La quinta edizione di «Cerevisia» agli archivi
Cresce ancora la qualità delle birre trentine

Giunto alla quinta edizione, «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine, ha ormai conquistato la piena maturità. I numeri che attengono ai birrifici presenti sono stabili (17 nel 2018), dato che ogni anno il panorama locale ne annovera qualcuno di nuovo, ma nel contempo quelli più affermati a volte sono impegnati in eventi di caratura nazionale o internazionale; così come sono stabili quelli relativi al pubblico, oltre diecimila presenze, e alla consumazioni, circa 21.000. Ciò che invece continua a crescere è la qualità delle etichette proposte e la competenza di chi le degusta, segnali importanti per il mercato.

«La giuria del nostro concorso, sempre più qualificata, – spiega il presidente del comitato organizzatore Daniele Graziadei – ha notato un incremento nella qualità delle birre iscritte nelle diverse categorie, a testimonianza di un processo di continua qualificazione dei prodotti trentini. Lo stesso si può dire per il pubblico che degusta, sempre più competente, sempre più preciso nelle richieste e sempre più abituato a riconoscere le etichette».

Il bilancio finale è quindi positivo... «Senza dubbio – prosegue – anche perché bisogna considerare che ora esistono altre manifestazioni di questo tipo sul territorio e perché quest'anno abbiamo alzato leggermente il prezzo di ogni singola consumazione (da 1,5 a 2 euro), quindi è normale che chi degusta lo faccia con attenzione».

Formula che vince non si cambia dunque? «Beh, non proprio, ogni tanto è giusto introdurre qualche novità. Il prossimo anno aggiungeremo qualche proposta gastronomica in più, accogliendo le tante richieste pervenuteci».

Per quanto concerne i premi, ai quali hanno concorso ben 107 birre, il titolo più ambito, quello riservato al miglior birrificio artigianale trentino, è andato per la prima volta a Rethia, azienda di Vezzano, che ha fatto incetta di riconoscimenti anche nelle graduatorie dedicate alle singole tipologie, imponendosi fra quelle chiare di ispirazione tedesca, quelle ambrate a bassa fermentazione a basso grado alcolico, quelle dello stesso tipo ad elevato grado alcolico, quelle con uso di frutta, con molti altri piazzamenti sul podio. Al secondo posto si è piazzato Barbaforte di Folgaria, che ha vinto nelle categorie riservate alle chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate e in quella riservata alle chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento. Terzo il Birrificio Rotaliano, primo fra quelle di ispirazione anglosassone e in quelle di ispirazione belga. Si sono guadagnati un primo posto anche BioNoc', vincitore nel gruppo delle birre affinate in legno; la nonesa Km8, prima nella categoria a basso grado alcolico di ispirazione anglosassone e in quella di ispirazione britannica; Leder vincitore fra quelle di ispirazione tedesca; il birrificio Fiemme si è imposto fra quelle salate o lattiche di ispirazione tedesca. Il premio speciale assegnato all'azienda che fa più largo uso di materia prima locale è andato a BioNoc'.

«L'invito che la giuria ha rivolto agli artigiani trentini è quello di impegnarsi di più nella creazione di birre di tipo tedesco, – chiude Daniele Graziadei – sfruttando la prossimità del Trentino con questo mondo, ma sono anche le più difficili da produrre e quindi servirà un po' tempo».

Quello che conta, ad ogni modo, è che «Cerevisia» sia riuscita a stimolare un percorso di crescita delle piccole realtà imprenditoriali locali, assolvendo quindi ad una delle “mission” più importanti che si era data fin all'inizio. Un'opera che non termina certo qui.

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