

Tecnica dell'abbinamento cibo-birra

2° liv serale

Brescia

dal 16/09/2025

al 04/11/2025

dalle 20:30 alle 22:45

Brescia, Sede AIS Brescia via
Triumplina 11

Per informazioni

massimo.carnevali@aislombardia.it

Il secondo livello del corso per sommelier AIS della birra perfeziona le competenze sulla degustazione, offre le nozioni necessarie a un corretto servizio e si concentra sull'abbinamento con i vari cibi.

Il corso di secondo livello prevede **7 lezioni in aula in presenza**.

Il materiale didattico utilizzato sarà lo stesso fornito per il primo livello.

Per iscriversi al corso di 2° livello è necessario:

- Essere in regola con la quota associativa dell'anno in corso. Se non sei in regola con la quota associativa contatta il referente della delegazione (vedi box in alto a destra)
- Aver frequentato il corso di primo livello della birra entro 5 anni dalla data di inizio di questo corso
- Essere in regola con il numero di assenze nel corso di primo livello

Come iscriversi

Per procedere all'iscrizione online del corso di SECONDO livello della birra, è necessario essere registrati al sito di AIS Lombardia.

Se hai necessità di ulteriori informazioni o hai problemi ad iscriverti, manda una mail al delegato o al referente (vedi box in alto a destra).

Pagamento

Il costo del corso deve essere pagato nella sua totalità all'atto dell'iscrizione online. Per eventuali necessità relative al pagamento, contatta il referente della delegazione

Documento fiscale

Chi desidera la fattura, all'importo del costo corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.

Tecnica dell'abbinamento cibo-birra

2° liv serale

Brescia

dal 16/09/2025

al 04/11/2025

dalle 20:30 alle 22:45

Brescia, Sede AIS Brescia via
Triumplina 11

Per informazioni

massimo.carnevali@aislombardia.it

Programma: calendario e contenuti

Martedì 16 Settembre 2025

La degustazione. Approfondimento

La tecnica della degustazione e la coerenza agli stili birrari.

Martedì 23 Settembre 2025

La scheda di abbinamento cibo/birra. Le sensazioni del cibo

La degustazione e le sensazioni del cibo. Metodo AIS di abbinamento: contrapposizione, concordanza e valorizzazione. Lo strumento Beersaglio.

Lunedì 29 Settembre 2025

Il servizio e i difetti

La natura dei difetti nella birra: autolisi, diacetile, DMS, esteri, fenolico, gusto luce, Musty/cereali, ossidazione e warning sensation. I differenti stili per il servizio.

Martedì 14 Ottobre 2025

La pasta e la pizza

Pane liquido e pane solido. La tendenza dolce protagonista nei principali piatti italiani, breve panoramica sulle principali preparazioni provenienti da tutto il mondo.

Martedì 21 Ottobre 2025

La carne e il pesce

Introduzione alle principali preparazioni a base di carne e pesce in relazione ai principali piatti italiani. Cenni ed esempi di piatti e proposte da tutto il mondo.

Martedì 28 Ottobre 2025

I salumi e i formaggi

Introduzione al mondo dei salumi e dei formaggi in riferimento ai principali piatti italiani. Cenni ed esempi di piatti e proposte da tutto il mondo.

Tecnica dell'abbinamento cibo-birra

2° liv serale

Brescia

dal 16/09/2025

al 04/11/2025

dalle 20:30 alle 22:45

Brescia, Sede AIS Brescia via
Triumplina 11

Per informazioni

massimo.carnevali@aislombardia.it

Martedì 04 Novembre 2025

I dessert

Introduzione alle principali preparazioni pasticcere con riferimento anche all'ingrediente cioccolato e caffè. I principali dessert italiani. Cenni ed esempi di dessert e proposte dolciarie da tutto il mondo.

Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento, impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è di 12 mesi dalla conclusione del corso.

AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO, BIRRA E DISTILLATI