**Palazzo Roccabruna**

**COMUNICATO STAMPA**

A Palazzo Roccabruna in degustazione le birre vincitrici

**CONCORSO “BEER TASTING TRENTINO”**

Premiate 22 birre artigianali locali.

*Trento, 4 giugno 2025 – Si è svolta martedì sera, a Palazzo Roccabruna, la cerimonia di premiazione della prima edizione del concorso “Beer Tasting Trentino”, promosso dalla Camera di Commercio di Trento, Confcommercio Trentino e Associazione Artigiani del Trentino. L’iniziativa nasce con l’obiettivo di valorizzare l’eccellenza della birra artigianale trentina e celebrare il lavoro e la competenza dei mastri birrai del territorio*.

Alla competizione hanno partecipato 15 birrifici, che hanno presentato complessivamente 42 campioni di birre, suddivisi in 7 categorie stilistiche: a bassa fermentazione (pils, stili tedeschi chiari e stili tedeschi scuri/ambrati), e ad alta fermentazione (stili americani, stili europei, di frumento e aromatizzate).

Il Panel di degustazione ha assegnato 4 medaglie d’oro a birre considerate di qualità eccellente, 18 medaglie d’argento a prodotti ritenuti di qualità ottima e 5 menzioni speciali a birre che si sono distinte per il forte legame con il territorio, grazie all’utilizzo di ingredienti locali.

I riconoscimenti sono stati consegnati alla presenza del Dirigente generale di unità di missione strategica Umst agricoltura **Andrea Merz**, in rappresentanza dell’Assessore all’agricoltura della Provincia Autonoma di Trento Gulia Zanotelli, del Presidente della Camera di Commercio di Trento **Andrea De Zordo**, per Confcommercio Trentino **Rudi Zeni e Sabrina Smaniotto**, per l’Associazione Artigiani del Trentino **Giancarlo Berardi e Ileana Sontacchi**, e di **Natale Rigotti**, componente di Giunta della Camera di Commercio. La cerimonia di premiazione ha rappresentato anche un momento di incontro e confronto tra i produttori locali, nel segno della crescita condivisa e della promozione del settore.

Le birre in concorso sono state sottoposte, in primo luogo, a una rigorosa analisi chimico-fisica e microbiologica, e successivamente degustate “al buio” da cinque esperti del settore brassicolo, che le hanno valutate sulla base dei parametri qualitativi e stilistici stabiliti dal B.J.C.P. (Beer Judge Certification Program).

«La qualità che abbiamo degustato in questo concorso è sicuramente alta – ha dichiarato il Panel leader **Simone Massenza** - Il Trentino si distingue soprattutto nelle categorie dove la tradizione è più consolidata, in particolare le birre a bassa fermentazione, in cui i mastri birrai locali dimostrano una solida esperienza. Abbiamo invece fornito maggiori osservazioni e suggerimenti per gli stili più moderni e americani, che restano un ambito in evoluzione e con ampi margini di crescita».

Dal 4 al 7 giugno, le birre che hanno partecipato al Concorso saranno disponibili in degustazione presso l’Enoteca Provinciale del Trentino a Palazzo Roccabruna, nell’ambito della rassegna **“Beer Tasting Trentino”.** In programma anche laboratori tematici e degustazioni dedicati alla birra a chilometro zero, alla tradizione trappista e ai Cavalieri D’Orval, oltre a focus su malto e luppolo.

Per informazioni e prenotazioni consultare il sito palazzoroccabruna.it.

I VINCITORI

Medaglia d’oro: **Birrificio Nerobrigante** con Fra Diavolo, **Birrificio 5+** con Castanea e con Bock, **Birrificio Rethia** con Lagerona.

Medaglia d’argento: **Birrificio Artigianale Pejo** con Aqvila, **Birrificio Birra del Bosco** con Foxtail, **Birrificio Plotegher** con Nevik Trentina e con Valkirija Trentina, **Birrificio Comparsa** con Bir.Ba, **Birrificio Nerobrigante** con Dark Robin e Zio Urlich, **Birrificio Artesan Birrante** con Sua maestà Mèl, **Birrificio Barbaforte** con Intrigata, **Beerfirm Fòravia** con Sa’n diset, **Birrificio Tomasin** con La Grinta e con Ambra del Volto, **Birrificio Bionoc’** con Segalina, **Birra Artigianale Impavida** con Vivienne Gluten Free e con Signora Agnese, **Birrificio Artigianale Km 8** con Light My Fire, **Birrificio Rethia** con Pacific Pils, **Birrificio 5+** con Shirin Persia.

Menzione speciale: **Birrificio Plotegher** con Dragon Vaia Regeneration, **Birrificio 5+** con Castanea, **Birra artigianale Impavida** con Signora Agnese, **Birrificio Tomasin** con La Grinta e con L’Ultima.