



CI PRESENTIAMO

Una storia chiamata IMPAVIDA.

LET US INTRODUCE OURSELVES

A story named IMPAVIDA.

Siamo IMPAVIDA, facciamo birra artigianale. Crediamo nelle birre strutturate al punto giusto, complesse ma non difficili da bere, equilibrate e pensate per essere versate in ogni bicchiere.

Uscire dagli schemi è la nostra comfort zone, progettare è il nostro metodo. IMPAVIDA è il nome che abbiamo dato a questa storia, iniziata da Serena Crosina e Raimonda Dushku, le nostre fondatrici. Una storia di amicizia, di condivisione, di amore per la curiosità e per le nuove strade da scoprire. Di celebrazione del coraggio di ogni giorno.

We are IMPAVIDA and we brew craft beer. We believe in beers that are structured and measured, complex but easy to drink, well-balanced and created to be poured into any kind of glass.

Breaking the mold is our comfort zone, planning is our strategy.

IMPAVIDA is the name we have given to this endeavor, begun by our founders Serena Crosina and Raimonda Dushku. A story of friendship, of shared curiosity and love for discovering new paths. A story celebrating the surprising courage of the everyday.





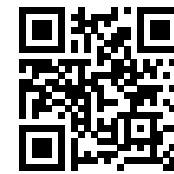
LE NOSTRE BIRRE

Ne abbiamo una per ogni bicchiere.

Luppolate, a bassa fermentazione, classiche, ambiziose, gluten free, contemporanee. Per ogni bicchiere riempito piano a fine giornata, per quelli di inizio serata. Per ogni bicchiere bevuto a fine primo tempo, e per ognuno di quelli ordinati in rifugio. Per ogni bicchiere scelto con cura. E per quelli di tutti i giorni, trovati nella credenza dei nonni. Per ognuno di loro, e per tutti gli altri: siamo IMPAVIDA, facciamo birra per ogni bicchiere.



TASTING



OUR BEERS

We have one fit for every glass.

Hoppy, low-fermentation, traditional, ambitious, gluten free, modern. One for every glass, from the ones filled with a slow pour at the end of a long day to the ones that start your evening out. For every glass drank at half time, for every glass you enjoy at a mountain lodge. For each glass carefully selected. For everyday glasses, found in your grandmother's cabinet. For all those glasses and all other glasses: we are IMPAVIDA and we brew beer for every glass.

UN SOLO FORMATO

Pensiamo in grande.

Lo abbiamo sempre fatto, ad esempio quando abbiamo progettato il nostro stabilimento, oppure quando abbiamo deciso le dimensioni delle nostre lattine. Produciamo le nostre birre in un solo formato, quello da 44 cl. Perché è l'unico che ci soddisfa davvero al bar, e perché crediamo che sia altrettanto importante poterne condividere una con qualcuno che ci sta a cuore. E poi, non si diceva che la birra piccola era solo un'invenzione del marketing?



ONE FORMAT

We think big.

We always have, as we did when we first designed our brewery and when we decided the size of our cans. We can our beers in one size only, 44cl. That's the only size that really satisfies at the pub and because we believe in sharing one with someone we love, even if reluctantly. And weren't we also all saying that small beers were an invention of marketing?



COSCIENZA AMBIENTALE

La birra artigianale del Garda Trentino.

Siamo nati ad Arco di Trento, in una terra di laghi, valli e montagne. Un luogo storicamente di confine e di contaminazioni, nel meraviglioso Garda Trentino. Ogni birra IMPAVIDA contiene delle scelte precise: 100% di energia rinnovabile, uso del geotermico per raffreddare la birra, sostenibilità, economia virtuosa, cura delle relazioni e del territorio sono concetti che descrivono bene la nostra idea di lavoro. La chiamiamo coscienza ambientale, è quella che ci guida quando è ora di prendere le decisioni giuste per le nostre birre.

