

Birra che passione... meglio se artigianale

Per gli appassionati nel pistoiese arriva la Pinta Medicea

(www.facebook.com/birra). Bionda, rossa, scura. Così i più sono abituati a conoscere la birra magari comprata distrattamente su di uno scaffale del supermercato. La birra non è però questo. Oltre a questa semplice e riduttiva descrizione c'è molto altro. Non esiste infatti la birra ma le birre, come dice Kuaska il maggiore esperto italiano di questa specialissima bevanda. Non si parla infatti mai di birra ma di birre, in quanto ogni stile (questo è il termine usato per descrivere ogni tipologia di birra), riflette specifiche e uniche caratteristiche. Profumo, aspetto, gusto, da questi pochi passaggi si entra nel mondo della birra. Poi c'è quella fatta in casa. Bastano una pentola capiente, pochi strumenti e le materie prime perché ciascuno possa creare la propria birra preferita, spesso e volentieri migliore di quella industriale e con un costo finale decisamente competitivo. Malto, acqua, luppolo e lievito, questi i quattro ingredienti indispensabili per creare la propria birra, ai quali aggiungere un quinto, la fantasia. (nel box una proposta di ricetta per farsi birra in casa). Una bevanda che si rivela anche un gradevole passatempo... tutto da gustare.

Corso di degustazione della birra

Da martedì 15 marzo 2011 presso il Ristorante Voronoi a Pistoia. Durata corso: (8 ore) suddivise in 4 serate: martedì 15, 22, 29 marzo e 5 aprile 2011, dalle 21 alle 23. Costo del corso: 100 Euro — 90 Euro per i soci della Pinta Medicea. (Max 12 partecipanti per corso).

PROGRAMMA

1a Serata – La birra: storia, produzione e degustazione, con degustazione di 4 birre

2a Serata – Le tre grandi famiglie del mondo della birra. La bassa fermentazione, con degustazione di 4 birre

3a Serata – La birra italiana e il fenomeno birra artigianale. L'alta fermentazione, con degustazione di 4 birre

4a Serata – Le birre trappista e d'abbazia. La fermentazione spontanea e l'homebrewer, con degustazione di 4 birre

Iscrizioni: Ristorante Voronoi, Piazzetta dell'Ortaggio, 14/17 Pistoia
Tel. 0573 1971214 - email: info@pintamedicea.com



Un mondo in fermento. È quello della birra artigianale toscana passata in pochi anni da avere uno sparuto numero di birrifici sparsi qua e là per la regione, a ben 24, occupando tutte le province del Granducato. Presidi del gusto e della qualità per un prodotto che sta vivendo in Italia un vero e proprio momento d'oro. Accanto a piccole realtà, con una produzione media giornaliera tra i 100 e i 150 litri, veri e propri fari del panorama brassicolo nazionale. Per accompagnare i neofiti e gli appassionati di questa bevanda, la più antica prodotta dall'uomo, dal 2007 in Toscana opera la Pinta Medicea, associazione culturale che riunisce amanti della birra di qualità e homebrewers, ovvero coloro che la birra se la fanno a casa. Cuore dell'attività della Pinta Medicea è Firenze, ma da alcuni mesi l'associazione ha aperto una sezione anche Pistoia. Il 15 marzo comincia al Ristorante Voronoi di Piazzetta dell'Ortaggio, il primo corso di degustazione (per dettagli vedi box). Ad oggi i soci dell'associazione sono oltre 300, non solo toscani, si va dalla Calabria alla Valle d'Aosta con iscritti anche all'estero. La principale finestra della Pinta Medicea sul mondo è naturalmente internet (www.pintamedicea.com); nel sito dove sono presenti tantissime pagine di contenuti dedicati al mondo della birra, una sezione dedicata ai video e alle attività promosse dall'associazione. La Pinta Medicea è anche su Facebook



PIZZERIA (ANCHE DA ASPORTO) – GELATERIA – BAR – PASTICCERIA