Cerevisia Festival delle Birre Artigianali

Fondo_20.21.22maggio2016_TerzaEdizione

Le fotografie della seconda edizione

Un programma fittissimo per Cerevisia 2016
C'è anche un concorso per chi produce in casa

Per chi ama le birre artigianali di qualità si sta avvicinando una data importante: venerdì 20 maggio prenderà il via la terza edizione di «Cerevisia», il festival dedicato alle etichette trentine, che a due anni dall'esordio è già diventato un “must” non solo per gli esperti e i cultori del settore, interessati alle numerose occasioni di approfondimento tecnico, ma anche per chi desidera trascorrere qualche ora in compagnia, degustando prodotti di qualità, ciascuno caratterizzato da una storia, da una modalità di produzione e da ingredienti che lo rendono unico.

Le novità più interessanti, questa volta, riguardano le sei nuove etichette presenti alla mostra, che portano a quota venti il numero totale presente al Palanaunia, e un concorso dedicato a chi produce la birra in casa propria, al quale tutti gli "amatori" possono prendere parte. Chi vuole mettersi alla prova può iscrivere entro sabato 21 maggio un massimo di tre birre ad una delle due categorie previste, quella riservata alla tipologia anglo-americana e quella riservata alla tipologia alpina, che dovranno essere accompagnate dalla ricetta. Il giudizio, e quindi la compilazione delle due classifiche finali, sarà affidato ad una giuria composta da esperti e professionisti del settore birrario, presieduta da Renato Nesi. Si tratta di una sfida che si aggiunge a quelle che Cerevisia ha lanciato fin dalla prima edizione, ovvero quella dedicata al migliori birrificio trentino, quella dedicata alla miglior birra locale (scelta dal pubblico) e gli otto riconoscimenti di categoria.

Il programma si apre venerdì sera alle ore 20,00 con la cena che valorizza gli abbinamenti studiati dall’Associazione Cuochi Trentini, intitolata «Doppio Malto a Chi?!?», mentre i visitatori della mostra saranno accompagnati nelle loro degustazioni dalle note del gruppo Black Cat and Dirty Blues. Il giorno successivo sarà davvero tanta la carne al fuoco, visto che alle 14,15 si svolgerà la degustazione guidata intitolata «L’anello mancante tra la birra e il vino. Le birre acide belghe», alle 15,00 quella denominata «In alto le basse! Bassa fermentazione trentine». Alle 16,15, dopo la cerimonia di inaugurazione, ecco «Orzi e Luppoli! Obiettivo Km zero», in collaborazione con l'Associazione Giovani Artigiani Trentini, alle 17,30 «Abbinamenti da scoprire, birra e formaggi», a cura delle Strada dei Formaggi delle Dolomiti, e alle 18,30 un corso di avvicinamento alla degustazione della birra. Il tutto mentre gli stand lavoreranno senza sosta per servire, e illustrare, le proprie etichette al pubblico. Dalle ore 22 ancora musica live sul palco del Palanaunia grazie agli Outdoors e ai Back Sound.

Domenica 22 il gran finale: la mattina dalle 10,30 avrà luogo il laboratorio dedicato ai lieviti tenuto da Nicola Coppe, alle 11,30 la Strada della mela e dei sapori della Val di Non e di Sole proporrà «Birra e territorio, matrimonio di gusto!». Dopo pranzo si comincia con un incontro focalizzato sull'Italian Grape Ale alle 14,30, si prosegue con «Birre Belghe e cioccolato, un amore infinito» alle 16,30, una presentazione della coltivazione del luppolo in Trentino e in Val di Non alle 17,00 e una presentazione della neonata Associazione Birrai Artigianali Trentini alle 17,30. Nel finale spazio alle premiazioni dei tanti concorsi previsti.

Le fotografie della seconda edizione

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