Cerevisia Festival delle Birre Artigianali

Fondo_22.23.24maggio2015_SecondaEdizione

Presentata questa mattina «Cerevisia» 2015
Da venerdì via alle degustazioni e ai seminari

Le fotografie della conferenza Stampa - Il video promozionale

Per tre giorni, da venerdì a domenica, Fondo diventerà il punto di riferimento e di incontro per chi ama la birra. Il borgo dell'Alta Val di Non ospita infatti la seconda edizione di «Cerevisia», un festival dedicato a questa bevanda antica quanto le civiltà umane, qui declinato nella sua versione più nobile, quella artigianale. La Pro Loco di Fondo, motore organizzativo di questo evento, ha chiamato a raccolta tutti 14 i birrifici trentini, che saranno presenti, ciascuno con il proprio stand, al Palanaunia ed inoltre ha costruito un cartellone ricco di proposte enogastronomiche, a cominciare dalla cena "Doppio malto a chi?" di venerdì sera (le iscrizioni sono ancora aperte), continuando con i corsi tenuti da Brewing Bad (associazione di Roma), riservati a chi produce la birra in casa o a chi lo fa in maniera più professionale, per finire con il concorso che anche quest'anno premierà la miglior birra ed il miglior birrificio artigianale. Si riparte dai numeri del 2014, quando furono registrati oltre 4.300 visitatori e più di 9.800 degustazioni guidate.

Questa mattina a Palazzo Roccabruna la seconda edizione di «Cerevisia» è stata presentata alla stampa, che prima di ascoltare le parole degli organizzatori ha potuto gustare la divertente videoclip promozionale prodotta da Prest5.
«Quando abbiamo ideato a questa manifestazione – ha spiegato **Daniele Graziadei**, sindaco di Fondo e ideatore dell'evento – abbiamo pensato fin dal principio ad una proposta enogastronomica di alto livello, non ad una sagra, e questo rimane il nostro intendimento. Si tratta di un festival di degustazione, con molti momenti dedicati agli aspetti tecnici della produzione, come quello tenuto da Nicola Coppe, che rappresenta una prima assoluta a livello nazionale».
Francesco Piechenstein, presidente della Pro Loco di Fondo, cofondatore di «Cerevisia», ha ricordato i successi della prima edizione: «Fin dallo scorso anno siamo riusciti a mettere insieme tutti i birrifici artigianali della nostra provincia, dando visibilità ad un mondo in pieno sviluppo, come dimostra il fatto che in soli 12 mesi se ne sono aggiunti altri quattro, ovvero il Clesium di Cles, il Rethia di Vezzano, il Maso Alto di Lavis e il Pejo. Fra le tante novità, oltre alla loro presenza, anche la cena di venerdì curata dall'Associazione Cuochi Trentini e i laboratori».
Andrea Paternoster, presidente dell'Apt della Val di Non, ha sottolineato il fatto che «Cerevisia» arriva subito dopo altre manifestazioni che in primavera hanno dato lustro alla valle, come «Fiorinda» e «Quattro Ville in Fiore». «Anche questa sarà un successo – ha detto –, vedo molto interesse intorno al festival e sono sicuro che accoglieremo visitatori provenienti da altre regioni».
Infine **Leonardo Rizzini**, titolare del birrificio "Maso Alto" di Lavis, ha spiegato come è nata e quali ingredienti sono stati usati per dare vita alla nuova birra "Cerevisia", creata appositamente per l'evento con il contributo di tutte le aziende trentine, che stanno per dare vita ad una nuova associazione di categoria chiamata Abat (Associazione Birrifici Artigianali Trentini).

Ricordiamo che l'ingresso al Palanaunia, venerdì (dalle ore 18 all'1), sabato (dalle ore 11 alle 2) e domenica (dalle ore 10 alle 23), sarà gratuito, mentre le degustazioni costeranno 1 euro e mezzo ciascuna. Prima di cominciare è necessario dotarsi del calice, previo versamento di una cauzione. Il visitatore potrà quindi decidere se tenerlo oppure restituirlo.

Il programma delle iniziative

Venerdì 22 maggio:

- Ore 20.00: Doppio malto a chi?!? - Cena di abbinamenti a cura dell'Associazione Cuochi Trentini tra cibo, presidi Slow Food e birre artigianali trentine
- Ore 21.00: Concerto di musica blues con Caterina Croppelli e Phill Reynolds

Sabato 23 maggio:

- Ore 14.30: Introduzione all'homebrewing: panoramica su ingredienti e metodi di produzione - workshop a cura di Brewing Bad
- Ore 16.00: Inaugurazione dell'evento
- Ore 16.30: Approfondimento sulle tecniche allgrain - workshop a cura di Brewing Bad
- Ore 17.30: Abbinamenti da scoprire: birra & formaggi - a cura della Strada dei Formaggi
- Ore 18.00: Difetti nella birra - workshop a cura di Brewing Bad
- Ore 22.00: Concerto dal vivo con Tengobanco

Domenica 24 maggio:

- Ore 11.00: Lieviti e fermentazione - workshop a cura di Brewing Bad
- Ore 14.00: Batteri lattici: nuove frontiere. Relazione di Nicola Coppe sull'utilizzo dei batteri lattici nella produzione di birra artigianale
- Ore 15.00: Malti e luppoli - workshop a cura di Brewing Bad
- Ore 16.00: Tavola rotonda sulla coltivazione del luppolo trentino con il birrificio Melchiori e BioNoc'
- Ore 17.00: Acqua - workshop a cura di Brewing Bad
- Ore 18.00: Premiazione birrifici partecipanti e miglior birra trentina "Cerevisia 2015" giuria popolare e giuria tecnica

Le fotografie della conferenza Stampa - **Il video promozionale**