicinarsi al mondo del vino e dell'olio.

Inseguendo un caro interesse, SlowFood L'Aquila ha deciso di iniziare questo percorso educativo rivolgendosi all'universo della birra. Si partirà lunedì 9 marzo alle ore 20.00 e si andrà avanti per altri tre lunedì. Saranno approfonditi temi sulla natura delle materie prime, sulle tecniche produttive, sulla storia, sugli stili e la geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri e gli abbinamenti.

L'assaggio di una selezione di birre, italiane e non, aiuterà ad intuire le storie di uomini, di territori, di culture e tradizioni che sono immerse in ogni bicchiere.

Il percorso sarà guidato da Roberto Muzi, formatore Slow Food del Master of Food di Birra.

Il costo di partecipazione per i Soci Slow Food è di 95 euro; per i non soci Slow Food di 95 euro più la quota associativa (10,00 euro soci fino a 30 anni, 25,00 euro soci ordinari). Ai soci Slow Food Giovani (fino a 30 anni) è riservato inoltre lo sconto di 10 euro sul costo di partecipazione.

Ogni partecipante riceverà: un set di 6 bicchieri da degustazione; il manuale "Il piacere della birra" e l'attestato finale di

partecipazione.

Per info ed iscrizioni: slowfood.condottalaquila@gmail.com tel. 3517731777