**AMBACHTELIJK BIER**

Gewone wijnen, mousserende Trento Doc wijnen, grappa, extra vergine olijfolie uit Garda: wanneer er sprake is van uitmuntendheid in een fles uit Trentino, gaan de gedachten als vanzelfsprekend naar deze klassieke winnende producten, maar ook het ambachtelijk bier speelt tegenwoordig een prestigieuze rol. Het herstel van de **traditie van het bierbrouwen,** verloren gegaan na de tweede wereldoorlog ten gunste van de industriële productie**,** is heden steeds wijder verbreid. De pionier van deze herontdekking is Stefano Gilmozzi, met zijn Bier van Fiemme; hij was van jongs af aan gefascineerd door het mysterie van de transformatie en de versmelting van grondstoffen, vond inspiratie in de lokale geschiedenis en met name in de aanwezigheid van ambachtelijke bierbrouwerijen, die daar ontmanteld stonden. Want bierbrouwerijen in de buurt waren er voldoende, en daarmee ook de recepten voor het maken van voortreffelijke bieren. Veel andere producenten in Trentino hebben hierna stappen in dezelfde richting ondernomen, dankzij de aanwezigheid in het gebied van mout, gist, hop en water van kwaliteit. Intussen zijn er nu al twintig belangrijke bedrijven.