STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Trentinowine.info
Data: 2 marzo 2016

LA SETTIMANA DELLA BIRRA ARTIGIANALE SBARCA ANCHE IN TRENTINO

Tiziano Bianchi 2 2 marzo 2016

Comunicato stampa

Sette giorni per promuovere l'eccellenza del mondo della birra, con visite in azienda, degustazioni guidate, proposte vacanza e abbinamenti gastronomici. Per il secondo anno consecutivo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino aderisce all'iniziativa promossa dal blogzine Cronache di Birra attraverso una serie di appuntamenti presso i propri soci.

Trento, 2 marzo 2016 – 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.

Birra Lagorai, Birrificio Nero Brigante, Birra del Bosco, Teddy Bier e **Birrificio Rethia** ne sono un esempio e saranno proprio loro, in compagnia di altri soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, 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 il momento di forte ascesa del settore che, dopo la prima e più che soddisfacente fase pioneristica, riserva ancora ampi margini di crescita.

www.trentinowine.info

TRENTINO WINE BLOG

pane al pane e vino al vino: fatti e opinioni dall'Italia dei sapori

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 birrificio e, insieme al **Circolo Austrosabaudo**, una serie di **finger food 100% trentini**accompagnati da **degustazione guidata di tre birre artigianali**, e **sabato 12 marzo** con "**Birrando...si impara**", dove i fondatori Marco e Gabriele guideranno gli ospiti in un **viaggio alla scoperta della birra artigianale** con, al termine, **degustazione di birre e prodotti tipici trentini**. Ma non solo. Durante **tutta la settimana** sarà protagonista dell'iniziativa "**Stinco&Birra**" del **Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto** che **sabato 12 marzo, alle ore 19.00**, organizzerà anche "**A tutta birra**", una **degustazione di 4 birre in abbinamento a finger food**.

Sabato 12 marzo, presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, è inoltre 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 **birrificio artigianale a Mori**, all'interno di un **pacchetto vacanza** che prevede anche **due notti presso il Pietra Rara room&breakfast&bike a Pietramurata di Dro, in programma dall'11 al 13 marzo**.

Infine, **Birrificio Rethia** è la scelta dell'**Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Vallelaghi** per "**Birra Artigianale e Panino Gourmet**", sfizioso abbinamento gastronomico in programma l'**11 e il 12 marzo**.

"*Si tratta di un'interessante occasione* – sottolinea **Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – *per fare cultura di un prodotto le cui straordinarie caratteristiche e infinite sfumature sono forse ancora poco conosciute e sono certo che molte persone ne rimarranno conquistate. Tra l'altro, con le nostre 8 iniziative in programma, ad oggi, siamo orgogliosi di rappresentare l'associazione che, a livello nazionale, ha risposto di più all'iniziativa*".

TRENTINO
WINE BLOG

pane al pane e vino al vino: fatti e opinioni dall'Italia dei sapori