Sono cinque i laboratori con l'esperto Renato Nesi Venerdì sera c'è la cena "Doppio malto a chi?"

I diciotto stand presenti al Palanaunia e i calici che serviranno agli ospiti di «Cerevisia» rappresentano una parte importante del festival, certamente la più visibile, ma oltre alla degustazioni aperte al pubblico nel cartellone vi sono molte altre proposte di qualità.

La prima è la tradizionale **cena** del venerdì sera, intitolata «Doppio malto a chi?», il cui prelibato menù viene elaborato dall'Associazione Cuochi Trentini, che valorizza presidi Slow Food e birre artigianali trentine. Quest'anno prevede una serie di sfiziosi antipasti a base di Casolet, Vezzena, Puzzone di Moena, Botiro del Primiero, carne salada, speck, mortandela, luganega, salmerino e verdure della Val di Gresta, l'orzotto mantecato con porro e Trentingrana come primo piatto, il filetto di vitello alle erbe spontanee come secondo, una mini Sacher come dolce. Ogni pietanza è abbinata ad una birra artigianale indicata allo scopo. Per partecipare è necessario prenotarsi entro mercoledì, il costo è di 45 euro a persona.

Un ruolo importante, perché rappresentano la parte formativa di «Cerevisia», rivestono anche i **laboratori** curati da Renato Nesi. Sabato alle ore 15 è in programma il primo, "Amare l'Amaro", dedicato alle birre Ipa (India Pale Ale) e alle nuove tendenze, seguito alle 16,30 da "Italian Grape Ale, stile italiano che fa tendenza". Il più interessante della giornata è però quello delle 19,30, quando dal palco del Palanaunia Nesi guiderà il pubblico alle corrette modalità di degustazione della birra. Il giorno dopo, domenica 21, alle 11,30 ecco il laboratorio "Viaggio in Germania a caccia degli antichi stili tedeschi", mentre alle 14,30 si tornerà entro i confini provinciali con "Trentino fuori schema, le nostre birre più speciali". Detto dei cinque appuntamenti con l'esperto livornese, l'ultima giornata riserverà anche uno spazio dedicato agli abbinamenti fra birra e formaggi (alle ore 12) e uno show cooking con Valerio Braschi (alle ore 16), vincitore di Masterchef Italia 2017.

Dovrà invece frequentare il Palanaunia venerdì e sabato sera chi ama la **musica live**. Il 19 maggio sul palco di «Cerevisia» salirà il gruppo dei "Mas Que Nada", il 20 toccherà invece ai "Black Market" e ai "Tengobanco".

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