Sono due i birrifici che esordiscono al festival
Si tratta di «Brew Passion» e «Valle del Chiese»

Quello delle birre artigianali è un mondo che corre a grande velocità. Negli ultimi otto anni in Italia il settore ha conosciuto una crescita rapidissima, sia per quanto concerne le aziende impegnate in questo settore sia per quanto riguarda il bacino dei consumatori, che si distribuiscono trasversalmente alle fasce di età e alle regioni italiane. «Cerevisia», rappresentando la vetrina per eccellenza delle produzioni trentine, diventa così inevitabilmente, ogni anno, lo spazio ideale per tenere a battesimo le nuove aziende, che, partecipando all'evento noneso, entrano a far parte a pieno titolo di questo mondo.

Per quanto riguarda la quinta edizione i nuovi arrivati sono due, ovvero il Birrificio «Brew Passion» di Trento e il birrificio «Valle del Chiese» di Storo, che portano il totale a quota 24, una cifra ragguardevole per una piccola provincia come la nostra, che dà un'idea del dinamismo di questo comparto.

«**Brew Passion**» è stato fondato nel 2016 da tre appassionati, che rispondono ai nomi di Marco Tettamanti, Marzio Dalpalù e Michele Zotta, ma ha cominciato a commercializzare le prime bottiglie nel gennaio di quest'anno.«Dal momento in cui abbiamo acquisito il capannone a Lavis a quello in cui abbiamo terminato i lavori per adattarlo alle nostre esigenze e abbiamo concluso le pratiche burocratiche è passato quasi un anno e mezzo, – ci spiega Marzio – ma or a finalmente siamo operativi. Per il momento commercializziamo sette tipi di birre, alcune stagionali altre prodotte in maniera continuativa, che stiamo distribuendo in città e ad un locale nel mantovano».

Come vi è venuta l'idea di lanciarvi in questa avventura? «Tutto è cominciato quando abbiamo visitato gli Stati Uniti e ci siamo accorti della popolarità di cui godono lì le birre artigianali. In Colorado siamo entrati in un pub che serviva quelle auto-prodotte e, sospinti dalla nostra passione, ci siamo chiesti se anche noi avremmo potuto fare lo stesso. Il progetto ha cominciato a prendere forma quando Marco si è iscritto ad un corso di specializzazione triennale gestito dall'università di Sunderland in Gran Bretagna. Al suo ritorno, oltre alle conoscenze specifiche, ha portato a casa anche le ricette dalle quali siamo partiti».

Davvero curiosi i nomi dati alle loro birre: a «Cerevisa» potremo degustare "Kick hop" (session Ale), "Mild oh Mild" (mild inglese), "Boom boom shakalaka" (new england Ipa), "Pivo pivo patarova" (bohemian pilsner), "Yama Yama bombomclat" (new england Ipa) e "Fatty fatty bombom" (neipa alla pesca).

A fondare il birrificio «**Valle del Chiese**» è stata invece una sola persona, Moreno Rigatti, che abita a Bondone. La sua storia è molto semplice e si lega ad una vera e propria vocazione. «Ho sempre sognato di produrre la birra, non per nulla all'Istituto Mach ho scelto di approfondire lo studio di questa tematica, alla quale ho dedicato la mia tesina. - racconta – La prima l'ho creata in casa, con un impianto da 50 litri, mentre la partita iva l'ho aperta nel 2016, appena compiuti i 18 anni».

Moreno è infatti uno dei più giovani produttori italiani. Che tipo di birre produci? «Per ora sono due, la Hells, una bionda a bassa fermentazione, e una rossa da 4,9 gradi, alle quali si affianca una nuova linea biologica con la quale spero di aprirmi nuovi mercati. Da poco sono passato da una produzione di 3.000 litri al mese ad una di 5.000, grazie all'aumento della capacità di cantina».

A differenza di Marco, Marzio e Michele, Moreno ha iscritto anche una delle proprie etichette, la Hells, al concorso. «Dopo tre anni nei quali sono stato presente come visitatore sono veramente felice di esordire a Cerevisia da produttore e di sottopormi al giudizio degli esperti» chiosa.

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