Assegnati ieri i premi alle migliori birre trentine
Oggi spazio alle degustazioni e allo show cooking

Dopo l'ouverture di venerdì sera è entrata nel vivo la quarta edizione di «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine, ospitato al Palanaunia di Fondo, in Val di Non. La giornata di ieri è cominciata con i due workshop curati da Renato Nesi, uno dei più importanti esperti italiani del settore, ed è poi continuata con la premiazione dei prodotti iscritti ai diversi concorsi, che ogni anno incoronano nove etichette, suddivise per tradizione brassicola, oltre ad individuare il birrificio trentino dell'anno, che ancora una volta è risultato il primierotto BioNoc', seguito da Barbaforte di Lavarone e Leder della Valle di Ledro.

L'aspetto più confortante, per i produttori di casa nostra, come ha fatto presente più volte Nesi, è senza dubbio il costante aumento della qualità e quindi delle competitività sui mercati nazionali e internazionali delle etichette trentine, dietro le quali ci sono quasi sempre aziende giovani non solo per data di fondazione, ma anche per l'età dei titolari. La quarta edizione di «Cerevisia», organizzata dalla Pro Loco di Fondo, è animata 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.

Suggestivi, come sempre, gli allestimenti scelti per la mostra, così come il programma della tre giorni, che spazia dai corsi per i professionisti alla musica dal vivo. Il segreto del successo, tuttavia, sta nelle modalità di degustazione: i visitatori possono spostarsi con il proprio calice da uno stand all'altro, chiedere informazioni dettagliate ai produttori, degustare ciò che preferiscono ed eventualmente acquistare qualche bottiglia da portare a casa, insieme al bicchiere griffato «Cerevisia». È anche possibile degustare i piatti della cucina, che funziona ciclo continuo.

L'ultima giornata, quella di oggi, è cominciata con tre momenti di approfondimento dedicati agli antichi stili tedeschi, agli abbinamenti fra birra e formaggi e alle birre fuori schema e proseguirà con lo show-cooking di Valerio Braschi, vincitore di Masterchef 2017, e con la premiazione dell'etichetta più elegante, una novità ideata in collaborazione con il portale Trentinobirra.it. Per le degustazioni c'è tempo fino alle ore 23.

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