Cerevisia Festival delle Birre Artigianali

Fondo_20.21.22maggio2016_TerzaEdizione

IMMAGINI TV E WEB I **FOTOGRAFIE**

Venerdì scatta la terza edizione di «Cerevisia» Per tre giorni Fondo sarà la capitale della birra

Fra tre giorni e per tutto il prossimo fine settimana, i cultori della birra potranno degustare i migliori prodotti artigianali trentini e, se coltivano l'hobby di produrla in casa, potranno persino mettersi alla prova partecipando al concorso loro riservato. Tutto questo, e molto altro, grazie a «Cerevisia», il festival dedicato al nobile prodotto degustato già dalle civiltà più antiche, che da venerdì a domenica prenderà vita fra le pareti del Palanaunia di Fondo, in Val di Non, dove troveranno posto gli stand di tutti e venti i birrifici artigianali trentini. La terza edizione è stata presentata questa mattina nella sede dell'Associazione Artigiani e Piccole Imprese, un incontro che ha permesso agli esperti del settore, erano presenti anche cinque produttori, di confrontarsi sulle sfide che questo settore in pieno sviluppo si trova ad affrontare.

Non è stata scelta a caso la sede della conferenza stampa. L'Associazione Artigiani trentina sta infatti affiancando i produttori locali, soprattutto nel loro sforzo di utilizzare materie prime a chilometri zero, che alimenta un circolo virtuoso per l'economia locale. La giovane età di gran parte degli imprenditori e l'opportunità di recuperare territori incolti sono elementi di stimolo per l'Associazione di via Brennero, che si sta muovendo per arrivare alla costruzione di un maltificio tutto trentino, grazie al quale si potrà mantenere l'intera filiera entro i confini provinciali.

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 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, il più prestigioso dei quali è quello dedicato al miglior birrificio trentino del 2016.

Hanno detto oggi

Francesco Piechenstein (comitato organizzatore): «Cerevisia è nata tre anni fa da un'idea di Daniele Graziadei, sensibile nei confronti della nuova tendenza delle birre artigianali. Nella prima edizione abbiamo ospitato nove produttori

trentini, 14 lo scorso anno e addirittura 20 questa volta, a testimonianza dell'interesse che suscita questo mondo di nicchia, ma in crescita esponenziale».

Daniele Graziadei (sindaco di Fondo): «Questa manifestazione è un vanto per il paese di Fondo, ma pure per tutto il territorio della Val di Non. In pochi anni abbiamo bruciato le tappe, grazie anche allo spirito di condivisione che ci ha portato ad attivare anche una preziosa collaborazione con l'Associazione Artigiani della Provincia di Trento e grazie ad un programma che tiene in grande considerazione anche l'aspetto didattico, al di là delle semplici degustazioni».

Massimo Zadra (presidente artigiani Val di Non): «Questa manifestazione è la massima espressione di un movimento produttivo interessante, che include alcuni aspetti importanti come la territorialità, lo spirito d'impresa e soprattutto il mondo dei giovani che si mettono in gioco in un settore che ha potenzialità. Per noi, come attività istituzionale, è stato un obbligo affiancarci a questo nuovo filone che sosterremo e che non escludo possa meritarsi una sezione dedicata all'interno della nostra Associazione provinciale».

Cristina Zanghellini (presidente Giovani Imprenditori Artigiani): «Il fatto che gli organizzatori di Cerevisia abbiano scelto la nostra sede per presentare la loro manifestazione per noi è importante, ma anche un motivo per iniziare una collaborazione con il mondo dei prodottori di birra artigianale, un settore in evoluzione, animato da un'imprenditoria giovane. Ci sono tanti aspetti che rispecchiano la filosofia della nostra sezione e che si intrecciano con un progetto di sviluppo che vede coinvolta l'Associazione Artigiani, la Coldiretti e l'Istituto Mach di San Michele all'Adige con l'obiettivo di valorizzare le professionalità trentine che si basato su principi territoriali e produzioni a chilometro zero».

IMMAGINI TV E WEB I **FOTOGRAFIE**