



Le Donne della Birra, in partenza i corsi online

Dalla collaborazione tra l'associazione che riunisce un gruppo di esperte in materia brassicola e Formalimenti, nasce un nuovo progetto formativo con tanti appuntamenti per curiosi ed esperti



I corsi sulla birra partono ad aprile 2021 fino a gennaio 2022.

La nuova collaborazione tra l'**Associazione Le Donne della Birra e Formalimenti**, realtà attiva nella formazione a distanza nel settore agroalimentare, ha dato vita a un'innovativa proposta di live webinar e corsi on demand in cui è protagonista la famosa bevanda a base di malto. Le lezioni si rivolgono a un target ampio, dagli appassionati ai professionisti del comparto brassicolo, e avranno **inizio a fine aprile** fino a gennaio 2022.

La partnership è nata nel 2020 e va ad **arricchire il programma formativo di Formalimenti** con un'ampia gamma di corsi online, firmati Le Donne della Birra, realtà importante gestita da un gruppo di esperte di cibo ed enogastronomia, aderenti al gruppo "**Donne del Cibo**".

Corsi per appassionati e addetti ai lavori

L'esordio dei webinar e dei corsi on demand **toccherà diverse tematiche**: dalla coltivazione delle materie prime alla produzione della birra, dalla degustazione agli abbinamenti, fino alla cucina con la spumeggiante bevanda. Ai professionisti è dedicato un ventaglio di proposte riguardanti la comunicazione verbale e scritta, in occasione di degustazioni e con riferimento ai rapporti con la stampa, e la cura di una presenza online.

Le docenti sono alcune tra le professioniste aderenti all'[Associazione Le Donne della Birra](#):

- **Elisa Lavagnino**, birraia, coltivatrice di luppolo, ricercatrice

- **Eleonora Caprio**, titolare e insegnante AICI della scuola di cucina Gusti Tuscia
- **Paola Uberti**, foodblogger e fondatrice di Libricette.eu
- **Chiara Rubinato**, beer sommelier
- **Michela Cimatoribus**, titolare dell'agenzia di comunicazione Rossi&Bianchi e fondatrice di The Good Beer Society
- **Chiara Andreola**, giornalista professionista, biersommelier?re Doemens, autrice del blog "La giornalista beer lance"
- **Barbara De Bortoli**, birraia freelance.



I corsi riguardano tanto gli aspetti legati alla degustazione che alla comunicazione per professionisti.

Il calendario degli appuntamenti

- **27 aprile** – *“Tre focacce, tre birre, tre cereali, tre gusti”* con Eleonora Caprio
- **1-8 giugno** – *“Birrificazione casalinga”* con Elisa Lavagnino
- **15 giugno** – *“I lievitati alla birra: il cestino del pane”* con Eleonora Caprio
- **22 giugno** – *“Il riuso delle trebbie in cucina”* con Elisa Lavagnino
- **7-14 settembre** – *“Le materie prime e la produzione della birra: birra e agricoltura”* con Elisa Lavagnino
- **21-28 settembre** – *“Di pinta in piatto – Corso di degustazione e tecniche di abbinamento tra birra e cibo”* con Chiara Rubinato
- **19-26 ottobre** – *“La comunicazione digitale nel settore food&beverage”* con Michela Cimatoribus

-
- **9 novembre** – ***“Dalla degustazione alla scrittura: come trasformare un sorso in parole”*** con Chiara Andreola
 - **16 novembre** – ***“Storia di un antico amore: la birra e la carne”*** con Paola Uberti
 - **23 novembre** – ***“Madre terra: la birra nella cucina vegetariana”*** con Paola Uberti
 - **18 e 25 gennaio 2022** – ***“Birra e valorizzazione del territorio, curiosita’ e degustazione”*** con Elisa Lavagnino
 - Disponibile da fine giugno, on demand, ***“Paese che vai birra che trovi”*** con Barbara De Bortoli.

Per ulteriori informazioni visitare il sito web www.formalimenti.it, inviare un’e-mail a stampa@rossiebianchi.it o telefonare a Michela Cimatoribus (Tel. 3485241239).

Data di creazione

19/04/2021

Autore

amanda-arena