



► 21 Maggio 2016

Piacere

«Cerevisia» celebra la birra

A Fondo luppoli, orzo, lieviti

di **Francesca Negri**

Venti birrifici artigianali trentini, un ricco programma di degustazioni, workshop, laboratori e cene, nonché una gara per decidere qual è la birra migliore della regione. Sono questi gli ingredienti di «Cerevisia», la kermesse dedicata alla birra in corso fino a domani al Palanautia di Fondo. Oggi si parte alle 11 con le degustazioni (aperte fino alle due), mentre alle 14.15 si svolgerà il primo workshop dedicato alle birre acide belghe. Alle 15 sarà la volta di un altro incontro per conoscere tutti i segreti della bassa fermentazione, mentre alle 16.15 si scopriranno gli orzi e i luppoli locali in collaborazione con l'Associazione giovani Artigiani trentini. Alle 17.30 spazio agli abbinamenti birra e formaggi grazie alle perle casearie della Strada dei formaggi delle Dolomiti, mentre alle 18.30, mini corso di degustazione della birra. *Dulcis in fundo*, musica dal vivo a partire dalle 22 con i gruppi *Outdoors and BackSound*.

Domani si inizia alle 10.30 con «Atecnos: l'arte del lievito», seguito dal laboratorio «Birra e territorio, matrimonio del gusto». Alle 16.30 da non perdere la curiosa degustazione «Birre belghe e cioccolato, amore infinito», seguita dal workshop «La coltivazione del luppolo in Trentino e in val di Non», quindi presentazione dell'Associazione birrai artigianali trentini e premiazione dei birrifici partecipanti. Ogni laboratorio e workshop svolto in sala conferenze, a esclusione di «Orzi e luppoli»; «Atecnos, l'arte del lievito» e «La coltivazione del luppolo in Trentino e in val di Non», ha un costo di 5 euro. Il programma completo è visibile su www.cerevisiafestival.com.

Se invece siete dei gourmet sportivi, quello che fa per voi è «Camminare con gusto», in programma oggi a Ponte Arche a partire dalle 13.30. Si tratta di un trekking guidato con un accompagnatore di territorio nella da Ponte Arche a Campo Lomaso: la partenza è fissata all'hotel Comano Cattoni holiday e di lì ci si dirigerà verso Poia e Vigo Lomaso per visitare una delle pievi più antiche del Trentino dedicata a San Lorenzo. A Dasindo si raggiungerà invece la Cooperativa di produttori agricoli giudicariesi (Copag), per scoprire i prodotti a chilometro zero, quali le patate del Lomaso, gli ortaggi, le mele, le ciliegie e i piccoli frutti, e per visitare la chiesetta dedicata alla Madonna Assunta affrescata dai Baschenis e la Casa di Giovanni Prati. Attraversando l'incantevole val Lomasona, si potrà scoprire il mondo di Agrilife, azienda agricola con allevamento di asini, coltivazione di piante officinali, patate, mais e fattoria didattica. Si arriverà poi a Villa di Campo a Vigo Lomaso, dimora storica di charme, dove nell'ampio parco giardino si gusteranno assaggi di prodotti tipici. La camminata durerà circa tre ore, la quota di partecipazione è di 15 euro a persona (7 euro per i bambini).

Ricordiamo infine che questo fine settimana a Palazzo Roccabruna di Trento si svolgerà la 79ma edizione della «Mostra dei vini del Trentino» che dà la possibilità di degustare i vini delle cantine partecipanti e di accostarsi alle specialità gastronomiche proposte dai ristoranti della Strada del vino e dei sapori del Trentino e della Strada dei formaggi delle Dolomiti. Fino a domani sono in programma anche laboratori di avvicinamento al vino (al *Libercafé* in Piazza Dante), approfondimenti sul mondo dei

profumi in chiave non solo enologica (Palazzo Roccabruna), momenti di intrattenimento e spettacoli teatrali (Area Sass, Museo Diocesano e Palazzo Roccabruna). Tutto il programma su www.palazzoroccabruna.it.

La kermesse

Assaggi e laboratori sulla fermentazione e sugli abbinamenti
Corsi e musica dal vivo

