

Birre del mondo per tipologia di birra Domenica 13 ottobre, Parco Villa dei Cedri

Birra al Parco invita domenica 13 ottobre alla scoperta di quattro tipologie di birra provenienti da vari paesi del mondo che hanno contribuito alla storia della birra e/o che presentano oggi originali sviluppi.

Birre a bassa fermentazione

Definite genericamente lager, questo genere di birre sono difficili da produrre a livello artigianale a causa della difficoltà che si riscontra nel gestire le basse temperature di fermentazione.

Vengono prodotte con un lievito particolare che lavora tra i 4 ed i 15 gradi.

Sono le birre che normalmente conosciamo in forma industriale. Interessante sarà valutare la differenza con quelle artigianali qui proposte.

Provenienza delle birre proposte: Svizzera, Germania, Repubblica Ceca, Italia e USA

IPA

La India Pale Ale è tornata in auge. È ad alta fermentazione, per questo definita con "Ale". Nata per mantenere una lunga conservazione, è più alcolica e luppolata delle classiche Ale. Durante le degustazioni verranno messe a confronto varie IPA provenienti da differenti parti del mondo, USA in primis. Provenienza delle birre proposte: Svizzera, Italia, USA, Gran Bretagna e Olanda

Birre acide e IGA

Le birre acide sono fatte con tecniche particolari e con sistemi tradizionali. Sono birre o a fermentazione spontanea con lieviti naturali o a cui vengono inseriti altri tipi di microrganismi (per es. Brettanomyces di varia natura). Un giro degustativo che parte storicamente dal Belgio con le classiche Lambic, Oud Bruin e Rosse di Fiandra, per poi diffondersi in tutto il mondo.

Un'attenzione particolare andrà alle IGA (Italian Grape Ale), una denominazione questa recente, che contempla le birre con aggiunta di uva in svariate forme (acino, mosto, vino).

Provenienza delle birre proposte: Italia, Svizzera, Belgio e Gran Bretagna

Birre scure: Stout, Porter e Barley Wine

Le birre scure sono prodotte con malti asciugati ad alte temperature fino ad arrivare ai malti torrefatti. È interessante apprezzare le differenze dei malti non solo in relazione al colore ma anche al gusto.

Questi stili classici anglosassoni (Stout, Porter e Barley Wine) non venivano quasi più prodotti in patria in Gran Bretagna e sono stati riscoperti negli anni '70 grazie agli appassionati statunitensi che li hanno riproposti negli USA. Successivamente, visto l'enorme successo ottenuto negli USA, sono stati ripresi questi stili in varie parti del mondo, anche in Gran Bretagna.

Provenienza delle birre proposte: USA, Svizzera, Italia, Belgio e Gran Bretagna



Sommelier Nico De Backer

Di origine belga, Nico De Backer è un *Sommelier svizzero della birra*[®] (2017, GastroSuisse) e *Certified Beer Server in the Cicerone*[®] Program (2015, Cicerone Certification Program). Nel 2014 ha fondato un'attività birricola nel Luganese, *Il fiore di luppolo*, con la quale fa vendita di birre (inter)nazionali e organizza delle degustazioni a tema a domicilio. È membro del comitato dell'associazione *BIRA*. Inoltre è relatore del corso *Conoscere e degustare le birre* della Scuola Club Migros e di diverse serate a tema per i Corsi Per Adulti organizzati dall'Istituto della formazione continua del DECS del Canton Ticino.

Durante la giornata di domenica vi sarà la possibilità di assaporare una selezione delle birre presenti accompagnati dal sommelier Nico De Backer.

Per maggiori informazioni e per contattarlo, visitate il sito <http://www.ilfiorediluppolo.ch>