

il Giornale.it

cronache

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Tech](#) [Milano](#) [Salute](#) [Speciali](#) [Cucina](#) [Cerca](#)

LIVE SERIE A

INT 3	ATA 0	BOL 0	FRO 2	GEN 1	SAS 2	TOR 1	NAP 3	HEL 0	ROM 4
PAL 1	JUV 2	CAR 0	UDI 0	EMP 0	MIL 0	LAZ 1	CHI 1	SAM 3	FIO 1
06 - 03 20:45	06 - 03 15:00	06 - 03 15:00	06 - 03 15:00	06 - 03 15:00	06 - 03 15:00	06 - 03 12:30	05 - 03 20:45	05 - 03 18:00	04 - 03 20:45

fuori dal coro

IL GIORNALE,
oltre
il quotidiano.

In edicola
"Come sopravvivere
al politicamente corretto"
a soli € 2,50

LUGI MASCHERONI
COME
SOPRAVVIVERE
AL POLITICAMENTE
CORRETTO

Condividi:



La settimana della birra artigianale sbarca in Trentino

Commenti:



Da Trento a Rovereto passando per comuni più piccoli sette giorni per promuovere l'eccellenza del mondo della birra. Degustazioni guidate, proposte vacanza e abbinamenti gastronomici

Michele Vanossi - Ven, 04/03/2016 - 07:00



commenta

G+ 0

Mi piace 4

La birra artigianale piace sempre di più e, da Nord a Sud, conquista nuovi estimatori. Crescono di conseguenza anche i birrifici artigianali guidati molto spesso dall'entusiasmo di giovani appassionati, come sta accadendo in Trentino negli ultimi anni.



In occasione del recente Tirreno C.T., la fiera dedicata al mondo dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara-Fiere è emerso anche il profilo del "mastro birraio" di oggi: giovane, proveniente da un altro settore, motivato e principalmente consumatore. Il settore della birra artigianale è in forte crescita tanto che Coldiretti parla addirittura di 1.900 micro birrifici nati negli ultimi dieci anni.

Secondo i dati di Assobirra tra il 2010 e il 2014 il dato è quasi raddoppiato, sono passati da 186 a 443 e oggi sono oltre 600 i piccoli stabilimenti artigianali che hanno sede in Italia e rappresentano quasi il 3% della produzione nazionale. I consumi sono pressoché raddoppiati da 16,7 a 29 litri procapite in pochi anni; poi altro dato importante l'aumento delle pink-fan. L'Italia è il Paese con il più alto numero di consumatrici di birra in Europa (6 su 10). La birra italiana vola all'estero con le esportazioni, praticamente triplicate negli ultimi dieci anni con un aumento record del 28% nel 2015. Tornando in Italia e in modo specifico in Trentino, Birra Lagorai, Birrifico Nero Brigante, Birra del Bosco, Teddy Bier e Birrifico Rethia sono un esempio di produttori che, in compagnia di altri soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, saranno tra i protagonisti della Settimana della Birra Artigianale, in programma da lunedì 7 a domenica 13 marzo. Obiettivo: celebrare e valorizzare la birra artigianale di qualità supportando.

"Si tratta di un'interessante occasione per fare cultura di un prodotto le cui straordinarie caratteristiche e infinite sfumature sono forse ancora poco conosciute", sottolinea Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. La Birra Lagorai si potrà apprezzare all'Old Bar&Food di Trento che, durante tutta la settimana di manifestazione, proporrà "A Tavola con la Birra", dove a pranzo e a cena il nettare sarà proposto sia in abbinamento ai piatti sia come ingrediente delle ricette. Menù "a tutta birra" anche al Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele all'Adige, dall'8 al 13 marzo, con "Degustando con Nero Brigante", ovvero menù proposto in abbinata ai prodotti del Birrifico Nero Brigante.

La Birra del Bosco dà invece appuntamento a tutti gli appassionati venerdì 11 marzo alle ore 19.00 presso la propria sede a Grumo di San Michele all'Adige con "l'Aperitivo del Bosco", dove proporrà visita al birrifico e, insieme al Circolo Austrosabaudo, una serie di finger food 100% trentini accompagnati da degustazione guidata di tre birre artigianali. Il giorno successivo, sabato 12 marzo, sempre a San Michele all'Adige ma presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, è invece in programma un excursus sulla birra curato da Lorenzo Girardi nell'ambito del ciclo di appuntamenti "De Gustibus...disputandum est", nati per educare al gusto e riscoprire sapori e aromi della cultura alimentare locale. L'esperto spiegherà innanzitutto la composizione chimico-fisica della birra suggerendo le modalità di approccio alla degustazione per identificare i microelementi caratteristici e per godere al meglio dell'esperienza, attraverso la corretta scelta del bicchiere e della temperatura di servizio, la migliore conservazione, ecc. Il tutto si concluderà con la degustazione di una selezione di birre artigianali.

Teddy Bier propone invece "Il Gusto Artigianale", visita guidata e degustazione di quattro birre al proprio birrifico artigianale a Mori, all'interno di un pacchetto vacanza che prevede anche due notti presso la Pietra Rara room&breakfast&bike a Pietramurata di Dro, in programma dall'11 al 13 marzo. Infine, Birrifico Rethia è la scelta dell'Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Vallelaghi per "Birra Artigianale e Panino Gourmet", sfizioso abbinamento gastronomico in programma l'11 e il 12 marzo. Info e dettagli: <http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/settimana-della-birra-artigianale-1/>.

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Annunci

Allianz

Proteggi tutto ciò che ami con una piccola spesa mensile

Data di nascita

GG/MM/AAAA

Provincia di residenza

Seleziona

Professione

Impiegato, dirigente

A PARTIRE DA 5€ AL MESE

Prima di sottoscrivere la polizza leggi i fascicoli informativi su allianz.it e in agenzia.

Reportage Brasile Sostienici

FAVELAS DI SANGUE

62%

€1,847

Raccolti su €3,000

12



Vi portiamo

Sostenitori

Sostieni

nel cuore della CRIMINALITÀ BRASILIANA



acquistalo

STORE