Cerevisia Festival delle Birre Artigianali

Fondo_22.23.24maggio2015_SecondaEdizione

Pochi giorni all'inaugurazione di Cerevisia 2015
Fra le novità il laboratorio con Nicola Coppe

Ormai si contano i giorni. «Cerevisia», il festival delle birre artigianali trentine, è pronto per prendere il via, dato che da venerdì 22 a domenica 24 il Palanaunia di Fondo diventerà il punto di riferimento per chi ama e per chi produce questa bevanda nobile, qui proposta nella sua versione tradizionale, invece che in quella industriale, alla quale la civiltà dei consumi ci ha ormai abituato da decenni, facendoci colpevolmente dimenticare le sue origini e le sue peculiarità. Si riparte dall'esperienza di un anno fa, quando la prima edizione (oltre 4.300 visitatori e più di 9.800 degustazioni guidate) si trasformò in un successo inatteso, che ha creato grandi aspettative per la seconda.
Saranno tredici i birrifici presenti in Val di Non con i propri stand, ai quali ci si potrà avvicinare con il calice prelevato previa cauzione all'ingresso: per ogni degustazione si dovrà utilizzare un gettone del costo di 1,5 euro. Nell'ambito del festival saranno organizzati laboratori di “home brewing” e convegni dedicati alla birra artigianale. Non potrà mancare il concorso che “incoronerà” la miglior birra, nonché il miglior birrificio artigianale.
Non va dimenticato che ancora per qualche giorno è possibile prenotarsi per partecipare alla cena degustazione di venerdì sera (22 maggio), chiamata "‎Doppio Malto A Chi?!?", curata dall'Associazione cuochi trentini. Un appuntamento enogastronomico molto seducente, perché punta sugli abbinamenti fra il cibo e le bevande artigianali presenti a «Cerevisia», cominciando con un aperitivo associato a quattro birre, proseguendo con un antipasto, due primi piatti, due secondi e un dolce, tutti abbinati a due differenti birre trentine. Per info e prenotazioni: Pro Loco Fondo 0463.880088 - proloco@fondo.it - www.cerevisiafestival.com.

E le novità non finiscono qui, perché domenica alle ore 14 i produttori avranno l'opportunità di partecipare al laboratorio molto particolare tenuto da Nicola Coppe, uno studente di tecnologie alimentari che ha selezionato due nuovi ceppi di batteri da utilizzare nella produzione della birra. Si tratta del Lactobacillus plantarum e del Pediococcus pentosaceus, innovativi perché non producono bioammine, sostanze tossiche che si ritrovano in molti alimenti fermentati, ed inoltre perché non predispongono il prodotto alla cosiddetta "malattia del filante". In via sperimentale è stata prodotta con questa tecnica una "Gose" con sale dell’Himalaya, che ha riscosso molto successo, la cui versione definitiva verrà presentata a Cerevisia assieme al birrificio BioNoc. Per saperne di più: www.brewhouserock.jimdo.com.

Vi ricordiamo infine che martedì prossimo alle ore 11 a Palazzo Roccabruna, la casa dei prodotti trentini, avrà luogo la conferenza stampa di presentazione della seconda edizione di Cerevisia, in occasione della quale verrà anche presentata l'omonima birra creata ad hoc per l'evento in collaborazione con tutti tredici i birrifici trentini.

Alcune immagini di Nicola Coppe