La 5ª edizione di «Cerevisia» in rampa di lancio
Il prossimo week end spazio alle birre di qualità

Chi ama la buona birra si è già annotato per tempo l'appuntamento in agenda. Chi invece non ha mai frequentato «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine, può incominciare a farlo in questa occasione, facendo capolino al Palanaunia fra venerdì sera e domenica pomeriggio, le giornate in cui si svolgerà la quinta edizione.

Il comitato organizzatore, che fa capo alla Pro Loco di Fondo, riparte dalle confortanti cifre del recente passato, in particolare dalle diecimila presenze e 25.000 consumazioni registrate nel 2017, nonché da un numero di birrifici presenti importante: anche questa volta, come lo scorso anno, saranno infatti diciotto. Ci saranno quindi quasi tutte le migliori etichette trentine, cento delle quali saranno in competizione per aggiudicarsi i nove premi assegnati alle migliori birre di ogni diversa tipologia. A questo proposito va ricordato che una delle novità di questa edizione sta nella composizione della giuria che sarà chiamata a scegliere i “campioni” del 2018, composta interamente da qualificati rappresentanti dell'Unionbirrai.

Gli stand apriranno venerdì 18 alle ore 18 e rimarranno attivi fino alle 2. La tradizionale cena basata sugli abbinamenti fra pietanze e birre artigianali quest'anno è stata sostituita dalla preparazione di pizze a chilometri zero, disponibili per tutti senza prenotazione, mentre la musica, dalle ore 22, sarà assicurata dai Patricks. Sabato 19 l'orario di apertura si estenderà dalle 14 alle 2. Alle 15 si potrà prendere parte al divertente workshop dedicato a birre e fumetti, alle 16 avrà luogo la cerimonia di inaugurazione, alle 18 saranno consegnati i premi alle migliori birre e ai migliori birrifici, alle 19,30 toccherà ad un altro laboratorio, curato da Renato Nesi, dedicato a chi vuole avvicinarsi alla degustazione professionale, poi alle 22 ancora musica dal vivo grazie ai Los Locos Armando's e ai The Feedback. Domenica, apertura dalle 12 alle 21, sono in programma due laboratori: alle 11,30 quello dedicato alle tecniche di analisi ed autocontrollo del birrificio, alle 14,30 quello focalizzato sulle peculiarità delle birre trentine, mentre la musica live prenderà il via già alle 16, grazie al DMP Trio. Sabato e domenica sarà a pieno regime lo stand gastronomico gestito dalla Pro Loco di Fondo, dove si potranno trovare piatti tipici e non solo, oltre alle bibite artigianali "Baladin" e "Lurisia". Le birre si degustano, al solito, nel calice di vetro con il brand «Cerevisia», che al termine della serata può essere conservato in cambio della cauzione (5 euro) versata nel momento in cui vengono acquistati i gettoni. Ciascuno di essi ha il valore di 1,5 euro e dà diritto alla consumazione di 10 cl di birra artigianale, degustata in qualsiasi stand.

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