Val.Te.Mo

Luppoleto Camuno

# CORSO DI DEGUSTAZIONE BIRRA ARTIGIANALE

UNIMONT

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

## DESCRIZIONE

Un percorso in **due serate** dedicato a chi vuole **scoprire il mondo della birra artigianale**, dalle **materie prime** alla **degustazione consapevole**. Grazie a **Luppoleto Camuno**, realtà della Valle Camonica che coltiva luppolo e **produce birra artigianale locale**, i partecipanti vivranno un'**esperienza teorica e pratica**, con **dimostrazioni dal vivo** e **degustazioni guidate**

**Martedì 11 Novembre - 20:30 - 22:30**

### Le materie prime della birra

*"Acqua, malto, luppolo e lievito: i 4 elementi che creano la birra"*

**Obiettivo:** far conoscere le basi della "birrificazione" partendo dalle materie prime, con un focus sul luppolo coltivato localmente.

**DEGUSTAZIONE 2 VARIANTI**

**Martedì 18 Novembre - 20:30 - 22:30**

### Dal processo alla degustazione

*"Come nasce la birra artigianale: dalla cotta alla bottiglia"*

**Obiettivo:** mostrare il processo produttivo completo e guidare alla degustazione, educando sensorialmente i partecipanti.

**DEGUSTAZIONE 3 VARIANTI**

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Da effettuare entro **Venerdì 7 Novembre 2025** compilando l'apposito modulo di iscrizione pubblicato sul sito: https://www.valtemo.it/corsi/

## DOCENTE

**Carlo Sarcellini**
Luppoleto Camuno

## COSTO

**25,00 € + 10,00€**
per il tesseramento 2025 all'associazione Valtemo valido fino al 31 dicembre 2026

## SEDE DEL CORSO

**Università della Montagna,**
Via Morino 8 – Edolo (BS)

**Associazione Val.Te.Mo. APS- Edolo (BS)**
**Tel. 388 3559407- info@valtemo.it-www.valtemo.it**

**Il corso sarà effettuato con un numero minimo di 20 partecipanti**