



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació a l'elaboració artesanal de cervesa

Espiells, del 21 de setembre al 26 d'octubre de 2022

Presentació i objectius

En els darrers anys han aparegut productors artesanals de cervesa repartits per tot el territori, els quals han anat penetrant i assolint majors quotes de mercat i diversificant l'oferta existent d'aquest producte. Al mateix temps, hi ha un interès creixent per part dels consumidors en conèixer el seu procés de producció.

Per altra banda, molta gent vol elaborar la seva pròpia cervesa a casa, a petita escala i sense finalitats comercials. Aquesta modalitat d'elaboració artesanal de cervesa o "home brewing", ha despertat un interès creixent els darrers anys al nostre país, tot i que en altres països del món (USA, Gran Bretanya, etc.) existeix una llarga tradició en aquest tipus d'elaboració de cervesa.

Per aquest motiu, si volem elaborar cervesa a casa o a petita escala, ens podem fer una sèrie de preguntes: Coneixem quin paper té cada ingredient en el procés d'obtenció de cervesa? Quin tipus de malt, varietat de llúpol o llevat escollirem per a fer la nostra cervesa? Les característiques de l'aigua que utilitzarem poden influir en la cervesa que volem preparar? Quines variables cal controlar durant el procés? Sabem on i com es produeixen les matèries primeres de les que podem disposar avui en dia? Podem preparar alguna d'aquestes matèries primeres a casa nostra?

Professorat

Adrià Saladié Borràs. Grau en Biotecnologia (URV). Màster en Begudes Fermentades (Ciència i Tecnologia de la Cervesa, URV). Mestre cerveser de la Fundació Casa Dalmases (Cervera).

Jordi Nolla Anguera. Llicenciat en Ciències Químiques (URV). Màster en Begudes Fermentades (Ciència i Tecnologia de la Cervesa, URV). Professor de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech (Espiells, Sant Sadurn d'Anoia).

Realització

Lloc: Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech (Espiells)

Calendari: del 21 de setembre al 26 d'octubre de 2022.

Horari: 16.00 a 20.00 h (excepte el 08/10/2022, que serà de 9.00 a 18.00 h)

Durada: 28 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure fins el dimarts **13 de setembre de 2022**, en el següent [FORMULARI](#)

Coordinador:

Jordi Nolla, telèfon 93 891 14 12

a/e: jnolla@gencat.cat

Cost del curs:

Drets d'inscripció: 32 €

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
Formació Agrària



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació a l'elaboració
artesanal de cervesa

Programa

SESSIÓ 1, dc. 21 de setembre

16.00 – 20.00 h **PRESENTACIÓ DEL CURS. INTRODUCCIÓ A LA CERVESA. LES MATÈRIES PRIMERES DE LA CERVESA (I): AIGUA, MALTS I FLORS DE LLÚPOL. TAST DE CERVESES (I).**

SESSIÓ 2, dc. 28 de setembre

16.00 – 20.00 h **LES MATÈRIES PRIMERES DE LA CERVESA (II): LLEVATS I ALTRES MICROORGANISMES. COM S'ELABORA UNA CERVESA? TAST DE CERVESES (II).**

SESSIÓ 3, dv. 7 d'octubre

16.00 – 20.00 h **COM ES FA UNA RECEPTE DE CERVESA? PRÀCTICA: PREPARACIÓ DE L'OBRADOR DE L'ESCOLA.**

SESSIÓ 4, ds. 8 d'octubre

9.00 – 18.00 h **PRÀCTICA: ELABORACIÓ D'UNA CERVESA A L'OBRADOR DE L'ESCOLA.**

SESSIÓ 5, dj. 13 d'octubre

16.00 – 20.00 h **PRÀCTICA: SEGUIMENT DE LA FERMENTACIÓ DE LA CERVESA. TAST DE CERVESES (III).**

SESSIÓ 6, dc. 26 d'octubre de 2022

16.00 – 20.00 h **PRÀCTICA: ENVASAMENT I CARBONATACIÓ DE LA CERVESA. TAST DE CERVESES (IV).**



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

**Pla Anual de
Formació Agrària**