Alla 2ª edizione di Cerevisia dal 22 al 24 maggio anche una birra prodotta ad hoc per l'evento

Mancano due settimane alla seconda edizione di «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine organizzato dalla Pro Loco di Fondo, e ogni tassello sta per essere posizionato al proprio posto. Dopo il successo registrato un anno fa l'attesa è tanta, fra i produttori così come fra le persone che da venerdì 22 maggio a domenica 24 si recheranno in Alta Val di Non per degustare prodotti artigianali di alta qualità nei tanti stand allestiti al Palanaunia. Come avvenne nel 2014 saranno presenti tutte le aziende locali (in tutto tredici), verranno organizzati laboratori di “home brewing” in collaborazione con l’associazione Brewing Bad di Roma e convegni dedicati alla birra artigianale in collaborazione con Slow Food. In occasione del festival sarà inoltre organizzato, anche quest'anno, un concorso che “incoronerà” la miglior birra ed il miglior birrificio artigianale. Se nel 2014 il prodotto più amato di «Cerevisia» era stato eletto da una giuria popolare, questa volta contribuirà alla scelta anche una giuria tecnica, presieduta dall'esperto Renato Nesi.
Una delle grandi novità della seconda edizione è rappresentata dal lancio di una birra creata appositamente per questo evento, che immancabilmente porterà il nome di «Cerevisia» e che solletica già gli appetiti degli appassionati. Prodotta dal birrificio Maso Alto di Pressano, è il frutto della collaborazione di tutti i birrai trentini, della quale si fa simbolica portabandiera. È stata imbottigliata nel mese di febbraio e la sua tipologia è la "saison", una "bionda" belga ad alta fermentazione, 5,5 gradi alcolici, speziata con ginepro e genziana del Trentino. Il luppolo impiegato viene dalla Val di Fiemme.

Fra i marchi presenti ci sarà ovviamente anche «Bionoc», che parteciperà alla rassegna con i gradi di "campione uscente", visto che un anno fa il birrificio di Mezzano fu premiato con la medaglia d'oro. Fabio Simoni, che lo gestisce insieme a Nicola Simion, va orgoglioso di questo alloro. «Ci ha aiutato molto a farci conoscere - spiega - tanta gente si è fatta viva grazie a quel premio e ci ha permesso di ampliare la nostra rete di vendita, che tocca tutte le valli del Trentino, ma non solo, visto che i nostri clienti sono ormai 650, distribuiti in tutta Italia».
Cosa differenzia una birra artigianale come la vostra, e come tutte quelle che troveremo a Cerevisia, da una industriale? «Innanzitutto il termine "birra" si dovrebbe usare solo per prodotti come i nostri, non per quelli che si trovano sugli scaffali dei supermercati. - afferma Fabio -. Noi non la filtriamo e non la pastorizziamo per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche degli ingredienti e rifermentiamo in bottiglia, per garantire la massima conservabilità e la massima qualità. Inoltre attingiamo le materie prime da piccoli produttori locali, in grado di garantire la massima qualità».
Qual è lo stato di salute del vostro comparto? «Ci sono aziende la cui attività viaggia a gonfie vele e altre che invece sono in sofferenza. Dare vita ad una birra buona è difficile, perché bisogna fare tanti sacrifici e non tutti sono disposti a percorrere questa strada».
Una delle novità della prossima edizione di Cerevisia è la birra che porta il nome della manifestazione. Come avete fatto a produrla tutti insieme? «Ogni birrificio artigianale trentino ha detto la propria in merito agli ingredienti e alla

lavorazione e il prodotto finale è il frutto di una strategia collaborativa. Io non l'ho ancora gustata, lo farò sicuramente al Palanaunia».

Le fotografie: Fabio Simoni e Nicola Simion, la Birra marchiata «Cerevisia»