FOTOGRAFIE | VIDEOPRESS PER LE TV | VIDEOINTERVISTA A RENATO NESI

BioNoc' incoronato birrificio trentino dell'anno «Cerevisia» in archivio con 10.000 presenze

La cerimonia attraverso la quale sono stati assegnati gli ambiti riconoscimenti riservati alle birre in concorso, suddivise in nove diverse categorie, nonché al birrificio dell'anno e al produttore domestico più abile, novità del 2016, ha chiuso come di consueto, domenica pomeriggio, la terza edizione di Cerevisia. Il festival dedicato alle birre artigianali trentine ha compiuto un altro passo avanti, come dimostrano i numeri finali, che parlano di diecimila persone ospitate dal Palanaunia nel fine settimana, e di ventimila degustazioni servite negli originali boccali creati per l'evento. Il momento di maggiore affollamento, come al solito, si è registrato sabato sera, quando le band hanno alimentato il clima di festa con la loro musica rock e pop. Oltre agli organizzatori archiviano con il sorriso l'avventura anche i venti produttori che hanno presidiato i rispettivi stand per tre giorni, senza mai lesinare al pubblico consigli, indicazioni e delucidazioni inerenti il loro prodotto.

Tornando alle premiazioni, l'ambito alloro di miglior birrificio trentino del 2016 è stato assegnato a Bionoc' (attivo a Fiera di Primiero), affiancato da un premio speciale per la cura nella produzione degli ingredienti assegnato a Maso Alto di Lavis. Scendendo nel dettaglio, la birra Rauca di Bionoc' è stata valutata la migliore della categoria chiare alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca e ceca, l'Intrepida di Maso Alto la numero uno nel gruppo chiare ad alta fermentazione di ispirazione angloamericana, la Cioch di Leder la migliore nella categoria alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca, la Nociva ancora di Bionoc' regina fra quelle di alta fermentazione di ispirazione anglosassone, la Dark Deer fra quelle di alta fermentazione in stile Stout e Porter, la Avec Amour di Maso Alto migliore fra quelle di alta fermentazione in stile APA, di medio alto grado alcolico di ispirazione angloamericana, la Weiss Bear di Birra del Bosco è stata giudicata al top nel gruppo di alta fermentazione di ispirazione tedesca e belga. Alla Black Mama di Rethia è andato il primo premio per le birre di alta fermentazione di ispirazione belga, alla Single Bot di BioNoc' quello riservato alle birre speciali. La birra Lunatica di Mastro Rebuff, azienda all'esordio a Fondo, è stata invece votata dal pubblico come miglior prodotto degustato nei tre giorni.

Per la prima volta «Cerevisia» ha premiato anche gli appassionati che si dilettano a produrle fra le mura di casa propria, definendo un podio nella categoria Birre Alpine e uno in quella Ipa e Apa.

«Il livello delle birre artigianali prodotte in Trentino sta crescendo – ha commentato il presidente della giuria Renato Nesi, degustatore professionista ed esperto di marketing per birrifici –, inoltre si nota un forte radicamento nel territorio, nel senso che sempre più spesso si privilegiano le materie prime locali e questo va a tutto vantaggio della qualità. C'è ancora molta esperienza da fare, ma si tratta di un movimento giovane e pieno di entusiasmo, che va sostenuto. Questo è evento organizzato molto bene, che si avvale di uno staff entusiasta e del supporto del territorio».

FOTOGRAFIE | VIDEOPRESS PER LE TV | VIDEOINTERVISTA A RENATO NESI

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