

“CREATIVITÀ NEL GUSTO”, A SPOLTORE STUDENTI A SCUOLA DI BIRRA



SPOLTORE - Il Comune di Spoltore entra nel progetto “creatività nel gusto” dell’Istituto Alberghiero “Filippo De Cecco” di Pescara: una collaborazione nata, come spiega la delibera di giunta che l’ha formalizzata, “nell’ambito delle iniziative volte ad implementare la conoscenza delle tecniche di produzione della birra artigianale sul territorio, nonché la

diffusione di tale tipologia di produzione”.

Vedrò gli studenti a lezione da **Luca Sborgia** e **Mariagrazia Di Baldassarre**, due cittadini di Spoltore da anni impegnati nella produzione artigianale: attualmente gestiscono il birrifico Pesce Palla, che ha sede amministrativa a Spoltore ma impianti e sala degustazione a Vallemare di Cepagatti.

“Storicamente la città di Spoltore si è sempre caratterizzata per essere centro di eccellenza della produzione birraria” ricorda in una nota il vice sindaco **Chiara Trulli**. “Questa tradizione oggi sopravvive nel patrimonio culturale di tanti nostri cittadini, che noi abbiamo voluto valorizzare attraverso la costituzione già nel 2013 del Polo della Birra: l’amministrazione è onorata di collaborare con l’Alberghiero di Pescara, siamo consapevoli delle sinergie possibili e dell’importanza dell’esperienza sul campo che diamo l’opportunità di fare ai ragazzi”.

“Creatività nel gusto” prevede 12 ore di attività a stretto contatto con gli operatori del settore: un dietro le quinte del ristobirrifico con approfondimenti sulle fasi di produzione, imbottigliamento, confezionamento e un sguardo particolare alle specificità delle birre artigianali locali. “Al centro dello studio e dei lavori dei ragazzi” spiega la docente **Pamela Confalone**, “ci sarà la cultura della birra, dalle sue origini storiche alle materie prime, mettendo in rilievo l’importanza della località, la valorizzazione della birra artigianale e del made in Italy”.

In aula i ragazzi si eserciteranno anche su come si serve una birra, prima osservando e poi provando in prima persona le diverse tecniche di spillatura. Al termine del percorso di apprendimento, con l’aiuto del personale dell’Ente, gli studenti si concentreranno sulla produzione di materiali di comunicazione: un giornale dedicato alla birra, soprattutto quella artigianale, e una serie di videoclip, ideati e interpretati da loro, con spunti formativi e divulgativi sulla relazione tra birra di qualità e una corretta alimentazione.