Chiusa con soddisfazione la quarta edizione, «Cerevisia» ora guarda ai birrifici agroartigianali

Il trend di crescita continua. La quarta edizione di «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine ospitato dal Palanaunia di Fondo nelle giornate di venerdì, sabato e domenica scorsi, ha fatto segnare un ulteriore passo in avanti della rassegna, che ormai rappresenta un brand affermato. La qualità delle birre iscritte al concorso e degustate dal pubblico migliora, come ha più volte sottolineato l'esperto Renato Nesi nel corso della tre giorni, il numero di passaggi cresce ancora (circa diecimila presenze con 25.000 degustazioni servite), il numero di birrifici trentini continua a lievitare.

Dopo l'apertura di venerdì sera, che ha proposto la consueta cena a cura dell'Associazione Cuochi Trentini, studiata per abbinare i nostri presidi Slow Food con le birre artigianali, «Cerevisia» è entrata nel vivo sabato con i primi due workshop curati da Renato Nesi, 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. Nel dettaglio delle singole categorie, la “Ginevra” di Leder ha vinto il premio riservato alle birre chiare alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca e ceca, la “Cioch” ancora di Leder quello per il gruppo alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca, la “Abete” di Barbaforte quello per il gruppo alta fermentazione di ispirazione anglosassone, alla “Guna” di Rethia è andato il riconoscimento riservato alle birre di alta fermentazione in stile Stout e Porter, alla “Obice” di Barbaforte quello per le birre di alta fermentazione in stile APA, AIPA, IPA, Double IPA, Imperial IPA di ispirazione angloamericana, alla “Aqvila” di Birra Pejo quello del gruppo alta Fermentazione di ispirazione belga, infine alla “Pastor” di BioNoc' il premio assegnato alle birre speciali.

L'ultima giornata è invece cominciata con tre momenti di approfondimento, curati da Renato Nesi, dedicati agli antichi stili tedeschi, agli abbinamenti fra birra e formaggi e alle birre fuori schema ed è proseguita 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: il premio è finito nelle mani di Barbaforte, premiata per l'etichetta della birra “San Lorenzo”, che riproduce una griglia stilizzata, scelta per rappresentare il martirio del santo che dà il nome al prodotto, ma anche l'omonima piazza di Folgaria.

Ora l'obiettivo è quello di sdoppiare la manifestazione, affiancando al festival di maggio un nuovo appuntamento a novembre dedicato ai birrifici agroartigianali, ovvero quelli che producono in casa buona parte degli ingredienti. In Trentino ne esistono già quattro.

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