

FERMENTI D'ABRUZZO: MARINA DI PESCARA, CAMERA DI COMMERCIO E REGIONE INSIEME PER VALORIZZARE LE BIRRE ARTIGIANALI

26 Agosto 2022



PESCARA – Workshop, uscite in barca, degustazioni, street food e live music. È denso il programma di Fermenti d'Abruzzo, la fiera delle birre artigianali abruzzesi in corso al porto turistico Marina di Pescara fino a lunedì. Da ieri (giovedì) tutte le sere dalle 19,00, settanta birre artigianali abruzzesi e 14 birrifici locali sono i protagonisti della manifestazione giunta alla sua settima edizione.

“È una iniziativa nata come una scommessa 7 anni fa – ha evidenziato a *Virtù Quotidiane* **Bruno Santori**, direttore del Marina di Pescara – orientata sulle eccellenze del territorio. In questi 7 anni, com'è cresciuta Fermenti, è cresciuto anche il movimento dei birrifici artigianali nella nostra regione. Un movimento che ha creato economia, posti di lavoro ed eccellenze premiate a livello nazionale. In questa nuova edizione abbiamo una stretta collaborazione, oltre che con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara, anche con la Regione Abruzzo e l'assessorato all'Agricoltura che ha creduto fortemente nell'iniziativa anche nell'ambito della legge regionale per la valorizzazione del prodotto birra artigianale”.

A novembre 2021, infatti, il Consiglio regionale ha approvato una norma che promuove l'attività di identificazione e valorizzazione della produzione birraia agricola e artigianale della regione. Proprio l'assessorato all'Agricoltura, lunedì sarà protagonista dalle 17, di "FAB: Fermenti d'Abruzzo Business", tavola rotonda sulla creazione di una filiera del luppolo in Abruzzo: situazione attuale ed opportunità future, con l'assessore **Emanuele Imprudente**, **Carmine Salce**, vicepresidente della Camera di Commercio Chieti-Pescara e presidente porto turistico Marina di Pescara.

Nella sua prima serata, Fermenti ha ospitato anche la presentazione dell'ultima edizione della guida *Birre d'Italia* di Slow Food, con il curatore **Eugenio Signoroni**. "L'Abruzzo delle birre è straordinario - ha detto -. Questa regione da sempre è un luogo in cui c'è una concentrazione di qualità molto elevata. I birrifici sanno raccontare il territorio e sono divenuti un punto di riferimento. Oggi il comparto della birra artigianale italiana è stabile, ma destinato a crescere. C'è la necessità di aprirsi e trovare un consumatore anche generalista, ma ha un futuro solido".

IL PROGRAMMA

Venerdì, tra i vari appuntamenti, c'è l'Imperial Warrior e SichuanIpa: Il terroir della birra è il birraio stesso. A cura di Juri Ferri, Almond '22 e, a seguire, la presentazione con degustazione Microbirrificio Opperbacco (premio Birraio dell'Anno 2021) presenta il suo malto d'orzo abruzzese. A cura del Birrificio Opperbacco. (I laboratori si tengono nel padiglione Becci, sono gratuiti ed aperti a max 25 persone). Musica dal vivo alle 21.30 con Alessandra Procacci & Band - Blues, R&B, Soul.

Il workshop di sabato si intitola invece A tavola con stile. Abbinamenti cibo - birre chiare. A cura di Andrea Marcotullio, Unionbirrai Beer Tasters sezione Abruzzo. E, a seguire, la presentazione con degustazione della Crazy cat, Berliner weisse: la nuova produzione creata dalla collaborazione tra i birrifici Pesce Palla e Garagardo '45 (alle 21). A salire sul palco (alle 21.30) saranno invece I Ragazzi del Giubocs - Italia '50 e '60, Rock & Roll, Surf, Ska.

Domenica: Apertura stand sempre alle 19, a seguire Workshop con degustazione A tavola con stile, abbinamenti cibo - birre ambrate. A cura di Ivano Trugli, Unionbirrai Beer Tasters sezione Abruzzo. Alle 21:30 Premiazione delle Regine dei Fermenti, ossia la cerimonia per il Concorso Homebrewer (palco principale) e alle 22 live music con Hells Bells AC/DC tribute rock

Lunedì si parte già nel pomeriggio, alle 17, con FAB: Fermenti d'Abruzzo Business. Tavola rotonda sulla creazione di una filiera del luppolo in Abruzzo: situazione attuale ed opportunità

future. Apertura lavori: Carmine Salce, Vicepresidente della Camera di Commercio Chieti Pescara e Presidente porto turistico Marina di Pescara con la presenza di Emanuele Imprudente, Vicepresidente della Giunta regionale, Assessore con delega all'Agricoltura, Regione Abruzzo.

A seguire workshop con degustazione A tavola con stile. Abbinamenti cibo - birre scure. A cura di Antonella Ricciuti e Giuliano La Guardia, Unionbirrai Beer Tasters sezione Abruzzo. E alle 21:30 Live Music. Terza Corsia "Cantautori" - La musica dei grandi cantautori italiani.

Le uscite in barca si terranno ogni sera alle 19.30 e alle 22, con prenotazione in loco nello stand della segreteria della manifestazione. 10 euro a persona, con degustazione.

Fermenti d'Abruzzo è organizzato da Spray Records e il Marina di Pescara, con il contributo di CCIAA Chieti Pescara e la Regione Abruzzo, in collaborazione con Omerika, e con il patrocinio di Union Birrai. Informazioni su www.fermentidabruzzo.it.

pubbliredazionale