

Corsi di degustazione di birra presso la Tensydome in Villa dei Cedri

Il programma

Sabato 12 ottobre

Corso 1: dalle 11.30 alle 12.30	Birre e abbinamento col cibo
Corso 2: dalle 14.00 alle 15.00	Birre artigianali ticinesi
Corso 3: dalle 16.00 alle 17.00	Birre artigianali del mondo
Corso 4: dalle 18.00 alle 19.00	Birre e abbinamento col cibo

Domenica 13 ottobre

Corso 5: dalle 11.00 alle 12.00	Birre artigianali del mondo
---------------------------------	-----------------------------

Luogo dei corsi

Villa dei Cedri, Bellinzona

Iscrizione

entro il 09.10.2019 a economia@bellinzona.ch

Costo

CHF 30.-- a corso

(incluso bicchiere e sconto CHF 2.-- sulla degustazione e sull'entrata al Museo di Villa dei Cedri)

Descrizione corsi

Birre e abbinamento col cibo: abbinare la birra al cibo permette di raggiungere l'armonia tra le sensazioni che si percepiscono durante la degustazione. Si dà così maggior valore alle caratteristiche sia del cibo sia della birra. Storni vi guiderà nella sperimentazione di diversi stili birrari accompagnati da alcuni prodotti alimentari che ben si sposano con la birra. Si gioca sugli abbinamenti per concordanza e per contrasto.

Birre artigianali ticinesi: verrà presentata una panoramica generale sugli attuali birrifici artigianali presenti in Ticino. Attraverso la degustazione si propone di scoprire i miglioramenti delle birre artigianali ticinesi degli ultimi anni in relazione ai vari stili della birra.

Birre artigianali del mondo: attraverso questo corso s'imparerà ad apprezzare alcune tra le migliori birre a livello mondiale. Un percorso attraverso gli stili presenti nelle varie nazioni del mondo. Provare per credere!



Sommelier Roberto Storni

È sommelier svizzero del vino dal 1998 e sommelier svizzero della birra dal 2014. Ha seguito i tre corsi in Italia di Unionbirrai.

È attivo come consulente per la ristorazione, come commerciante di vini (d'annata e naturali), di birre artigianali, di Champagne e come cuoco-sommelier, sia in casa propria, sia a domicilio.

Tra il 2017 e il 2018 ha partecipato inoltre al programma "Cuochi d'artificio" della RSI proponendo la birra in abbinamento ai piatti proposti.

Dopo aver contribuito alla prima formazione in Ticino di Sommelier della birra come relatore, è ancora oggi attivo come docente ai corsi per adulti organizzati dal Cantone in ambito birra. Ultimamente ha organizzato delle serate di abbinamento in alcuni tra i migliori ristoranti in Ticino. Nel 2018 ha organizzato il

primo concorso di birre ticinesi, artigianali e nel 2019 il concorso miglior birra Homebrewers.

Il Sommelier Roberto Storni sarà a disposizione per rispondere a qualsiasi domanda inerente il mondo birrario e, oltre a sostenere i corsi di degustazione del sabato, sarà possibile acquistare delle birre speciali direttamente da lui in Villa dei Cedri nel pomeriggio della domenica.

Per contattarlo scrivete a: roberto.storni@yahoo.it