

Comunicato stampa



Contro la crisi, una nuova professione La birra è servita: largo al Bier Sommelier Consumatori sempre più esigenti e un'accesa concorrenza impongono una crescita del livello di servizio. L'Istituto Doemens e Arte Bier, forti di una lunga e consolidata esperienza nella patria della birra, la Baviera, organizzano corsi per Bier Sommelier anche nel nostro Paese.

E' finita l'epoca di "una media chiara, per favore". La birra, sempre più amata dagli italiani, richiede una precisa competenza. Per rispondere a questa esigenza, emersa da ristoranti e strutture ricettive in genere, il prestigioso istituto tedesco Doemens e Arte Bier hanno inaugurato anche in Italia un corso di specializzazione per una nuova figura professionale: il Bier Sommelier. Il primo si è tenuto nel 2009.

Quali e quante varietà di birra esistono, come si ottengono, quali le materie prime e i processi produttivi: questi alcuni dei quesiti a cui il corso di specializzazione per Bier Sommelier si prefigge di dare una risposta. E poi, quale la storia di questa bevanda, antica come la storia dell'uomo, e quale, alla luce delle ultime tendenze di consumo, il suo futuro? Ma, come nel parallelo mondo del vino, è soprattutto a tavola che il Bier Sommelier dà il meglio di sé e il corso quindi indica, oltre all'impiego della birra in cucina, tutti gli abbinamenti possibili e le modalità di servizio corrette, la scelta del bicchiere giusto e la migliore spillatura.

Un viaggio a 360 gradi nel mondo della birra: questo è quanto il corso per Bier Sommelier si prefigge, offrendo per la prima volta nel nostro Paese a tutti coloro che desiderano affrontare una preparazione di questo tipo l'imperdibile opportunità di toccare con mano la realtà produttiva del settore grazie ad una struttura unica in quanto a impianti e laboratori.

"Finalmente, anche l'Italia, dove il mercato della birra è particolarmente dinamico, potrà avere i suoi Bier Sommelier diplomati – afferma Stefan Grauvogl, responsabile di Arte Bier. – I nostri corsi sono non solo un'occasione di arricchimento per il settore, ma una preziosa opportunità di formazione per la creazione di nuovi posti di lavoro, esigenza quanto mai sentita in momenti di crisi come quello attuale".

Tutto sul corso

A chi si rivolge: mastri birrai, venditori e operatori della ristorazione e dell'ospitalità

Tempi: è articolato in due parti, ognuna della durata di una settimana

Lezioni: tecnologia della produzione (caratteristiche e utilizzo delle materie prime, realizzazione di una cotta in un impianto pilota, ecc.), tecnica della miscela della birra (pulizia degli impianti di spillatura, gestione di un impianto, ecc.), formazione e degustazione (comunicazione delle caratteristiche sensoriali della birra, gusti indesiderati, organizzazione ed esecuzione di una degustazione, ecc.) e poi, birra e salute, birra e cucina, birra e marketing, birra e fattori psicologici di consumo, ecc.

Numero di partecipanti: fino a 15

Qualifica finale: al superamento degli esami i partecipanti ottengono il titolo di Bier Sommelier diplomato e vengono ammessi di diritto all'esclusivo 'Club dei Sommelier' che organizza per gli aderenti degustazioni e raduni annuali a livello internazionale consentendo così un costante aggiornamento. Tutte le lezioni, pratiche e teoriche, vengono tenute in lingua italiana.

Info: Stefan Grauvogl
339.8541498 / mail@arte.bier.de



Doemens