Una settimana a tutta birra dal 12 al 18 marzo lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Il boom che ha conosciuto il comparto della birra artigianale nel nostro paese negli ultimi quattro anni è sotto gli occhi di tutti. Grazie all'entusiasmo con il quale tanti giovani si sono tuffati in questo mondo, sono nate centinaia di nuove etichette lungo tutto lo Stivale e il Trentino non ha fatto certo eccezione. Non c'è vallata del nostro territorio nel quale non siano nati piccoli birrifici, la cui creatività, sia per quanto concerne gli ingredienti utilizzati sia per quanto riguarda la foggia delle bottiglie e le loro etichette, non pare avere confini. Per la fortuna degli amanti dei prodotti brassicoli.

In occasione della «Settimana della Birra», iniziativa organizzata dal blogzine «Cronache di Birra» sul territorio nazionale da lunedì 12 a domenica 18 marzo, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino promuove un calendario di 13 appuntamenti, coinvolgendo più di venti soci, che ci offriranno l'opportunità di degustare alcune delle specialità dei birrifici artigianali della nostra provincia e scoprire prelibati abbinamenti a tavola. Si tratta di iniziative che porteranno gli ospiti dalla Valle di Cembra alla Valle dei Laghi, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalla Valsugana a Trento, tra le quali si trovano visite alle aziende con degustazioni, proposte enogastronomiche ed anche un pacchetto vacanza valido per l'intera settimana.

Cominciando dai locali, tre punteranno sulle etichette del Birrificio Rethia dal 12 al 18 marzo e sono: Stappo alla Regola a Villazzano di Trento, con l'evento «Happy Rethia Week», che proporrà anche la nuova Lemon Fever; Enoteca Grado 12 di Trento con la speciale proposta «2 birre per 1 enoteca»; Bar Pasi di Trento con «Birre in centro», aperitivo durante il quale la birra Magnolia sarà abbinata ad uno sfizioso finger food in stile trentino. Le suggestioni di Birra del Bosco saranno invece protagoniste a San Michele all'Adige il 14, 16 e 17 marzo presso lo stesso birrificio, le date di «Taproom's Open»; sabato 17, con «Birrificio da scoprire» si potrà anche visitare l'azienda. Il 16 marzo Green Grill – Info e sapori a Grumes di Altavalle proporrà questi prodotti insieme ai salumi della Macelleria Zanotelli e i formaggi locali in «Aperi-beer artigianale».

Anche per chi vuole sperimentare sfiziosi abbinamenti le opportunità non mancano. A Trento dal 12 al 18 marzo la birra artigianale Zafferana di Argenteum incontrerà i piatti proposti da Old Bar & Food in «Mangia e bevi con lo zafferano». Nelle stesse date i prodotti del Birrificio Rethia si assaporeranno con i piatti proposti dalla Locanda delle Tre Chiavi di Isera in «Orzo – luppolo – caffè», un interessante abbinamento gastronomico che gioca su sapori forti, proponendo lo stufato di manzo bio-aromatizzato al caffè di Anterivo, con fondente di sedano rapa della Val di Gresta, il tutto abbinato alla birra Wildeside. Stesso birrificio scelta anche dalla Locanda D&D a Sasso di Nogaredo per «Stinco, mais & birra», tradizionale accostamento della cucina trentina accompagnato dalla polenta di mais Marano e crauti biologici della Val di Gresta, e dalla Piazzetta del Gusto Tecchiolli di Vezzano di Vallelaghi per «Birre, formaggi e pizza artigianali», che servirà i prodotti di questa azienda insieme ai formaggi dell'Azienda Agricola La Quadra e alla pizza realizzata con farina trentina del Panificio Tecchiolli. Dal 14 al 18 marzo le birre del Birrificio Rethia verranno abbinate ai piatti, tra i quali i classici strangolapreti, ma anche alle puntine di maiale ed altre specialità, proposti dall'Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Vallelaghi in «Birra in osteria». Al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda il menù punterà invece sulle birre artigianali del Birrificio Val Rendena, dal 12 al 18 marzo, con «Villetta a tutta birra», dove la birra sarà l'ingrediente speciale di ogni piatto proposto.

Chiude il panorama una proposta vacanza, «Birra, sapori e relax»: dal 12 al 18 marzo è possibile soggiornare nel B&B Appartamenti Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme per una notte, scoprendo i prodotti di Birra del Bosco.

0461.921863 | info@stradavinotrentino.com | stradavinotrentino.com | blog.stradavinotrentino.com
Ufficio stampa istituzionale: PegasoMedia: 348.0613477 | comunicazione@pegasomedia.it | www.pegasomedia.it