**PIWO RZEMIEŚLNICZE**

Wino, spumante Trentodoc, grappa, oliwa extravergine znad Gardy - kiedy mowa o butelkowanych trydenckich rarytasach, na myśl przychodzą w pierwszej chwili klasyczne, powszechnie lubiane produkty, jednak nie mniej prestiżowe miejsce zajmuje obecnie piwo rzemieślnicze, zwane również kraftowym. **Tradycja piwowarska**, zarzucona po wojnie na rzecz produkcji przemysłowej, coraz powszechniej wraca do łask. Pionierem takiego powrotu stał się Stefano Gilmozzi, wraz ze swym piwem Birra di Fiemme. Tajniki przetwórstwa i łączenia surowców fascynowały go od zawsze, lokalna historia i obecność opuszczonych browarów stały się dla niego inspiracją. Browary istniały na tych terenach od niepamiętnych czasów, a wraz z nimi receptury, w oparciu o które sporządzano niegdyś wyśmienite piwa. Śladami pioniera poszło wielu innych trydenckich producentów, zachętą stała się bez wątpienia bogata oferta słodu, drożdży i chmielu, dostępna na tym terenie, a także wyśmienita woda. Czołówkę tworzy obecnie już dwudziestu wytwórców.