# Fra due settimane birrifici artigianali trentini di nuovo protagonisti grazie a «Cerevisia»

Per la grande famiglia delle birre artigianali trentine sta per arrivare il momento di mettersi in mostra. La quarta edizione di «Cerevisia», il festival dedicato ai produttori di casa nostra organizzato dalla Pro Loco di Fondo, quest'anno avrà luogo dal 19 al 21 maggio e, manco a dirlo, sarà animato da un numero di birrifici assai significativo, per la precisione 18, fra i quali compaiono le nuove etichette 5+ di Trento, Fon di Fondo e Km 8 di Contà. Non c'è valle del Trentino, ormai, nella quale in questi anni non sia nata un'azienda artigianale che produce, in maniera originale e con ingredienti il più possibile genuini ed autoctoni, se non addirittura prodotti in casa, la bevanda alcolica più antica della storia dell'uomo. Si tratta di un piccolo universo, che da due anni ha dato vita all'Associazione Birrifici Artigianali Trentini, deciso a crescere e ad affermarsi sui mercati locali e nazionali, cavalcando un onda che si muove con forza in tutto il vecchio continente. Un'onda giovane, sia per quanto riguarda l'anagrafe dei produttori sia per quanto riguarda quella dei consumatori, che tuttavia ha finito per contagiare ogni fascia di età.

In Val di Non, nel terzo fine settimana del mese, si daranno appuntamento diciotto aziende trentine, presso i cui stand si potranno degustare i loro prodotti, ma anche informarsi sulle modalità di produzione e, perché no, conoscere di persona i titolari, pronti a raccontare la propria passione per le birre. Le stesse etichette concorreranno poi all'assegnazione dei tanti premi conferiti nell'ambito della manifestazione, attraverso i voti espressi da una giuria tecnica e attraverso quelli espressi dal pubblico. Lo scorso anno i più ambiti, ovvero quello per il miglior birrificio trentino e quello speciale per la cura nella produzione degli ingredienti, finirono nelle mani rispettivamente di Bionoc' (azienda del Primiero) e Maso Alto (azienda di Lavis). La birra Lunatica di Mastro Rebuff, all'esordio, fu votata dal pubblico come miglior prodotto degustato nei tre giorni. La novità di questa quarta edizione è che la cerimonia di premiazione si svolgerà il sabato sera, giorno di maggiore afflusso da parte dei visitatori, e non più la domenica: in questo modo l'ultima giornata potrà essere usata dagli appassionati per andare alla degustazione delle etichette premiate.

Si riparte dalle diecimila persone ospitate dal Palanaunia nei tre giorni dell'edizione passata, che hanno fruito di ventimila degustazioni, naturalmente servite negli originali boccali creati per l'evento.

Non mancherà la cena del venerdì sera, intitolata «Doppio malto a chi?», curata dall'Associazione Cuochi Trentini, che propone sfiziosi abbinamenti fra presidi slow food e birre artigianali trentine. L'iscrizione è obbligatoria e va inoltrata entro mercoledì 17; il costo per prendervi parte è di 45 euro a persona. Il sabato, prima della cerimonia di premiazione, sono in programma due degustazioni guidate da Renato Nesi, intitolate “Amare l'amaro” e “Italian Grape Ale”, mentre dopo la consegna dei premi lo stesso Nesi spiegherà al pubblico, dal palco, come si degusta la birra. Domenica spazio ad altri due workshop, intitolati “Viaggio in Germania a caccia degli antichi stili tedeschi” e “Trentino fuori schema”, ad un laboratorio dedicato all'abbinamento fra birra e formaggi, allo show cooking con Valerio Braschi, vincitore di masterchef Italia 2017, e alla premiazione del nuovo concorso “Bottiglie d'autore” e di quello riservato agli “amatori”, lanciato un anno fa.

Gli orari di apertura sono compresi fra le ore 18 e l'una di venerdì 19 maggio, fra le ore 11 e le due di sabato e fra le 10 e le 23 di domenica. Ogni degustazione costa 1,5 euro, da versare attraverso gli appositi gettoni.


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

**FOTOGRAFIE EDIZIONE 2016**