

## VareseNews

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

**Pubblicato:** Venerdì 30 Marzo 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 miscita da bottiglia.

#### **E SE VUOI SAPERNE DI PIU' C'È MALTOGRADIMENTO**

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

