

STUDENTI DELL'ALBERGHIERO DI PESCARA ALLA SCOPERTA DELLA BIRRA ARTIGIANALE

7 Giugno 2018

di **Redazione**



PESCARA – Scoprire il fascino della birra a partire da quella artigianale: è il modulo “Creatività nel gusto” del progetto Pon “Scuola Full Time, giocare a tutto campo per non perdere” che ha portato 28 studenti delle classi terze dell’Istituto Alberghiero “De Cecco” (indirizzo enogastronomia e sala vendita) di Pescara a visitare il birrificio Pesce Palla, in un percorso sviluppato con la collaborazione del Comune di Spoltore.

La visita e la preparazione in aula dei ragazzi sono diventati la base per vari lavori curati dai ragazzi, tra i quali la realizzazione creativa di articoli dedicati alla birra e l’ideazione e interpretazione di videoclip formativi e divulgativi per favorire scelte d’acquisto consapevoli da parte dei consumatori.

Con l'espressione "birra artigianale" si intende una birra, (prodotta con malto d'orzo, luppolo, acqua e lievito) che non subisce un trattamento di microfiltrazione e pastorizzazione, a differenza delle produzioni industriali.

I produttori di birra artigianale sono tipicamente piccole imprese artigiane, i microbirrifici, con distribuzione prevalentemente locale in ristoranti e birrerie, o direttamente in un locale annesso all'impianto di produzione (brewpub): è il caso dell'azienda guidata da **Luca Sborgia e Mariagrazia Di Baldassarre**, un birrificio di Spoltore che ha impianti e sala degustazione a Vallemare di Cepagatti.

"Si è sviluppato un vero e proprio movimento culturale che sostiene il consumo di birra artigianale" rivela in una nota l'assessore alle attività produttive del Comune di Spoltore **Chiara Trulli**.

"Tanti in Italia hanno iniziato produzioni di birra artigianale utilizzando ingredienti coltivati localmente. È il prossimo passo, utilizzare malto e luppolo abruzzese per saldare il legame tra prodotto finito e territorio".

"La formazione didattica e professionale dei nostri ragazzi - ha detto la dirigente dell'Istituto Alberghiero **Alessandra Di Pietro** - si snoda attraverso momento di cultura ad ampio spettro e attraverso l'esperienza sul campo: si tratta senza dubbio di un percorso formativo che valorizza le vocazioni territoriali e i prodotti tipici del territorio, un'eccellenza come la birra artigianale, dunque momenti di valorizzazione identitaria e di conoscenza. I nostri studenti, che saranno i futuri professionisti della ristorazione e dell'accoglienza turistica, devono conoscere le tipicità e le bellezze della nostra terra, e la birra è sicuramente una bevanda molto versatile che ben si presta a sperimentazioni gastronomiche, nel rispetto della tradizione locale".

"Abbiamo dedicato ai ragazzi", spiega **Pamela Confalone**, la docente che ha seguito il progetto, un percorso formativo caratterizzato dalla promozione e dalla valorizzazione della territorialità e della cultura alimentare.

"La birra, prodotto tipico del nostro paese, è un connubio vincente di ingredienti semplici (orzo, acqua, lievito, luppolo), intriso di aromi unici e ricchi di storia. I nostri studenti sono i protagonisti diretti di seminari teorici-pratici, sui diversi aspetti della birra, funzionali al raggiungimento di competenze professionali e di cittadinanza nell'ottica di una didattica inclusiva".

Al progetto hanno collaborato anche le professoresse **Anna Maria Spina, Maria Grazia**

Coccia e Giuseppina Fusco, che ne è la coordinatrice.