



Dal 3 al 13 giugno 2026

a Palazzo Roccabruna

via Santa Trinità 24, Trento



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

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



BEER TASTING TRENTINO

Dal 3 al 13 giugno 2026, Palazzo Roccabruna ospita **Beer Tasting Trentino**, una rassegna dedicata alla birra artigianale trentina e alla sua cultura produttiva.

Il programma propone degustazioni guidate, laboratori e incontri di approfondimento pensati per conoscere da vicino stili, materie prime e tecniche di produzione, con particolare attenzione alle realtà brassicole del territorio.

Accanto agli appuntamenti dedicati alla degustazione, la rassegna affronta alcuni temi emergenti del panorama birrario contemporaneo, tra cui le produzioni a basso tenore alcolico e i percorsi legati alla filiera della birra.

Non mancano accompagnamenti musicali pop rock curati dalla scuola di musica Diapason.

IL PROGRAMMA

Dal 3 al 13 giugno

**Degustazione alla carta di birre artigianali trentine
negli spazi dell'Enoteca provinciale del Trentino
di Palazzo Roccabruna.**

Aperto dal mercoledì al sabato, dalle 18.00 alle 22.00

*La partecipazione ai laboratori
è a pagamento e su prenotazione*

VENERDÌ 5 GIUGNO, 18.30 - 20.00

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Low Alcohol, Love Alcohol

Un laboratorio dedicato alle birre artigianali a bassa gradazione alcolica. Attraverso una degustazione guidata di diverse etichette, i partecipanti potranno conoscere tecniche produttive, materie prime del territorio e caratteristiche sensoriali di queste produzioni, imparando a riconoscerne aromi, stili e peculiarità.

Conduce il laboratorio Sabrina Smaniotto.

Quota di partecipazione: 10 euro

Prenotazione obbligatoria su www.palazoroccabruna.it

**GIOVEDÌ 11 E VENERDÌ 12 GIUGNO,
DALLE 18.30**

LABORATORIO SENSORIALE

"Dal campo al bicchiere"

Un percorso sensoriale interattivo dedicato alle materie prime della birra artigianale e alle caratteristiche che definiscono ogni stile birrario. Il laboratorio si sviluppa in tre tappe: dal malto, con i suoi profumi, colori e consistenze, al luppolo, elemento che conferisce freschezza e carattere, fino alla degustazione guidata di due birre artigianali abbinata a prodotti gastronomici trentini.

Un'esperienza che unisce degustazione e approccio sensoriale, adatta sia a chi si avvicina per la prima volta al mondo della birra, sia agli appassionati interessati ad approfondire.

Conducono il laboratorio Marco D'Angelo, Simone Brion e Sabrina Smaniotto.

Quota di partecipazione: 10 euro

Prenotazione obbligatoria su www.palazoroccabruna.it

SABATO 13 GIUGNO, 18.30 - 20.00

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Formaggi di malga e birre artigianali trentine

Un laboratorio di degustazione dedicato all'incontro tra i formaggi del progetto Trentino di Malga e le birre artigianali trentine, per approfondire criteri e dinamiche dell'abbinamento tra produzioni brassicole e casearie di montagna. Attraverso cinque abbinamenti, i partecipanti saranno accompagnati nell'analisi di aromi, struttura, intensità e persistenza, per comprendere come birra e formaggio possano dialogare tra armonie, contrasti ed equilibri sensoriali.

Conduce il laboratorio Pier Beretta.

Quota di partecipazione: 10 euro

Prenotazione obbligatoria su www.palazoroccabruna.it

NOVITÀ

**4, 5 e 6 giugno,
11, 12 e 13 giugno,**
dalle 18.15 alle 20.00

CONCERTI ROCK, POP E JAZZ

a cura della scuola di musica **Diapason** di Trento
e del **Cdm - Centro didattico Musicateatrodanza.**

Ingresso libero

BIRRIFICI PRESENTI

BIRRA DEL BOSCO

BIRRIFICIO 5+

BIRRIFICIO ARTESAN BIRRANTE

BIRRIFICIO BIONOC

BIRRIFICIO KM8

BIRRIFICIO LEDER

BIRRIFICIO NEROBRIGANTE

BIRRIFICIO PEJO

BIRRIFICIO PLOTEGHER

BIRRIFICIO RETHIA

BIRRIFICIO TOMASIN

FORAVIA BEER FIRM

BIRRIFICIO MASO ALTO

ESPERARBREWING BEER FIRM



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

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

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

Tel. 0461 887101- www.palazzoroccabruna.it

