



Fondazione  
Italiana  
Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO  
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE  
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA



Fondazione Italiana Sommelier  
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

# Corso sulla Birra

“L'ALTRA FACCIA DELLA CULTURA DEL BERE”

A Campobasso presso Bibenda Galleria del Vino  
Piazza Molise, 48/52



Info e iscrizioni: 377 089 8581

[info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)



Fondazione  
Italiana  
Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO  
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE  
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA



## 1° Corso sulla birra di Fondazione Italiana Sommelier a partire dal 19 marzo 2025

La **Birra** è espressione di una grande cultura e manifestazione di un'eccelsa tradizione. Non sorprende che i suoi estimatori siano sempre più numerosi in tutto il mondo; meno in Italia, dove le sue potenzialità e le sue peculiarità sono ancora poco note, per il preconconcetto diffuso che si tratti di una bibita "passante", da consumarsi magari più fredda possibile nelle afose giornate estive o davanti a una partita di calcio in tv.

Il **Corso sulla Birra di Fondazione Italiana Sommelier** nasce dall'esigenza di sfatare vecchi luoghi comuni e di conoscere realmente un prodotto ancora più antico del Nettare di Bacco. Soprattutto, è un modo diverso per allargare il nostro patrimonio di conoscenze, grazie alla collaborazione dei nostri docenti più appassionati e preparati, che sanno realmente "trasmettere cultura". Insieme a loro scopriremo la storia e gli stili delle numerosissime birre esistenti, analizzando una selezione attenta di quelle che vengono identificate con le pietre miliari europee: **Belghe, Anglosassoni e Tedesche** su tutte, poi uno sguardo a ciò che di significativo viene prodotto in **Italia e nel Resto del Mondo**.

Si acquisiranno le competenze tecniche e gli strumenti indispensabili per un'attenta Analisi Sensoriale. Vi invitiamo a essere protagonisti attivi di questo corso, ad allenare cioè la vostra curiosità e i vostri talenti gusto-olfattivi per crescere in questo particolare "piacere della vita", arricchendo il vostro bagaglio sensoriale di nuovi colori, profumi e sapori.

Il Corso è articolato in **8 lezioni**, con il gran finale di una visita a un **Microbirrificio** e cena di abbinamento cibo-birra.

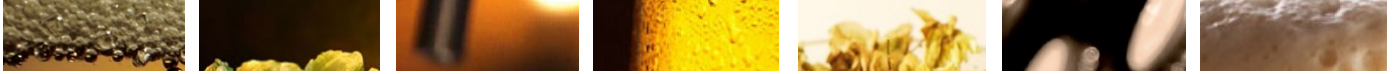
### SEDE DEL CORSO

**Bibenda Galleria del Vino – Piazza Molise, 48/52 – Campobasso**

Orario delle lezioni 20.00 – 22.30

Info e iscrizioni: 377 089 8581

[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)



**Fondazione  
Italiana  
Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO  
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE  
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

# BIBENDA



## Calendario e temi delle lezioni:

- ◆ **19/03/2025 1° Lezione**  
Presentazione del corso, cenni storici, processo produttivo / Degustazione di 6 birre
- ◆ **26/03/2025 2° Lezione**  
La degustazione, il corretto servizio (schiuma, spillatura, temperatura, bicchiere, conservazione) / Degustazione di 6 birre
- ◆ **02/04/2025 3° Lezione**  
La Tradizione Mitteleuropea – Lager e Weiss / Degustazione di 6 birre
- ◆ **16/04/2025 4° Lezione**  
Le Ale: la forza del nord / Degustazione di 6 birre campione
- ◆ **23/04/2025 5° Lezione**  
Le Birre d'Abbazia e Trappiste / Degustazione di 6 birre campione
- ◆ **30/04/2025 6° Lezione**  
Il grande artigianato mondiale / Degustazione di 6 birre campione
- ◆ **07/05/2025 7° Lezione**  
Il grande artigianato italiano / Degustazione di 6 birre campione
- ◆ **14/05/2025 8° Lezione**  
Visita ad un microbirrifico e cena di abbinamento cibo-birra

## Costo del Corso

- Il costo del corso è 300,00 euro
- Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100,00 Euro.

## Informazioni utili per il pagamento

- In contanti o assegni presso la sede del corso.
- Con bonifico bancario intestato all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT07B0526203802CC1401300833, con causale "1° Corso sulla Birra Campobasso".

## Contatti

- Passa a trovarci presso BIBENDA GALLERIA DEL VINO, in Piazza Molise, 48/52 a Campobasso
- Tel. 377 089 8581 - Mail: [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)

## Materiale didattico incluso nel Corso

- Libro di testo sulla Birra
- Quaderno di degustazione per l'Analisi sensoriale
- Attestato di partecipazione al Corso sulla Birra

**Info e iscrizioni: 377 089 8581**

**[info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)**



## I Corsi che attualmente organizziamo

con **Fondazione Italiana Sommelier**

### CORSI E PERCORSI DI FORMAZIONE

- | IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
- | IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ETNA
- | L'ABC DEL VINO
- | CORSO BREVE SULL'OLIO IN 7 INCONTRI
- | BARMAN

### CORSI MONOGRAFICI E APPROFONDIMENTI

- | AMARONE DELLA VALPOLICELLA
- | BRUNELLO DI MONTALCINO
- | BAROLO E BARBARESCO
- | ETNA
- | SPUMANTI
- | CHAMPAGNE & CHAMPAGNES
- | BIODINAMICA
- | VITIGNI E TERRITORI

- | BORGOGNA
- | BORDEAUX
- | BEAUJOLAIS
- | VALLE DELLA LOIRA
- | L'ALTRA FRANCIA
- | LE TERRE DEL GRANDE RIESLING
- | VINI DEGLI STATI UNITI D'AMERICA
- | IL MONDO DEGLI ODORI E DEL GUSTO
- | LA NOBILTÀ DELLA MUFFA
- | ECCELLENZE GASTRONOMICHE
- | FORMAGGI
- | SIGARI E DISTILLATI
- | BIRRA
- | SCUOLA DI OLIO PER BAMBINI
- | MARKETING DEL VINO ON LINE
- | SPEAKING OF WINE ON LINE

Info e iscrizioni: 377 089 8581

[info@fondazioneitaliansommeliermolise.it](mailto:info@fondazioneitaliansommeliermolise.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)