



4 – 7 Giugno 2025

Orario: 18.00 – 23.00

**Palazzo Roccabruna
Via Santa Trinità, 24 - Trento**



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

CAMERA DI COMMERCIO I.A.T.A. DI TRENTO



BEER TASTING TRENTINO

Beer Tasting Trentino è un evento dedicato alla conoscenza della birra artigianale trentina.

Da mercoledì 4 a sabato 7 giugno, Palazzo Roccabruna offre la possibilità di scoprire l'affascinante mondo della birra trentina attraverso degustazioni e abbinamenti di birra e cibo.

L'evento si arricchisce con laboratori dedicati a produzioni trentine a "km 0" e alle materie prime impiegate, oltre che con un'iniziativa in collaborazione con i cavalieri D'Orval.

IL CONCORSO DELLE BIRRE ARTIGIANALI TRENTINE

Per valorizzare la produzione brassicola locale e sostenere la professionalità dei mastri birrai, la Camera di Commercio di Trento, Confcommercio Trentino e l'Associazione Artigiani promuovono un concorso riservato alle birre artigianali prodotte in provincia di Trento.

Esperti del settore valuteranno "al buio" birre a bassa fermentazione, ad alta fermentazione, ad alta fermentazione di frumento e aromatizzate attraverso un'analisi chimico-fisica, microbiologica e organolettica.

Un momento pensato per promuovere un confronto costruttivo tra produttori e celebrare il valore della birra artigianale trentina.

TUTTI I GIORNI

orario 18.00 – 23.00

BEER TASTING

**Degustazione alla carta di birre artigianali trentine,
presso l'Enoteca provinciale del Trentino
di Palazzo Roccabruna**

GIOVEDÌ 5 GIUGNO 2025

● Ore 20.00 – 22.00

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

IMPARIAMO A DEGUSTARE: "LE BIRRE A KM 0"

Sempre più birrifici riscoprono l'utilizzo di materie prime locali. Non solo per ragioni di sostenibilità, ma anche per valorizzare le produzioni nostrane di luppolo, orzo, spezie e altri ingredienti.

Nascono così prodotti unici nel loro genere, frutto della conoscenza dei mastri birrai che presenteranno direttamente al pubblico le loro creazioni: combinazioni uniche di artigianalità e materie prime locali.

Conducono la serata: Stefano Delugan (esperto agronomo) in collaborazione con i birrifici Comparsa, 5+, Impavida e Plotegher.

*Prenotazione obbligatoria sul sito www.palazzoroccabruna.it
Euro 15,00 – Per informazioni tel. 0461 887101*

VENERDÌ 6 GIUGNO 2025

● Ore 20.00 – 22.00

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

**I CAVALIERI D'ORVAL E LA BIRRA D'ABBAZIA
IN ABBINAMENTO AI SAPORI D'ACQUA DOLCE
DEL NOSTRO TERRITORIO**

Un'esperienza di degustazione unica che abbina la celebre Birra Trappista ai prodotti ittici dei laghi e dei fiumi trentini. Guidati dai Cavalieri d'Orval, esperti nella tradizione brassicola monastica, i partecipanti scopriranno le tre versioni della celebre birra belga versioni: "Orval Giovane", "Orval Matura" e "Orval Invecchiata".

L'abbinamento con pesci d'acqua dolce sarà al centro del laboratorio col fine di esaltare le complesse note aromatiche della Birra Trappista. L'incontro tra la leggera acidità della birra e la delicatezza dei sapori lacustri darà vita a una degustazione raffinata e sorprendente. Oltre alla parte gastronomica, il laboratorio offrirà approfondimenti sulla storia dell'abbazia e il valore culturale della birra trappista.

Conducono la serata: Sabrina Smaniotto (esperta di birra) in collaborazione con l'Ambasciata Italiana dei Sossons d'Orvalx (AISDO) e Astro (Associazione Triticoltori Trentini).

*Prenotazione obbligatoria sul sito www.palazzoroccabruna.it
Euro 20,00 – Per informazioni tel. 0461 887101*

SABATO 7 GIUGNO 2025

● Ore 9.00 – 13.00

B2B PER GLI OPERATORI DEL SETTORE

B2B MONDO BIRRA

RISERVATO AGLI OPERATORI DI SETTORE

Un incontro dedicato ai birrifici, pensato per favorire il dialogo con ristoratori, albergatori, grossisti e pubblici esercizi. Un'occasione concreta per stringere collaborazioni, conoscere le esigenze del mercato e ampliare la rete di contatti nel settore.

Ingresso libero riservato agli operatori.

Per informazioni tel. 0461 887101

● Ore 18.30 – 19.30

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

MALTO E LUPPOLO, UN VIAGGIO NEL CUORE DELLA BIRRA

Il malto e il luppolo giocano un ruolo decisivo nella definizione del carattere di una birra. Il malto contribuisce a determinarne struttura e corpo, mentre il luppolo la arricchisce donando equilibrio e complessità al gusto. Il laboratorio di degustazione sarà un'occasione per assaggiare birre del territorio in compagnia dei produttori ed esplorare il ruolo di entrambi gli ingredienti nella creazione di birre uniche.

Conducono la serata: Michele Lorenzon (tecnico), Gabriele Chemelli (produttore di luppolo) in collaborazione con i birrifici Barbaforse, Rethia, Bionoc' e Leder.

*Prenotazione obbligatoria sul sito www.palazzoroccabruna.it
Euro 15,00 – Per informazioni tel. 0461 887101*

BIRRIFICI PRESENTI

BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA

BIRRA DEL BOSCO

BIRRIFICIO 5+

BIRRIFICIO ARTESAN BIRRANTE

BIRRIFICIO BARBAFORTE

BIRRIFICIO BIONOC'

BIRRIFICIO COMPARSA

BIRRIFICIO KM 8

BIRRIFICIO LEDER

BIRRIFICIO NEROBRIGANTE

BIRRIFICIO PEJO

BIRRIFICIO PLOTEGHER

BIRRIFICIO RETHIA

BIRRIFICIO TOMASIN

FORAVIA BEER FIRM

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

Tel. 0461 887101- www.palazzoroccabruna.it

Le degustazioni e i laboratori sono a pagamento