



Staion del birrificio BioNoc': la birra da bere quando fa caldo

Leggera, dissetante e molto gustosa. Un lodevole esempio di artigianalità e sostenibilità sulle Dolomiti



Il birrificio BioNoc' nasce nel 2012 a Mezzano di Primiero (Foto © Kevin Feragotto).

Il **birrificio BioNoc'** è una realtà artigianale ai piedi delle maestose **Pale di San Martino**, nel piccolo **borgo trentino di Mezzano di Primiero** (TN). La sua storia inizia nel 2012 quando Fabio e Nicola, due amici uniti dalla passione brassicola, decidono di trasformare le loro idee in realtà.

I primi esperimenti si svolgono all'interno di un vecchio garage, con un'attrezzatura minima e tanta curiosità ma negli anni i giovani imprenditori perfezionano la propria tecnica al punto da essere considerati tra i **migliori birrifici d'Italia**.

Birrificio BioNoc': qualità e rispetto per la natura in 4 categorie di birre

Grande cura e attenzione vengono riservate dal **birrificio BioNoc'** alla **selezione delle materie prime** e alla loro successiva lavorazione; le birre non sono né filtrate né pastorizzate, così da **preservarne le proprietà organolettiche**.

Dal punto di vista produttivo, l'intero ciclo è particolarmente sensibile al **tema della salvaguardia ambientale**: lo stabilimento è alimentato solo ed esclusivamente da energia proveniente da fonti rinnovabili.

Oggi la **gamma BioNoc'** comprende circa **25 birre di stile diverso**, suddivise in **4 categorie**: “**Le Birre di Sempre**”, “**Le Birre Stagionali**”, “**Le Birre della Terra**” e “**Le Birre Acide**”.

BEER NEWS

La rubrica sulla birra



La degustazione della birra Staion di BioNoc'



Il colore oro antico della Staion (Foto © Kevin Feragotto).

Il caldo estivo ci ha spinti a provare la **Staion**, una saison in **perfetto stile belga**. Una birra rustica, da “fattoria”, nata per dissetare i contadini che rientravano al tramonto dopo ore e ore di lavoro nei campi.

La **versione BioNoc'**, contempla l'utilizzo di un **mix di spezie** in cui spiccano il coriandolo e la buccia d'arancia mentre, come malti, viene impiegato il **Pilsner**, con un piccolo taglio di malto di

frumento.

Il colore è oro antico, leggermente velato; la schiuma è compatta e persistente. Al naso arrivano **sentori di frutta a pasta gialla**, miele, fieno e cereali; una birra che profuma di campo, di fiori e di antichi valori.

Al palato è secca e speziata con caratteristiche note luppolate sul finale; la carbonazione è vivace e il corpo è medio. La buona acidità, la rende una **birra adatta a primi piatti estivi**, come le insalate di pasta o di riso; sorprendente l'abbinamento con i funghi.

Birrificio Bionoc'

Località Giare 45 – Mezzano di Primiero (Trento)

[Sito web](#) – Facebook – Instagram

Data di creazione

16/08/2019

Autore

kevin-feragotto