

**Pavia**

dal 09/10/2025

al 27/11/2025

dalle 20:45 alle 23:00

**Pavia**, Polo Tecnologico di  
Pavia, via Fratelli Cuzio,  
42**Per informazioni****info@aispavia.it**

# Tecnica dell'abbinamento cibo-birra

*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.

**Pavia**

dal 09/10/2025

al 27/11/2025

dalle 20:45 alle 23:00

**Pavia**, Polo Tecnologico di  
Pavia, via Fratelli Cuzio,  
42**Per informazioni****info@aispavia.it**

# Tecnica dell'abbinamento cibo-birra

## Programma: calendario e contenuti

*Giovedì 09 Ottobre 2025*

### **La degustazione. Approfondimento**

La tecnica della degustazione e la coerenza agli stili birrari.

*Giovedì 16 Ottobre 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.

*Giovedì 23 Ottobre 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*.

*Giovedì 06 Novembre 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.

*Giovedì 13 Novembre 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.

*Giovedì 20 Novembre 2025*

### **I salumi e i formaggi**

**Pavia**

dal 09/10/2025

al 27/11/2025

dalle 20:45 alle 23:00

**Pavia**, Polo Tecnologico di  
Pavia, via Fratelli Cuzio,  
42**Per informazioni****info@aispavia.it**

# Tecnica dell'abbinamento cibo-birra

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.

*Giovedì 27 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**