Presentata la quarta edizione di «Cerevisia» Verrà premiata anche l'etichetta più elegante

Anche quest'anno chi ama la birra trentina può darsi appuntamento a Fondo: nel prossimo fine settimana, infatti, è in programma la quarta edizione di «Cerevisia», il festival dedicato alle produzioni artigianali di casa nostra. Dal 19 al 21 maggio 18 aziende porteranno in degustazione le proprie migliori etichette nel consueto suggestivo allestimento proposto dal Palanaunia di Fondo e concorreranno all'assegnazione dei premi riservati ai migliori prodotti presenti, suddivisi per tradizione brassicola. Il calendario della manifestazione è stato presentato questa mattina presso l'Associazione Artigiani e Piccole Imprese di Trento, dove lo staff della Pro Loco di Fondo, che cura la macchina organizzativa, ha illustrato format e novità che ci attendono in Alta Val di Non.

«Negli ultimi anni abbiamo osservato un vero boom, per quanto riguarda la nascita di nuove aziende impegnate in questo settore, – ha spiegato **Daniele Graziadei**, sindaco di Fondo impegnato in prima persona nell'organizzazione di Cerevisia – e l'aspetto più interessante sta nel fatto che cercano di lavorare con gli agricoltori locali, creando alleanze virtuose. Il nostro festival dà visibilità a questo mondo e cerca di farlo crescere, promuovendo incontri dal contenuto tecnico».

Per quanto riguarda il concorso, **Francesco Piechenstein**, anch'egli impegnato dietro le quinte di Cerevisia, ha fornito i numeri definitivi: «Saranno oltre novanta le birre che si sfideranno per aggiudicarsi uno dei numerosi premi in palio, la giuria presieduta da Renato Nesi dovrà rimboccarsi le maniche. Segnalo anche il nuovo contest dedicato alle etichette, omaggeremo quindi anche chi si sarà affidato al design più accattivante per le sue bottiglie».

Il presidente dell'Apt della Val di Non, **Andrea Paternoster**, ha rimarcato l'importanza che ha assunto nel tempo questo evento nell'offerta turistica primaverile della zona e la qualità degli allestimenti proposti al Palanaunia.

La voce dei produttori, in sala, è stata quella di **Fabio Simoni**, presidente degli Artigiani della Birra Trentina, che raccoglie il 50% degli imprenditori locali. «Il nostro compito è quello di trasformare i prodotti della terra in una bevanda di pregio, - ha spiegato - seguendo tecniche completamente diverse rispetto a quella seguite nella lavorazione industriale, un'attività che in Trentino riesce davvero bene. Il perché è resto detto: possiamo disporre della migliore acqua che si può trovare in Italia e cerchiamo di utilizzare prodotti di casa nostra, alcuni birrifici riescono a farlo con il 100% degli ingredienti. Abbiamo le qualità e i mezzi per uscire dai confini regionali e puntare ai mercati nazionali e internazionali, questo deve essere il nostro nuovo orizzonte».

Il festival riparte dalle diecimila persone ospitate nei tre giorni dell'edizione passata, che hanno fruito di ventimila degustazioni. Le birre, come di consueto, si degustano nel calice di vetro con il brand «Cerevisia», che al termine della serata può essere conservato dall'ospite in cambio della cauzione versata nel momento in cui vengono acquistati i gettoni (5 euro). Ciascuno ha il valore di 1,5 euro e dà diritto alla consumazione di 10 cl di birra artigianale, spillata in qualsiasi stand. Questi gli orari di apertura al pubblico della mostra: venerdì 19 maggio dalle ore 18 alle ore 1,00, sabato 20 maggio dalle ore 11 alle ore 2,00, domenica 21 maggio dalle ore 10 alle ore 23.

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