



BIRRA ARTIGIANALE  
**IMPAVIDA**

**COMUNICATO STAMPA**

**L'evento "*Impavida on the Rock*"  
del birrificio Trentino Impavida di Arco  
ha conquistato Madonna di Campiglio e Pinzolo**

Nel soleggiato weekend di venerdì 4, sabato 5 e domenica 6 febbraio i più importanti ristoranti, stellati e gourmet, rifugi, pub, bar, caffè, enoteche e negozi di Madonna di Campiglio e Pinzolo, hanno aderito all'evento "*Impavida on the Rock*", promosso dal birrificio artigianale trentino Impavida, coinvolgendo migliaia di ospiti italiani e stranieri. Impavida ha messo a disposizione il proprio staff di Mastri birrai per raccontare e presentare le birre artigianali trentine in lattina: una palette di sapori e profumi incredibili, birre perfette per le tante e differenziate proposte gastronomiche del territorio montano.

La birra artigianale Impavida ha animato con il suo spumeggiante mood tutto il territorio del distretto sciistico di Madonna di Campiglio e Pinzolo nelle famose Dolomiti di Brenta. Protagonisti i rifugi ad alta quota, Chalet Fiat, Stoppani e Doss del Sabion, per degustazioni di birra artigianale in abbinamento alle proposte culinarie locali a km 0. In partnership con la famosa competizione Burton Mountain Mash la birra artigianale Impavida ha conquistato anche la tribù degli snowboarder direttamente sulle piste del Grostè nell'area Ursus Snow Park.

Un weekend all'insegna del gusto, del bere artigianale, sostenibile e responsabile, con il supporto di Apt Garda Dolomiti e Madonna di Campiglio. Il birrificio ha rafforzato così ulteriormente il proprio legame con il territorio, il Trentino, scelto in primis come luogo di produzione e, in occasione della manifestazione, come luogo di promozione e vetrina d'eccellenza per fare cultura di prodotto e avvicinare il pubblico alla birra artigianale locale.

L'intento di rivalutare la birra artigianale come accompagnamento perfetto alle proposte culinarie, che nel caso della kermesse sono state rigorosamente di montagna, è riuscito : tutto esaurito e massimo apprezzamento per la qualità del prodotto.

Una proposta originale e accattivante, sia per gli ospiti stranieri che hanno animato le località, che per i tanti trentini e italiani che si sono recati, visto anche il bel tempo, a sciare nella ski-area Campiglio Dolomiti di Brenta.

Un calendario eterogeneo e trasversale che ha proposto molteplici esperienze di birra artigianale Impavida per i diversi momenti della giornata : dal pranzo nei rifugi in alta quota e sfiziosità del territorio ai pranzi in paese "a tutta birra" e panini a km 0, dall'apres ski e dj set agli aperitivi "al Tagliere" e formaggi e salumi della Val Rendena, dalle cene stellate alle cene gourmet per proposte food di montagna "Taste Mountain" in abbinamento alle birre artigianali Impavida. Appuntamento "Fuori di Birra" per il dopo cena con l'esperienza Mixology dove il distillato artigianale di Impavida, IMPV, a base di birra è stato proposto per cocktail miscelati ad arte con prodotti locali.

Prima si degusta e poi si acquista : così è stato possibile acquistare per l'occasione la birra artigianale Impavida direttamente nelle località di Campiglio e Pinzolo.

*“L’idea di valorizzare il nostro brand Impavida nelle destinazioni turistiche di Madonna di Campiglio e Pinzolo, cuore delle Dolomiti, è nata dall’esigenza di presentarci in modo innovativo, come lo sono le nostre proposte, sfidando anche il periodo Covid” - afferma soddisfatta Raimonda Dushku, socia e AD del birrifico trentino. “Riteniamo che l’inclusività sia l’idea vincente per la promotion della birra artigianale, al di là della nostra Impavida!”* Le birre artigianali non pastorizzate e non filtrate, infatti, occupano solo il 4% del mercato della birra artigianale in Italia, che vede una fortissima concentrazione verso le birre industriali. Grazie alla biodiversità delle materie prime, luppolo in primis, e alla cura della sostenibilità, le possibilità di espressione creativa in tema di sapori e profumi è davvero infinita.

*“Promuovere le birre artigianali come espressione del territorio è un compito di tutti noi produttori, dobbiamo farle apprezzare per il grande valore dato dalla qualità, distintività e attenzione all’impatto ambientale. Da questo infatti nasce la nostra scelta della lattina: versatile, ecologica e soprattutto in grado di garantire la migliore conservazione della birra. Le birre artigianali dovranno sempre più far parte della proposta enogastronomica del Trentino, un’esperienza a tutto tondo nel mondo della gastronomia locale!” - sostiene con passione Raimonda, che intende la birra artigianale come espressione locale, in una logica glocal.*

Si ringraziano:

- la Apt Madonna di Campiglio e la APT Garda Dolomiti per il supporto;
- i locali che hanno partecipato all’evento: i rifugi Chalet Fiat e Stoppani a Campiglio, Doss del Sabion a Pinzolo; il ristorante stellato Gallo Cedrone dell’Hotel Bertelli a Campiglio 1 stella Michelin; i ristoranti di cucina alpina e gourmet Il Convivio dell’Alpen Suite Hotel, l’Home Stube e La Cantina del Suisse a Campiglio, il Mildas di Giustino; i bar Suisse e il Café D’Or a Campiglio, il Genzianella a Pinzolo; la birreria Dolomiti a Campiglio, il club apres ski Ober1 a Campiglio e l’Enoteca Incantina a Pinzolo. Per lo shopping il rustico Ballardini enoteca e prodotti tipici a Campiglio oltre alla possibilità di accedere all’e-commerce [www.birraimpavida.com](http://www.birraimpavida.com)
- lo staff di consulenti specialisti:
  - Roberta Rizzi PR & Event specialist - ideazione e organizzazione evento, relazioni pubbliche e project management | [www.robentarizzipr.it](http://www.robentarizzipr.it)
  - il team di comunicazione grafica, social media e web di Olab & Partners | [www.olabpartners.it](http://www.olabpartners.it)
  - fotografa Alessia Festi | [www.alessiafesti.it](http://www.alessiafesti.it) e il video maker Alessandro Polla | [www.augmentedexperience.eu](http://www.augmentedexperience.eu)

Per **conoscere le birre artigianali Impavida** visita il **sito** : [www.birraimpavida.com](http://www.birraimpavida.com)

**INFO UFFICIO STAMPA :**

Roberta Rizzi | referente media relation “IMPAVIDA”  
+39 347 5862740  
[info@robentarizzipr.it](mailto:info@robentarizzipr.it)

**BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA**

Via Sabbioni, 9/A – 38062 Arco (TN)  
Birrifico +39 0464 630028  
Taproom +39 324 836 0212  
[info@birraimpavida.com](mailto:info@birraimpavida.com)

