17-18-19 maggio 2024
settima edizione
Palanaunia di Fondo

Festival Cerevisia delle Birre Artigianali

Sartorilegno GROUP

FAE MAKE THE DIFFERENCE

Un ritorno con il botto per «Cerevisia Festival»
Premiati i birrifici e le birre iscritte al concorso

Si è chiusa ieri sera con numeri importanti la settima edizione di «Cerevisia Festival», la tre giorni dedicata alla birre artigianali trentine organizzata a Fondo, in Val di Non. Tornata sotto i riflettori dopo cinque anni di stop, grazie alla spinta di un nuovo comitato organizzatore, che ha raccolto il testimone dalla Pro Loco, ha saputo riproporre un format di successo, studiato per raggiungere tre importanti obiettivi, quali creare una vetrina fissa per i produttori trentini, offrire loro la possibilità di crescere sottoponendo le proprie etichette al vaglio della qualificata giuria del concorso ed infine portare in Alta Val di Non un evento in grado di catalizzare l'attenzione di tanti giovani e meno giovani, interessati a sperimentare nuove esperienze enologiche. Sono state ben 18.000 le degustazioni registrate nei tre giorni, alle quali si sono affiancati i piatti serviti dallo stand gastronomico.

La prima serata, quella di venerdì, si è aperta con la cerimonia di inaugurazione ed è stata impreziosita dalla musica dal vivo dei TengoBanco, un assaggio di ciò che ha poi riservato la giornata di sabato, quella in cui il festival è decollato, prima con una degustazione guidata di birre artigianali dei birrifici del territorio, gestita dall'esperto Renato Nesi, poi con la premiazione delle birre in concorso, molto attesa dai produttori. Un PalaAnaunia gremito ha fatto poi da cornice al concerto dei Satomi Hot Night e alla musica del Dj Sputnik. Ieri il gran finale con la premiazione del concorso homebrewing.

I dodici birrifici presenti hanno servito i propri prodotti senza soluzione di continuità e soprattutto hanno saputo consigliare il pubblico di «Cerevisia Festival», fornendo a tutti, di volta in volta, oltre al nettare da versare nel calice, che viene fornito all'ingresso insieme ai gettoni, anche i dettagli sul prodotto proposto per fare in modo che la degustazione diventi un'esperienza culturale oltre che sensoriale.

Per quanto concerne i premi, la giuria ha dovuto lavorare molto nei giorni scorsi, perché sono stati 150 i prodotti sottoposti al suo vaglio e alla fine ha premiato le seguenti etichette: "Ginevra" del birrificio Leder nella categoria chiare di ispirazione tedesca e ceca; "Parì" ancora di Leder nella categoria chiare di ispirazione europea; "Effe Weizen" del birrificio Fon nella categoria chiare di ispirazione tedesca; "El Batolon" del birrificio Rampeer nella categoria ambrate e scure di ispirazione britannica; "Doppio Scoop" del birrificio Barbaforte nella categoria chiare e ambrate di ispirazione americana; "Skaramantica" del birrificio Barbaforte nella categoria chiare e ambrate di ispirazione angloamericana; "Jet Lag" del birrificio Rethia nella categoria ambrate e scure di ispirazione angloamericana; "Sweet Dreams" del Birrificio Fon nella categoria scure di alta fermentazione di ispirazione anglosassone; "Alpina" del birrificio Pejo nella categoria chiare con uso di frumento di ispirazione belga; poi la "Honey Ale" del birrificio Leder, la "Stammtisch" del birrificio Fon, la "Agra Raspberries" del birrificio Fon, la "Cristallo" dei birrifici Barbaforte e Pejo ed infine le "Wild Side" del birrificio Rethia in cinque gruppi che hanno accorpato categorie di nicchia affini. A tutti i partecipanti sono state consegnate le schede valutative dei prodotti, utilissime quali linee guida per affinarli.

Altrettanto atteso era anche il concorso che ogni anno elegge il miglior birrificio trentino, che stavolta non si è mosso da Fondo, visto che se lo è aggiudicato l'azienda "Fon", che ha preceduto "Barbaforte" di Folgaria, "Leder" di Ledro e "Rethia" di Vezzano. Quest'ultimo si è però imposto fra quelli che fanno utilizzo di materia prima trentina.

In occasione della cerimonia di premiazione tanti produttori hanno voluto ringraziare gli organizzatori per avere riproposto questo evento dopo lo stop, perché rappresenta per loro l'unico vero spazio di ritrovo, di confronto e di crescita esistente in

Organizzazione: info@festivalcerevisia.com – www.festivalcerevisia.com
PegasoMedia: 348.0613477 - ufficistampa@pegasomedia.it - www.pegasomedia.it

provincia. Tante di queste aziende, fra il resto, sono nate proprio grazie allo stimolo offerto da questa vetrina.
Per quanto infine concerne il concorso di homebrewing, al primo posto si è classificato Alessio Devigili con la Theatymus, al secondo Claudio Lorenzani con la Falconator, al terzo ex aequo Claudio Lorenzani con Diavoletta e Mirko Tamanini con Ades Beer. Appuntamento al 2025.