Cerevisia Festival delle Birre Artigianali

Fondo_22.23.24maggio2015_SecondaEdizione

L'edizione numero due di Cerevisia al via domani
Per tre giorni la birra artigianale protagonista

Chi ama la buona birra artigianale nei prossimi tre giorni potrà degustare tutte quelle prodotte in Trentino facendo pochi passi, ovvero quelli che separano i quattordici stand delle aziende presenti a «Cerevisia», il festival dedicato a questa pregiata bevanda organizzato a Fondo, in Alta Val di Non da domani a domenica. Il Palanaunia diventerà quindi per un fine settimana luogo di degustazioni, di dibattiti e di confronti, tutti consacrati ad un settore in rapida crescita come quello delle birre prodotte secondo le metodologie tradizionali e con l'impiego di prodotti il più possibile genuini e "a chilometri zero".
Sono tante le proposte presenti nel calendario studiato dalla Pro Loco di Fondo, motore organizzativo di questo evento, a cominciare dalla cena “Doppio malto a chi?” in programma domani sera, per proseguire con i corsi tenuti da Brewing Bad 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.

L’ingresso al Palanaunia, **venerdì** (dalle ore 18 all’1), **sabato** (dalle ore 11 alle 2) e **domenica** (dalle ore 10 alle 23) è gratuito, mentre le degustazioni costano 1 euro e mezzo ciascuna e danno diritto ciascuno a 10 cl di birra. Prima di cominciare il tour fra gli stand è necessario dotarsi dell'esclusivo calice marchiato Cerevisia, che si ottiene previo versamento di una cauzione di pochi euro. Il visitatore deciderà in libertà, al termine della visita, se conservarlo oppure restituirlo recuperando la cifra.

Gli appuntamenti proposti dal festival

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