

Presentata oggi la quinta edizione di Cerevisia Saranno 17 i birrifici presenti, 107 le birre in gara

Ancora tre giorni di attesa e poi si comincia. «Cerevisia», il festival dedicato alle birre artigianali trentine, è pronto per celebrare la quinta edizione, che sarà ospitata, al solito, al Palanaunia di Fondo, in Alta Val di Non, da venerdì 18 a domenica 20 maggio. L'evento è stato presentato alla stampa questa mattina nella sede dell'Associazione Artigiani e Piccole Imprese di Trento. Il comitato organizzatore, che fa capo alla Pro Loco di Fondo, riparte dalle diecimila presenze e dalle 25.000 consumazioni registrate nel 2017, nonché da un numero di birrifici presenti importante, che saranno 17 su un totale di 23 operanti oggi in Trentino.

Daniele Graziadei, il sindaco di Fondo, il coordinatore della macchina organizzativa di questa manifestazione, ha spiegato che «il format rimane quello che ha contraddistinto le ultime edizioni, ma si cerca ogni anno di introdurre qualche novità, anche per rimanere al passo con i tempi, dato che questo è un mondo in costante e rapida evoluzione». Uno degli obiettivi è tenere alto il tenore del festival: «Fin dalla prima edizione abbiamo cercato di far capire che non si tratta di una sagra o di una festa, ma di uno spazio dove si degustano prodotti di qualità confrontandosi con i produttori, anche per questo gli allestimenti sono molto curati. Particolarmente significativo è il numero di birre iscritte al concorso, – ha proseguito Graziadei – 107, che dimostra quanto tengano ai nostri riconoscimenti i produttori».

In quanto alle novità, una delle più ghiotte è l'abbinamento fra pizze a chilometri zero e birre artigianali: «Nelle ultime edizioni il venerdì sera avevamo organizzato una cena con menù studiato per valorizzare alcune etichette, ora abbiamo passato al testimone ai ristoratori, lanciando questo nuovo binomio, già testato con successo ad Agribeer».

Il toscano **Renato Nesi**, uno dei massimi esperti italiani di birra e di comunicazione legata a questo prodotto, collabora con gli organizzatori fin dalla prima edizione. È lui ad occuparsi dei concorsi e ad organizzare i seminari più tecnici. «In Trentino ho notato fin da subito la grande voglia dei produttori di costruire legami sempre più stretti fra birra e territorio, - ha spiegato - cercando ingredienti locali. Sono segnali incoraggianti, perché solo così i sapori sono in grado di raccontare delle storie. Oltre a questo hanno capito l'importanza di aprirsi al confronto con la concorrenza nazionale e internazionale, per questo da quest'anno ho deciso di qualificare al massimo al giuria, inserendovi esperti di caratura internazionale, come Flavio Boero e Alessio Facchini, e di aumentare il numero di categorie, che ora sono ben 22».

Massimo Zadra, presidente dell'Associazione Artigiani della Val di Non, ha invece rimarcato, con orgoglio, che «la valle è uno dei territori di punta, in Trentino, per questo tipo di produzioni, non a caso ospita anche questo festival, il cui prestigio aumenta anno dopo anno. L'obiettivo verso il quale remare tutti insieme è quello della birra a chilometri zero».

Nel corso dell'incontro sono intervenuti anche **Marco Segatta**, presidente dell'Associazione Artigiani, **Andrea Paternoster**, presidente dell'Apt della Val di Non, e **Francesco Piechenstein** del comitato organizzatore. La voce dei produttori è stata invece portata da **Leonardo Rizzini**, uno dei due titolari del birrificio “Maso Alto” di Pressano, e da **Marzio Dalpalù**, uno dei tre fondatori della neonata “Brew Passion”, che ha sede a Lavis.

Gli stand apriranno venerdì 18 alle ore 18 e rimarranno attivi fino alle 2, accompagnati dalla musica live dei 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

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

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".