Cerevisia Festival delle Birre Artigianali

Fondo_20.21.22maggio2016_TerzaEdizione

A «Cerevisia» Barbarrique e Mastro ReBuf guidano la carica dei nuovi birrifici

Anche quest'anno «Cerevisia» accenderà i riflettori su una realtà in pieno sviluppo, quale è il comparto dei produttori trentini di birre artigianali. Da venerdì a domenica il Palanaunia di Fondo diventerà il punto di riferimento per tanti appassionati di questo prodotto, mettendo in vetrina i venti produttori attivi della nostra provincia, aziende nate da pochi anni, o addirittura da pochi mesi, che faticano a immettere sul mercato le bottiglie che vengono loro richieste senza soluzione di continuità. Non è esagerato parlare di un vero boom.

Per sei di queste realtà, le più giovani, Cerevisia rappresenta una sorta di trampolino di lancio. Si tratta di «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.

Una di esse, **Barbarrique**, con sede a Trambileno, è frutto di un felice matrimonio fra un birraio lombardo, Agostino Arioli, titolare del Birrificio Italiano, e due enologi trentini, Andrea Moser e Matteo Marzari, che si sono conosciuti casualmente grazie ad un amico comune. L'idea di dare vita a questa nuova azienda è nata dopo alcuni stage incrociati, organizzati nell'ormai lontano 2008, nel corso dei quali sono state prodotte le prime birre con uve Gewürtztraminer. Il 1° marzo di quest'anno è stato inaugurato il locale, mentre ad inizio aprile ha preso il via la produzione di quattro etichette: Padosè, Inclusio Ultima, G.T. e Bang Bretta, le prime due spumantizzate con metodo classico, un unicum in Trentino.

Ha invece sede a Nave San Rocco l'azienda **Mastro ReBuf**, anche in questo caso figlia di accadimenti particolari. Walter Franceschin, uno dei soci, l'altro è il fratello Thomas, lavora nel campo della riqualificazione degli interni, ma la sua famiglia possiede un'azienda agricola biodinamica e un giardino con erbe officinali; lo scorso anno si è cimentato per gioco nella produzione della birra e ha portato il proprio risultato ai sommelier dell'AIS, che gli hanno dato la propria ”benedizione”. In pochi mesi Mastro ReBuff ha visto la luce ed oggi produce sei tipi di birra: pils, bianche e Lunatica, una Indian Pale Ale. Il progetto guarda lontano, dato che è stata appena avviata una coltivazione di luppolo per poter disporre di questa materia prima a chilometri zero.

Cerevisia aprirà i battenti venerdì alle ore 18 e si potranno degustare le etichette fino all'una. Dalle ore 20 saranno servite le portate della cena intitolata “Doppio malto a chi?”, alla quale ci si può ancora iscrivere seguendo le indicazioni riportate sul sito web www.cerevisiafestival.com. In serata spazio alla musica blues del gruppo Black Cat and Dirty Blues.

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