

Un corso di degustazione consapevole a sostegno del progetto BirrAUT

Le infinite storie dentro al bicchiere: Approcci di Gusto alla Birra artigianale

Secondo un'indagine pubblicata alla fine del 2023 da BVA Doxa nove italiani su dieci considerano la birra una bevanda inclusiva. I dati raccolti testimoniano come la birra sia considerata uno strumento per promuovere lo sviluppo sociale e l'integrazione.

In questa stessa direzione si muove **BirrAUT che celebra la diversità, promuove l'inclusione sociale e lavorativa attraverso la birra artigianale.**

Il progetto, avviato nel settembre scorso, continua a crescere e a proporre occasioni mirate a favorire una maggiore comprensione dell'autismo. Obiettivo fondamentale è quello di promuovere una concreta inclusione attraverso un dialogo costruttivo con il coinvolgimento di esperti, famiglie, istituzioni e cittadini.

“Le infinite storie dentro al bicchiere: Approcci di Gusto alla Birra artigianale” vuole essere un'occasione per perseguire questi obiettivi.

“Questo corso di degustazione, proposto dai nostri partner, a sostegno del progetto BirrAUT, aggiunge un nuovo, piccolo, ma importante tassello, al percorso.” afferma **Tonio Zambrini**, presidente della cooperativa sociale AUTopia e responsabile del progetto *“Obiettivo è quello di illustrare a tutti coloro i quali vorranno partecipare il motivo che ci ha spinto a considerare la birra artigianale quale mezzo concreto per promuovere inclusione sociale e lavorativa. Poi c'è da dire che è sicuramente divertente ed interessante scoprire le infinite storie dentro al bicchiere. Una nuova occasione per brindare all'inclusione che consiglio a tutti di non lasciarsi sfuggire”.*

Il corso, nato dalla collaborazione tra il birrifico **Baff Beer, La Puccia Lecce**, il progetto **Sulle vie della Birra** e l'associazione **Wine&odvovoyage** a sostegno del progetto **BIRRAUT**, permetterà di approcciarsi con maggiore consapevolezza alla birra artigianale, affrontando differenti temi, dalla degustazione alla storia; dalla produzione agli abbinamenti birra cibo, mettendo in evidenza gli aspetti di inclusione sociale. Ogni incontro sarà scandito dalla degustazione guidata di 3 birre di differenti birrifici, pugliesi e nazionali

Docente del corso sarà **Aristodemo Pellegrino**, ideatore del progetto Sulle vie della Birra, referente regionale Unionbirrai Beer Taster (UBT) per Puglia e Basilicata, collaboratore alla Guida alle Birre d'Italia Slow Food, divulgatore di cultura birraria.

Sette gli appuntamenti previsti, tra cui una visita in birrifico ed una cena aperitivo, per un programma ricco di spunti.

Si parte il **17 marzo** con ***Degustazione: un viaggio attraverso i 5 sensi*** per iniziare ad approcciarsi alla degustazione.

Il **24 marzo** ***Birra artigianale questa sconosciuta*** per sfatare falsi miti e comprendere il significato di artigianale.

Il **31 marzo** sarà la volta di ***Le infinite storie dentro al bicchiere***, per scoprire la storia di questa stupefacente bevanda.

L'**8 aprile** ***Viaggio al centro della birra***, visita in birrifico per approfondire gli aspetti legati alla produzione.

14 e 28 aprile saranno dedicati a ***Il giro del mondo in...birre*** per scoprire paesi, tradizioni ed approcci al consumo.

Il **6 maggio** ***serata conclusiva con apericena***, abbinamento e consegna attestati

Le lezioni si terranno presso La Puccia in via G. Leopardi 36 a Lecce dalle 20 alle 22.30.

Tutte le informazioni ed il programma dettagliato nel form al link <https://forms.gle/9FwLk5Mqw2G4pbpSA>