Una nuova azienda all'esordio a Fondo
Si tratta del Birrificio degli Arimanni

Oltre a rappresentare un punto di riferimento per aiutare a crescere le aziende trentine già affermati, «Cerevisia» diventa ogni anno anche il palco ideale per presentare quelli appena costituiti. Quest'anno a fare il proprio esordio al Palanaunia sarà il Birrificio degli Arimanni, realtà di Castel Ivano, che ha aperto i battenti pochi mesi fa e che ad oggi commercializza due etichette.

Il protagonista di questa avventura si chiama Davide Corona e come tanti colleghi ha cominciato fra le mura domestiche. «Una decina di anni fa ho scoperto il mondo della birra artigianale – racconta – e mi sono subito appassionato a questo tipo di prodotto, che offre la possibilità di spaziare da all'interno di un'ampia gamma di ingredienti e di sapori. Insieme alla mia compagna abbiamo provato a produrne una fra le mura di casa, utilizzando i kit pronti, e il risultato non è stato dei più confortanti, ma non ci siamo persi d'animo e due anni fa ci abbiamo riprovato con un impianto di seconda mano più affidabile. Quella è stata la svolta, dato che poco dopo abbiamo dato vita al Birrificio degli Arimanni».

Come avete scelto il nome? «Gli Arimanni erano guerrieri al servizio dei nobili longobardi nell'Alto Medioevo, considerati uomini liberi, non sottomessi alle regole feudali e possessori di un terreno di proprietà che spesso utilizzavano proprio produrre la birra. Erano presenti anche in Valsugana, per questo ci sono sembrati perfetti per la nostra realtà. Per quanto concerne le etichette abbiamo scelto nomi femminili come “La Garba”, antico vestito indossato dal Longobardi, una Pale ale di ispirazione anglosassone, e come “La Verra”, che significa guerra, una Brown porter adatta ai dolci o formaggi di malga con una prevalenza di malto, caffè e cioccolato».

Quali sono i vostri obiettivi? «Il primo è dotarci di un impianto, abbandonando lo status di “beer firm”, il secondo, decisamente più ambizioso, di riuscire a produrre entro il 2020 cinque o sei tipologie di birra utilizzando solo ingredienti locali, diventare cioè un agribirrificio».

Nel breve periodo potremo invece degustare “La Garba” e “La Verra” a «Cerevisia», così come le assaggeranno e valuteranno i membri della giuria, visto che sono entrambe iscritte al concorso.

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