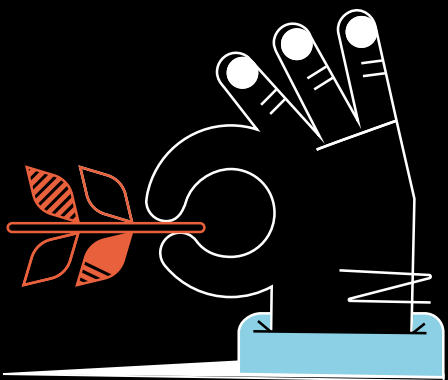


WHERE WE'RE FROM

Craft Beer from GARDA TRENTO.

We were founded in Arco in the province of Trento, a land of lakes, valleys and mountains. Historically a borderland, a crossroads between cultures, on the northern tip of Lake Garda. Each IMPAVIDA beer is crafted from deliberate choices: 100% renewable energy, the ability to fully recycle materials, geothermic energy to chill our beer, sustainability, nurtured relationships are a philosophy that describes our work ethic.

We call it "environmental conscience" and it is what guides us when it is time to make the right decisions for our beers.



ARCO

DI TRENTO



COLLABORIAMO?

Non ci tiriamo mai indietro.

È vero, siamo un birrifico giovane. Ma con le idee chiare e la volontà di metterci in gioco. In questi pochi anni siamo diventati partner di BAM!, sponsor dell'Italian Open Water Tour, birra ufficiale del Garda Tattoo Event, e del Rock Master - il Master internazionale di arrampicata sportiva. Dal 2024, il nome IMPAVIDA è di fianco quello di Eroica, la celebre corsa ciclistica dedicata alle strade bianche in Toscana, come birra ufficiale dell'evento e dei locali Eroica. Siamo dove ci sia passione, voglia di mettersi alla prova e di esplorare nuovi confini.



