PROGETTO BIRRAUT

Dietro le birre che stai per assaggiare c'è molto più di una ricetta ben riuscita: c'è una storia di coraggio, inclusione e impresa sociale.

Il **Birrificio artigianale 5+** nasce dalla scelta radicale di **Lucia Del Vecchio**, che ha lasciato un posto fisso alle Poste per dedicarsi alla produzione di birra insieme al compagno Massimo Plotegher, trasformando una passione in un progetto imprenditoriale sostenibile, autentico e umano.

Dal 2015 il birrificio produce birre "vive" – non filtrate né pastorizzate – mettendo al centro cinque elementi fondamentali: acqua di fonte, malto da territori a vocazione brassicola, luppolo selezionato, lieviti naturali e artigianalità. Il "+" del nome indica qualcosa di più: un impegno concreto verso il sociale, l'etica del lavoro e la dignità delle persone.

Nel 2022, questo impegno ha preso forma nel progetto **BirrAut**, realizzato in collaborazione con **Casa "Sebastiano"** della **Fondazione Trentina per l'Autismo**. Ogni settimana, cinque ragazzi del centro partecipano attivamente alla vita del birrificio: imbottigliano, etichettano, fanno consegne… ma soprattutto costruiscono legami, condividono momenti, sviluppano competenze.

Da questa esperienza sono nate le birre BirrAut: tre etichette speciali, disegnate nel laboratorio artistico di Casa "Sebastiano", che portano in bottiglia un messaggio forte e chiaro. Ogni birra venduta sostiene le attività della Fondazione e della **Cooperativa Autismo Trentino**, contribuendo a un futuro più inclusivo.

Ecco perché proprio queste birre, proprio a questo festival.
Perché raccontano un modo diverso di fare impresa. Perché fanno bene.
Perché brindare, qui, ha un sapore in più.

CASA "SEBASTIANO"
COREDO

Fondazione Trentina per l'Autismo Onlus

"UVA & MENTA" CON AIPD

UNA PIZZA CHE SA DI INCLUSIONE

La collaborazione tra **Uva & Menta** e **AIPD Trentino** nasce nel 2019 grazie alla disponibilità e sensibilità dello **staff di Uva & Menta**, che ha accolto nella propria attività alcuni ragazzi con **Trisomia 21** per esperienze di stage e crescita personale. Negli anni il rapporto si è consolidato con progetti innovativi come **BirraC21** e con il sostegno a iniziative sportive inclusive come **La Squadra del Cuore**.

E oggi, questa bella sinergia arriva al festival… con le mani in pasta!

I ragazzi di **AIPD**, insieme allo staff di Uva & Menta, saranno protagonisti dietro al banco pizza: **prepareranno e serviranno focacce**, portando in scena non solo gusto e qualità, ma anche il valore dell'inclusione vera, quella che si costruisce facendo – con passione, farina e sorriso.

E per chi ha esigenze alimentari specifiche, nessuna preoccupazione: **verranno proposte anche focacce romane gluten free**, con il supporto dell'**AIC - Associazione Italiana Celiachia**, a garanzia di sicurezza e attenzione per tutti.

Ahhh spoiler: ci saranno anche **birre senza glutine**, per un brindisi accessibile e inclusivo, senza rinunciare al piacere.

Un'esperienza buona da mangiare, bella da vedere e giusta da sostenere!