Expo degli agribirrifici italiani

1ª edizione

Fondo, 24 - 26 novembre 2017

Sette agribirrifici provenienti da quattro regioni riuniti a Fondo per valorizzare il "made in Italy"

A una settimana dal varo di «Agribeer», il nuovo festival nazionale dedicato ai produttori di birra artigianale agricola organizzato dallo staff che nel 2014 ha dato vita a «Cerevisia», si va definendo con precisione il lotto delle aziende che saranno presenti a Fondo, in Val di Non, dal 24 al 26 novembre. Si tratta esclusivamente di agribirifici, ovvero di realtà brassicole che producono in casa almeno il 51% degli ingredienti impiegati, realtà di grande pregio, che valorizzano il proprio territorio e le sue peculiarità e quindi meritano di essere valorizzate da questo nuovo evento. Può essere considerato, a buona ragione, il primo mattone di un progetto ambizioso, il cui punto di arrivo è quello di riuscire finalmente a produrre birre artigianali interamente “made in Italy”.

A rappresentare il Trentino vi saranno BioNoc', azienda di Mezzano, Birra di Fiemme, che ha la sede a Daiano, e Maso Alto, birrificio di Pressano. Per la Toscana vi sarà l'Opificio Birrario di Lavoria, in provincia di Pisa, e La Diana di Siena; per la Lombardia Luppolajo di Carpenedolo, in provincia di Mantova e per l'Emilia Romagna Beltaine di Granaglione, sull'Appennino bolognese. In tutto sette aziende, che porteranno al Palanaunia le proprie etichette e soprattutto l'esperienza maturata fino ad ora, per metterla "in rete" con le altre realtà presenti.

Il programma di «Agribeer» si aprirà venerdì 24 novembre con un'iniziativa itinerante, chiamata BeerTour, una passeggiata fra i birrifici della valle da affrontare con la macchina fotografica in mano: si degusta e si scatta, alla fine vengono premiate le immagini più riuscite. La giornata si concluderà con una cena a chilometri zero (alle ore 20) al Palanaunia, che proporrà abbinamenti tra i piatti nonesi e le birre agricole presenti al festival. Il giorno dopo sarà caratterizzato da un laboratorio (alle ore 16) dedicato a cinque prodotti italiani provenienti da differenti regioni, domenica, invece, spazio al convegno «Verso una filiera italiana della birra. Il percorso, la comunicazione, gli sbocchi commerciali» (alle ore 15) e subito dopo ad un altro laboratorio, intitolato “Fenomeno birra agricola in Italia” (alle ore 17).

Sabato dalle ore 12 alle 2 di notte e domenica dalle 12 a mezzanotte si potranno degustare le etichette presenti agli stand, venerdì e sabato si potrà anche ascoltare la musica dal vivo e si potranno assaporare i prodotti, anche in questo caso a chilometri zero, serviti negli stand allestiti in collaborazione con la Coldiretti.

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