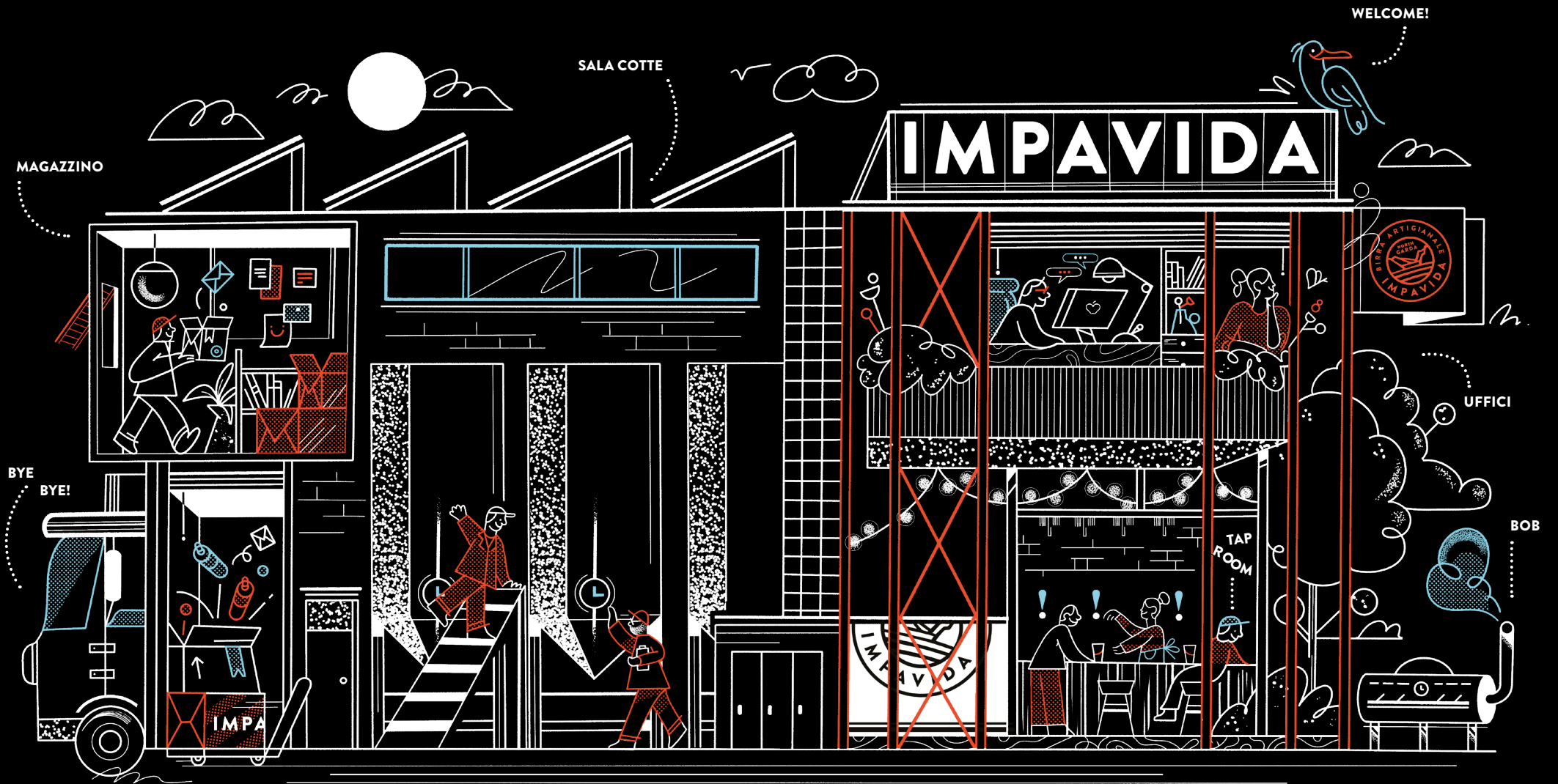
LET'S COLLABORATE

We never back down.

We're a young brewery, it's true, but we have a clear vision and the guts to play the game. Even in these short years we've become partners of BAM! - the event dedicated to bicycle touring -, sponsor of the Italian Open Water Tour, official beer of the Garda Tattoo Event and of Rock Master, the international rock-climbing championship. Since 2024, the name IMPAVIDA stands beside that of EROICA, the famous bike race on Tuscany's gravel roads, as official beer of the event and of all Eroica cafes. We are wherever people are passionate, where they want to prove themselves and explore new horizons.

BIRIFICIO E TAPROOM

BREWERY & TAPROOM



BIRIFICIO E TAPROOM

Abbiamo preso casa in uno spazio industriale di 998 mq, recuperato e trasformato in un luogo di produzione e sperimentazione. In un punto d'incontro per gli appassionati della buona birra artigianale.

Dentro c'è una taproom di cui siamo molto orgogliosi, che si affaccia sul giardino dove Bob, il nostro fedele american barbecue, lavora senza sosta nelle serate musicali e di festa. Ai piani superiori ci sono poi i nostri uffici, una sala polifunzionale e una grande terrazza che ospita eventi e incontri. Ti aspettiamo ad Arco di Trento per una birra insieme. È il modo migliore per conoscerci, e scoprire tutto quello che c'è dentro e fuori ogni nostra lattina da 44.

BREWERY & TAPROOM

We renovated and restored an industrial building and transformed it into a forge of creativity and experimentation, a meeting place for craft beer enthusiasts.

Inside is our taproom that we are especially proud of, facing a garden patio that house BOB, our trusted American BBQ pit, which works tirelessly to feed our guests during live music gigs and parties. Above the taproom are our offices and a large event space, with an open air terrace that can host meetings or any celebration. We welcome you in Arco, in Trentino, to enjoy a beer together. It's the best way to get to know one another and to discover everything that our 44cl cans have to offer.



BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA

Birra Artigianale Impavida
Via Sabbioni, 9
38062 Arco (TN)
Birrificio e Taproom +39 0464 630028
info@birraimpavida.com
www.birraimpavida.com
@birraimpavida

E-SHOP

