



COMUNICATO STAMPA

Giornata dei birrifici aperti 2022

Birra dell'Alto Adige: varietà, carattere, qualità

Si terrà questo venerdì, 22 aprile 2022 l'appuntamento annuale più importante per l'arte della birrificazione altoatesina: la Giornata dei birrifici aperti. Undici birrifici in tutto l'Alto Adige invitano a degustazioni, visite guidate e specialità culinarie.

A partire dalle ore 16, le porte di undici birrifici dell'Alto Adige si apriranno a tutti gli amanti della birra. In occasione di questo evento gli interessati potranno trovare le risposte a tutte le loro domande sulla birra, assaggiarne nuove varietà e immergersi in ambienti ricchi di atmosfera. In ciascun locale sarà possibile degustare una birra con il Marchio di Qualità Alto Adige di un altro birrificio dell'Alto Adige.

Le aziende partecipanti sono Batzenbräu e Hopfen & Co a Bolzano, Pfefferlechner a Lana, il Brauhotel Martinerhof a San Martino in Passiria, Gassl Bräu a Chiusa, Hubenbauer a Varna, Viertel Bier a Naz-Sciaves, Monpiër de Gherdëina a Ortisei, Rienzbräu a Brunico, Finix Brewing a Falzes e Gustahr a San Giovanni in Valle Aurina.

“Oltre alle visite guidate, il programma organizzato congiuntamente dai birrifici artigianali dell'Alto Adige e da IDM Alto Adige, include anche musica dal vivo, cibo e degustazioni di birra. Ciascun birrificio offre anche un programma individuale”, spiega Stephan Wenger, direttore Agrar di IDM. “La birra con il Marchio di qualità Alto Adige è un prodotto regionale d'eccellenza e dalla sua introduzione nel 2013 ha guadagnato costantemente stima tra i birrifici artigianali e i consumatori”.

Tutti i birrifici partecipanti hanno una cosa in comune: producono **birra con il Marchio di Qualità Alto Adige**. Rigorosi controlli garantiscono la particolare qualità della birra prodotta con materie prime regionali come i cereali dell'Alto Adige. La particolarità delle birre con il Marchio di Qualità Alto Adige sta anche nel fatto che non sono filtrate né pastorizzate e quindi sono naturalmente torbide. Questo è l'unico modo per mantenere inalterate tutte le preziose componenti del lievito come gli oligoelementi e le vitamine.

“Per la birra con il Marchio di Qualità Alto Adige viene impiegato esclusivamente orzo da birra coltivato su circa sei ettari di appezzamenti in Val Pusteria e a Varna. La semina dell'orzo estivo viene eseguita in primavera, il raccolto in tarda estate. Con esso si producono circa 150.000 litri di birra”, chiarisce Robert “Bobo” Widmann del Batzenbräu a Bolzano.

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
+39 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



Ulteriori informazioni sull'evento sono disponibili online su lp.suedtirol.info/birrifici

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com