Il festival delle birre trentine veleggia verso il gran finale di questo pomeriggio

I numeri, ovviamente, non sono ancora noti, ma nelle prime due giornate di attività la terza edizione di Cerevisia ha portato al Palanaunia tantissime persone. Giovani, per lo più, ma non solo, perché la buona birra artigianale e la buona musica sono in grado di attirare pubblico di ogni età. La scelta degli organizzatori di utilizzare per gli stand dei birrifici, e quindi per le degustazioni, anche il palco dell'impianto di Fondo, spostando i gruppi musicali su una piattaforma posizionata al centro della grande sala, ha creato nuovi spazi di movimento per i visitatori e aumentato la capienza della struttura per questo evento, che oggi vivrà la propria giornata finale, di norma la più importante delle tre, poiché culmina con l'assegnazione dei tanti premi presenti in scaletta.

Il più ambito è quello consegnato al birrificio dell'anno, ma per i produttori hanno importanza anche i riconoscimenti assegnati nelle singole categorie, che sono nove, ovvero birre chiare di ispirazione tedesca e ceca, birre chiare di ispirazione angloamericana, alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca, alta fermentazione di ispirazione anglosassone, alta fermentazione in stile Stout e Porter, alta fermentazione in stile APA e IPA, alta fermentazione in stile Weizen e Blanche, alta fermentazione di ispirazione belga ed infine birre speciali passate in botte, aromatizzate con frutta, IGA, Sour, Barley Wine. Un ventaglio molto ampio, che può però contare sui prodotti portati a Cerevisia da ben venti produttori trentini, tutti ansiosi non solo di veder svelato il risultato finale, ma anche di conoscere i verdetti finali che li riguardano, preziosi per capire come e dove lavorare per migliorare la qualità. La grande novità del 2016 è il concorso riservato ai semplici appassionati che si producono la birra in casa (home brewing), strutturato in due categorie, una riservata al filone anglo-americano ed una a quello alpino.

Nella sala conferenze non mancano i laboratori di giornata, dedicati al lievito, alle Italian Grape Ale, alle birre belghe abbinate al cioccolato, alla coltivazione del luppolo in Trentino e in Val di Non, nonché alla presentazione della neonata Abat, associazione dei birrai artigianali trentini. Cerevisia chiuderà alle ore 23.

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