Le fotografie della seconda edizione

Sei nuovi birrifici presenti alla terza edizione del festival delle birre artigianali trentine

A chi ama la birra, in particolare quella artigianale, «Cerevisia» è nome che suona ormai assai familiare. Il festival, lanciato due anni fa quasi per gioco da un gruppo di amici che hanno imparato ad apprezzare la qualità e la genuinità di questo prodotto brassicolo, con l'obiettivo dare visibilità ai sempre più numerosi produttori trentini, ma anche di creare un evento per promuovere la Val di Non, celebrerà la terza edizione da venerdì 20 a domenica 22 maggio.

Anche se dalla prima è trascorso un tempo relativamente breve, nel frattempo il settore ha conosciuto una crescita impetuosa, che ha dimostrato quanto fosse indovinata la scelta di puntare i riflettori sulle birre artigianali di casa nostra. Basti pensare che a Fondo, fra poco più di un mese, saranno ben 20 i birrifici presenti all'esposizione, sei in più rispetto al 2015 e più del doppio di quelli che avevano salutato l'edizione di esordio.

In dodici mesi hanno dunque visto la luce altre sei aziende, che vanno ad impreziosire il settore e naturalmente ad arricchire la proposta di «Cerevisia». Si chiamano «Argenteum», con sede a Palù di Giovo, «Leder» in Valle di Ledro, «Barbarrique Fermentazioni» a Trambileno, «Mastro ReBuf» a Nave San Rocco, «Plotegher» a Besenello, «Birrificio Trento» nel capoluogo.

Si riparte dai numeri assai significativi registrati nel 2015, ovvero 17.000 degustazioni servite a 9.000 visitatori. Anche quest'anno toccherà al Palanaunia fare da cornice all'evento, che per tre giorni sarà allietato dalle band musicali impegnate sul palco mentre gli ospiti degustano e si confrontano con i produttori.

Attesa vi è anche per i riconoscimenti assegnati ogni anno da una qualificata giuria. Quale etichetta succederà alla Maria Mata del Birrificio Rethia di Vezzano quale miglior birra artigianale dell'anno? Quale azienda meriterà la palma che un anno fa fu di BioNoc'? Altri premi vengono assegnati alla miglior birra artigianale trentina di tradizione brassicola tedesca, a quella di tradizione inglese, a quella di tradizione belga ed infine a quella di tradizione americana.

Alla luce del successo di un anno fa, non mancherà la birra preparata appositamente per il festival, il cui nome è «Cerevisia 3.2», un prodotto a bassa gradazione alcolica prodotta dallo stesso BioNoc'. Venerdì sera verrà riproposta anche la Cena di abbinamento «Doppio Malto a chi?». Altre novità sono in cantiere.

Le fotografie della seconda edizione

Pro Loco di Fondo: proloco@fondo.it – www.cerevisiafestival.com
Ufficio stampa: PegasoMedia Srl – 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it