

Dal 24 al 26 maggio le birre artigianali protagoniste al Palanaunia con «Cerevisia»

L'appuntamento è ormai da qualche anno un “must”, per gli appassionati di birre artigianali, perché permette di degustare le migliori etichette trentine, approfondendo le proprie conoscenze in materia, e di trascorrere qualche ora in compagnia in un clima di festa, nel quale si può anche ascoltare della buona musica. Per chi invece si impegna nella produzione di queste bevande, ovvero chi gestisce piccoli birrifici indipendenti che non fanno ricorso a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione, «Cerevisia» è un'occasione per farsi conoscere, ma anche per confrontarsi con colleghi ed esperti del settore al fine di affinare sempre più la qualità, anche partecipando al concorso la cui giuria è composta da esperti nazionali del settore. Sono in tanti, dunque, ad attendere la sesta edizione del festival organizzato dalla Pro Loco di Fondo, in Val di Non, in programma dal 24 al 26 maggio al Palanaunia, che per tre giorni diventerà ancora una volta un “tempio” dedicato alla degustazione di questi originali prodotti brassicoli.

Il programma ricalca quello delle ultime edizioni. Il venerdì sera si comincerà con la proposta gastronomica, la pizza a chilometro zero, ovviamente abbinata alle birre artigianali, e si continuerà con la musica dal vivo dalle ore 21 fino alle 2. Sabato alle 17 si terrà la cerimonia di inaugurazione, subito dopo prenderà il via un laboratorio di degustazione e alle 20 verranno consegnati i premi ai birrifici vincitori dei diversi premi assegnati dal concorso. Si chiuderà con la musica live, quest'anno eseguita da gruppi provenienti da Bamberg, in Germania. Domenica è in programma un altro laboratorio di degustazione e alle 17.30 l'aperitivo Cerevisia, con musica da vivo. Gli stand saranno aperti senza sosta dalle 18 alle 2 il venerdì, dalle 14 alle 2 il sabato, dalle 11 alle 20 la domenica. L’ingresso al Palanaunia sarà al solito gratuito, mentre le degustazioni costeranno 2 euro ciascuna; prima di cominciare bisognerà dotarsi del calice, previo versamento di una cauzione, che il visitatore potrà anche decidere di tenere per sé.

Come accennato, per i produttori l'appuntamento sarà importante anche per la presenza di un qualificato concorso, la cui giuria, presieduta da Renato Nesi, sarà composta da esperti del settore. Il titolo più ambito è ovviamente quello di miglior birrificio artigianale trentino, lo scorso anno appannaggio di Rethia, davanti a Barbaforte e Birrificio Rotaliano, ma oltre a questo verranno premiate anche le migliori birre all'interno di ogni categoria, nonché l'azienda che fa più largo uso di materia prima locale. Al migliori birrificio questa volta, oltre alla targa, andranno anche 500 euro, che dovranno essere investiti nella catena produttiva per migliorare la qualità delle etichette. Una novità importante attiene al fatto che da questa edizione potranno partecipare al concorso anche i prodotti dei birrifici trentini non presenti fra gli stand, in modo da dare vita a graduatorie molto attendibili.

È ancora presto per sapere con esattezza il numero delle aziende presenti, così come quello dei prodotti in gara, ma in entrambi i casi le cifre dovrebbero essere in linea con quelle del 2018, quando i marchi furono 17. La new entry sarà il Birrificio degli Arimanni di Castel Ivano, l'ultimo nato. In quanto al pubblico, nel 2018 si contarono diecimila presenze e 21.000 consumazioni.

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