

Presentata questa mattina «Cerevisia» Per tre giorni cento birre in degustazione

Giunto alla sesta edizione «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine, è pronto per il varo. Venerdì pomeriggio il Palanaunia di Fondo, adeguatamente allestito per l'occasione, comincerà ad accogliere gli appassionati di questi prodotti di qualità, che fino a domenica sera potranno degustare le migliori etichette delle nostra provincia. Sono 13 i birrifici presenti, quindi un centinaio le birre fra le quali si potrà scegliere.

Il gruppo di amici che fa capo alla Pro Loco di Fondo e che organizza questo evento dal 2014 è sempre molto attento all'evoluzione del mercato e delle tendenze che man mano si affermano, per questo il programma viene ritoccato ed aggiornato ad ogni edizione. Il calendario completo e le novità che contiene sono state illustrate questa mattina all'Associazione Artigiani del Trentino, in occasione della conferenza stampa di presentazione.

Gli stand di «Cerevisia» cominceranno a spillare venerdì alle ore 18, dalle 19 si potranno degustare le pizze a chilometro zero abbinate alle birre artigianali, poi dalle ore 21 la serata proseguirà con la musica dal vivo fino alle 2. Sabato l'orario di apertura al pubblico sarà compreso fra le ore 14 e le 2, 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, mentre alle ore 20 verranno consegnati i trofei ai birrifici vincitori dei numerosi premi assegnati dal concorso. Si chiuderà con la musica live ancora dalle 21 alle 2. Domenica, apertura dalle 11 alle 20, sono in programma altri due laboratori di degustazione: alle ore 14.30 tocca a «Come sei acida!», mentre alle 15.30 si parlerà di «Cucina con le Birre Trentine» insieme allo chef Daniel Rizzi. 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».

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.

Hanno detto

«Questa è una manifestazione nata dalla passione per la birra dei soci della Pro Loco, ai tempi in cui in tutto il Trentino esistevano appena due produttori, Birrificio di Fiemme e BioNoc, – ha ricordato **Daniele Graziadei**, sindaco di Fondo e coordinatore del comitato organizzatore – per aiutare il comparto a farsi conoscere. Nel tempo la situazione è cambiata, dato che abbiamo assistito ad una crescita vertiginosa del settore, e quindi Cerevisia è diventata momento di confronto e di formazione per i birrai trentini, grazie ai laboratori e al concorso, che offrono indubbie occasioni di crescita. In questa fase la sfida diventa quella di migliorare la rete di distribuzione di questi prodotti».

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

Renato Nesi, degustatore professionale, organizzatore di festival e concorsi ed esperto di comunicazione della birra, ha invece parlato della salute del settore in Italia e in Trentino: «Negli ultimi anni il comparto ha conosciuto una rapida crescita quantitativa, ora è il momento del consolidamento, della crescita degli standard qualitativi con i primi timidi tentativi di costruire delle filiere, coltivando il luppolo, costruendo malterie, sperimentando nuove varietà di luppoli che vengono dall'Europa orientale e costano meno di quelli tradizionali. Anche in questa provincia siamo in una fase di stabilizzazione: chi può si struttura in maniera professionale, ma nel contempo qualcuno chiude i battenti. Il mio invito ai produttori trentini rimane quello di confrontarsi con il mondo esterno, nazionale e internazionale, partecipando a festival, fiere e concorsi e assaggiando le birre degli altri. Il concorso di Cerevisia ci fornirà comunque un quadro al solito molto preciso della situazione».

Anche **Massimo Zadra**, presidente dell'Associazione Artigiani della Val di Non, ha evidenziato la crescita qualitativa del comparto. «Basta degustare questi prodotti per rendersi conto del loro miglioramento costante, e lo conferma il fatto che molti birrifici diventano vere e proprie aziende con alcuni dipendenti: 12 sono iscritte all'albo degli artigiani, 17 sono associate. Credo sia importante promuovere le loro birre e farlo evidenziando la loro provenienza, dato che il marchio "Made in Trentino" funziona. Queste etichette saranno protagoniste di un nuovo evento dedicato all'artigianato alimentare organizzato in estate in Val di Non».

Andrea Paternoster, presidente dell'Apt della Val di Non è intervenuto in doppia veste: «Come ristoratore mi piace evidenziare il fatto che da qualche tempo chi serve la birra nei locali ha computo un salto di qualità ed è in grado di proporre le diverse tipologie spiegandone le caratteristiche, un aspetto che aiuta questi prodotti a farsi conoscere, mentre come promotore del turismo sottolineo il richiamo che Cerevisia esercita sui giovani, non da oggi, e l'aiuto che ci dà nel proporre eventi di qualità anche in periodi di bassa stagione».

Lucia Donà, presidente della società di gestione delle strutture comunali di Fondo e vice presidente della Cassa Rurale Novella e Alta Anaunia ha ringraziato gli organizzatori per la qualità degli allestimenti e ha fatto notare che è anche grazie a queste iniziative che si aiuta il tessuto economico locale, turistico e produttivo, ad uscire dalla lunga crisi.

A **Fabrizia Berti**, della Pro loco di Fondo, è infine toccato il compito di illustrare nel dettaglio il programma dei tre giorni con le tante novità che contiene.