Birre artigianali trentine sugli scudi a Fondo
La sesta edizione di «Cerevisia» al via venerdì

Anche quest'anno a chi ama la birra, in particolare quella artigianale, la primavera trentina riserva un appuntamento da non lasciarsi scappare. Giunta alla sesta edizione, «Cerevisia» non avrebbe più bisogno di presentazioni, perché il festival dedicato alle etichette locali negli ultimi anni si è costruito un seguito ed una reputazione che travalicano i confini provinciali e gli appassionati sanno bene cosa li attende a Fondo dal 24 al 26 maggio. Tuttavia la manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Fondo merita sempre di essere promossa e raccontata indugiando nei dettagli, anche perché ogni anno propone qualche novità. Il gruppo di amici che fa capo alla Pro Loco di Fondo e che la organizza dal 2014 è sempre molto attento all'evoluzione di questo mercato e alle tendenze che man mano si affermano, per questo il programma viene ritoccato ed aggiornato ad ogni edizione.

Innanzitutto le date e gli orari. Venerdì sera si comincia con la pizza a chilometro zero abbinata alle birre artigianali e si prosegue 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 il laboratorio di degustazione «Belle Basse!», nel quale si approfondirà il tema delle birre artigianali a bassa fermentazione prodotte in Trentino e delle varie filosofie produttive, mentre alle ore 20 verranno consegnati i trofei ai birrifici vincitori dei numerosi premi assegnati dal concorso. Si chiuderà con la musica live, quest'anno eseguita da gruppi provenienti da Bamberg, in Germania.

Domenica sono in programma altri due laboratori di degustazione, a dimostrazione del valore che gli organizzatori attribuiscono alle proposte formative: alle ore 14.30 tocca a «Come sei acida!», per andare alla scoperta delle migliori birre caratterizzate da note di quel tenore, come le fermentazioni spontanee e le Iga, birre alla frutta, mentre alle 15.30 si parlerà di «Cucina con le Birre Trentine» insieme allo chef Daniel Rizzi. Poi, alle 17.30, si potrà degustare l'aperitivo Cerevisia, con la musica dal vivo sullo sfondo. Nel pomeriggio sarà anche lanciata una novità, infatti saranno proposte al pubblico due interviste doppie a quattro produttori, condotte da Paolo Negri del sito «Trentino Birra», intitolate «Attenti a quei due».

Gli stand saranno aperti 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 bisogna dotarsi del calice, previo versamento di una cauzione, che il visitatore potrà in seguito decidere di tenere per sé o restituire.

La lista dei birrifici presenti annovera tredici nomi, ovvero «Birra Pejo» e «Nido delle Aquile» dalla Val di Sole, «Fon» e «Km 8» dalla Val di Non, «Birra del Bosco» e «Birrificio Indipendente» dalla Piana Rotaliana, «Rethia» dalla Valle dei Laghi, «Arimanni» dalla Valsugana, «Leder» dalla Valle di Ledro, «Barbaforte» dall'Altopiano di Folgaria, «Maso Alto» da Lavis, «Bionoc» dal Primiero e «Passion Brewery» dal capoluogo.

A «Cerevisia» in questi tre giorni sarà presente anche uno stand della Coldiretti, nel quale saranno raccolte le firme a sostegno della petizione "Stop Cibo Falso", con la quale si chiede all'Unione Europea di rendere obbligatoria l'indicazione di origine degli alimenti.

Da ultimo va ricordato che dal 10 al 26 maggio alcuni ristoranti soci della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole propongono dei menù «A Tutta Birra», abbinando in maniera creativa i sapori della buona cucina con quelli dei prodotti brassicoli e proponendo incontri con i birrai (www.tastetrentino.it).

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