

# CORSI LUPPOLO & FOOD FESTIVAL 2022

CORSO 1: LE BIRRE DEL TICINO  
Sabato 27 agosto 2022, dalle 17.00 alle 18.00

CORSO 2: DALLE CLASSICHE ALLE ACIDE  
Sabato 27 agosto 2022, dalle 19.00 alle 20.00



## Le birre del Ticino

Il sommelier Roberto Storni vi accompagnerà in un tour virtuale nella Svizzera Italiana per scoprire alcuni dei migliori birrifici presenti sul territorio. Quali gli stili e le birre prodotte maggiormente in Ticino? Come si sono evoluti negli ultimi anni i birrifici in Ticino?

## Dalle classiche alle acide

Verrà presentato un percorso di degustazione dalle birre classiche a bassa fermentazione. Proseguendo con birre ad alta fermentazione provenienti da tutto il mondo, si arriverà a scoprire il mondo delle birre di tendenza: ossia quelle acide. Quali sono le principali differenze tra le birre? Quali sono le caratteristiche delle birre acide?

## Il Sommelier Roberto Storni

La sua passione è trasmettere passione. Sommelier svizzero del vino e della birra, ha alle spalle numerose collaborazioni sia come organizzatore sia come relatore nel mondo birrario nazionale. Tra il 2017 e il 2018 ha collaborato con la RSI al programma "Cuochi d'artificio" presentando diversi abbinamenti cibo-birra per i piatti preparati. Attualmente è attivo come docente per i corsi cantonali in ambito birra e gestisce diverse serate di degustazione presso alcuni dei migliori ristoranti del territorio.

## Luogo:

Beer Garden by Luppolo,  
Piazza Indipendenza,  
6500 Bellinzona

## Iscrizione:

entro il 25.08.2022 a  
[info@memsolutions.ch](mailto:info@memsolutions.ch)

## Costo:

CHF 35.- ogni corso

## Info:

[www.luppoloevents.com](http://www.luppoloevents.com)  
Tel. 076 248 14 14  
[info@memsolutions.ch](mailto:info@memsolutions.ch)