



# FISAR

Federazione Italiana Sommelier  
Albergatori Ristoratori  
*Delegazione di Alessandria*

## *Due incontri a tutta Birra*

*mercoledì 7 e lunedì 12 settembre ore 20.30 Osteria Bo Russ, Acqui Terme*

### **7 settembre - Degustazione guidata**

#### ***Si parla di***

*Produzione della Birra, ingredienti  
con trasmissione di un video illustrativo*

*Come avvengono le fermentazioni della birra*

*I diversi stili di birra*

*Cultura del bicchiere*

*Il corretto servizio e il bicchiere giusto*

*La spillatura*

#### ***Cosa si degusta***

*Heineken H41° - 5.3%  
PREMIUM LAGER (Olanda)*

*Duvel - 8.5%  
BELGIAN GOLDEN ALE (Belgio)*

*Blanche de Bruxelles - 4.2%  
BLANCHE (Belgio)*

*Erdinger Hefe - 5.3%  
WEISS (Germania)*

*Kona Castaway - 6%  
American IPA*

*Zundert Trappist  
Trappista - 8%*

### **12 settembre - Cena con abbinamenti cibo - birra. 4 Birre e le loro storie**

#### ***Il menù della serata***

*Insalata tiepida di seppie zucchini  
e crema al basilico*

*Tagliolini ai  
funghi porcini*

*Carre di agnello  
alla scottadito*

*Crostata al  
cioccolato*

#### ***Le Birre***

*Abbaye de Forest Blond  
Birra di Abbazia 6.5% - Belgio*

*Affligem Blond  
Birra di Abbazia, Doppio Malto 8.8% Belgio*

*Floreffe Tripel  
Birra Trappista 8% - Belgio*

*Maredsous 8  
Birra di Abbazia 8% - Belgio*

**Costo Totale del Corso (2 serate) Soci Fisar 60 Euro - Non Soci 70 Euro**

Per informazioni ed iscrizioni contattare i numeri 39 46 59 680 / 348 35 45 758  
oppure scrivere al seguente indirizzo e-mail [lauranorese@gmail.com](mailto:lauranorese@gmail.com)

Puoi iscriverti anche su Facebook <https://www.facebook.com/FisarAlessandria> 