**V Beskydách lze ochutnat zhruba 80 variant piva**

*Ve Frýdku-Místku, 17. října 2016* Pivo patří k severní Moravě jako k té jižní víno. Zvlášť v poslední době rostou v Beskydách jako houby po dešti minipivovary s originálními produkty i atmosférou.

Třináct malých i velkých pivovarů propojuje Beskydská pivní stezka, díky které návštěvníci poznávají beskydskou krajinu prostřednictvím piva a regionální gastronomie. Pivovary rozmístěné po celé turistické oblasti Beskydy-Valašsko spolupracují a vzájemně si hosty pomyslnou stezkou, na níž lze ochutnat zhruba 80 variant hořkého moku, posílají.

„Beskydská pivní stezka podporuje nejen rozvoj turismu a cyklistiky v Beskydách, ale také rozvoj podnikání v této oblasti. S pivovary spolupracujeme už třetím rokem a snažíme se poukázat na výjimečnost každého z nich. Právě připravujeme setkání se zástupci jednotlivých pivovarů, abychom společnými myšlenkami a nápady tuto pomyslnou stezku rozšířili a zatraktivnili pro příští letní sezonu,” říká Monika Konvičná, ředitelka Destinačního managementu turistické oblasti Beskydy – Valašsko, o.p.s., a dodává, že Beskydské informační centrum letos vydalo průvodce, který provádí půvabnou krajinou Beskyd po jednotlivých pivovarech. V nich se mohou prostřednictvím ochutnávek seznámit se svébytnou produkcí, poznat historii pěnivého moku a jeho výroby, případně se zaměřit i na tradiční pokrmy, které k Beskydám a pivu prostě patří. Ve Štramberku a v Rožnově pod Radhoštěm jsou dokonce i pivní lázně, které vycházejí z léčivých účinků pivovarských kvasnic obsahujících množství vitaminů, stopových prvků a aminokyselin. Koupele v pivu využívalo i lidové léčitelství a ve zmíněných lázních se k této tradici velmi úspěšně vrátili.

Trasa se v souvislosti s přibývajícími minipivovary neustále rozvíjí a prodlužuje. „V současné době zahrnuje kromě věhlasného pivovaru v Nošovicích, jehož návštěvnické centrum má připraveny exkurze nejen pro dospělé, ale i pro nezletilé návštěvníky, i řadu minipivovarů například v Kopřivnici, Kozlovicích, Frýdku-Místku, Hukvaldech, Vyšních Lhotách a na dalších místech Beskyd. Pivaři, a nejen oni, tak mohou nejrůznější lokality Beskydy poznat prostřednictvím piva, které se tu vyrábí. O tom, že jde o vynikající produkty, svědčí řada ocenění, jež zdejší výrobci piva získali. Například vojkovický pivovar U Koníčka, který vaří nejlahodnější pivo roku 2015, láká turisty na nejrůznější a často obměňované speciály,” pokračuje Monika Konvičná a poznamenává, že velmi pozitivně na Beskydskou pivní stezku reagují turisté z Polska, kteří už si za originálními beskydskými pivy našli cestu. K oblíbeným pěším vycházkám patří například výlet na Prašivou spojený s návštěvou pivovaru Kohútka, který v říjnu narazil za studena chmelený ležák Kazbek, výpravu do Štramberka zpříjemní už zmiňované Lašské pivní kúpele a turisté směřující na Lysou horu mohou v Ostravici navštívit Beskydský pivovárek, kde mohou v pivovarské hospůdce kromě aktuální produkce piva ochutnat přímo tady vyráběné přírodní, pařené i nakládané sýry. „V nabídce máme stabilně pět druhů vlastních piv, jejichž výběr týdně obměňujeme. Zájem je o všechny, jak o ležáky, tak o ochucená piva nebo o silnější speciály,” říká majitel Beskydského pivovárku Dušan Holý.

„Spojit zájem o atraktivní destinace s ochutnávkou pivních speciálů i ležáků a s regionální gastronomií mohou návštěvníci Beskyd nejen na Beskydské pivní stezce, ale také na mnoha regionálních akcích zaměřených na tento pro zdejší oblast charakteristický mok,” uzavírá Monika Konvičná a připomíná úspěšné zářijové Pivobraní v Novém Jičíně a Pivohraní ve Frýdku-Místku, Radegast den v Nošovicích i další akce, které k Beskydám přitáhnou pozornost milovníků piva i v příštím roce.

Kontakt: Monika Konvičná

ředitelka Destinačního managementu turistické oblasti Beskydy-Valašsko, o.p.s.

e-mail: konvicna.monika@beskydy-info.cz,

tel.: +420 558 435 765, +420 733 530 650

Foto: archiv Destinačního managementu turistické oblasti Beskydy-Valašsko