

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Per spillare una birra ci vuole tecnica, un corso a Ispra

Michele Mancino · Friday, March 30th, 2018

Tutti pensano di essere in **grado di spillare una birra, ma non tutti sanno che esistono almeno quattro tecniche di spillatura, diverse tra loro**. Oltre alle varie tecniche c'è anche la tecnologia che ha innovato non poco il modo di spillare birra. Saper servire bene una birra, con la giusta saturazione, vuol dire dunque valorizzarne il sapore, fidelizzare il cliente e avere un vantaggio competitivo sulla concorrenza. È per tutti questi motivi che **Confcommercio Ascom Varese** propone un percorso teorico e pratico per imparare a spillare la birra nella maniera più corretta, sana e soprattutto redditizia.

Il corso si terrà **lunedì 16 aprile sul Caffé del Lago a Ispra (via Lungolago C. Colombo, 73) e avrà la durata di 6 ore dalle 9.00 alle 16.30**. I destinatari sono gli operatori di bar, ristoranti e pubblici esercizi. È richiesta la maggiore età e il costo è di 150 euro più Iva (lunch 15 euro a parte)

CONTENUTI

Il corso tratterà più argomenti. Si parlerà della birra nella storia, di ingredienti e produzione, tipologie di birra, del bicchiere, della conservazione, dell'impianto, del servizio, della tecnica di spillatura alla tedesca, all'inglese, alla belga, di quella antica con ferro incandescente e delle tecniche di mescita da bottiglia.

E SE VUOI SAPERNE DI PIU' C'È MALTOGRADIMENTO

This entry was posted on Friday, March 30th, 2018 at 10:38 am and is filed under [Lavoro](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.