

ALMOND '22 REGINA DEI "FERMENTI D'ABRUZZO", IL RACCONTO E LA FESTA DELLA BIRRA DI TERRITORIO

3 Settembre 2018



PESCARA - Uno, cento, mille racconti, sogni, passioni, scommesse, progetti di vita, storie di coraggio e di rinascita, amore per il territorio, espressione autentica del genio italiano per il fatto ad arte. Un pianeta in continua, incontenibile evoluzione quello della birra artigianale.

Che ha offerto di sé un assaggio ricco e sincero nei quattro giorni di Fermenti d'Abruzzo a Pescara animata da nostrani mastri birrai delle meraviglie, bevute imprevedibili e tutte da raccontare. Una festa. Con le birre di Alkibia, Almond'22, Anbra, Beertona, Bibibir, Terre d'Acquaviva, Majella, Deb's craft beer, Golden rose, Mezzo Passo, Miles.

Ogni microbirrificio, ogni ricetta, una storia. A fare da minimo comune denominatore l'aureo cereale, il "massiccio" grano/farro/orzo abruzzese (ma anche senza con le nuove gluten free, vedi Birrificio Maiella e Anbra-Anonima brasseria aquilana). E molti altri indispensabili, superlativi ingredienti del territorio. A cominciare dall'acqua di sorgente, monti del Gran Sasso e della Maiella, il miele millefiori, di acacia o castagno, l'orzo e il luppolo coltivato homemade.

Undici i microbirrifici proposti, circa un quarto del multiforme pianeta birra made in Abruzzo, che conta oggi oltre quaranta tra microbirrifici e beerfirm. Più di sessanta le spine a disposizione del pubblico (diecimila presenze nei quattro giorni, dicono dal Marina), laboratori di degustazione (gratuiti e sempre al completo), spillature raccontate con orgoglio e voglia di mettersi in gioco.

Il tutto assecondato da passeggiate in barca in compagnia del mastro birraio, musica dal vivo e cibi preparati anche con la birra, spaghetti aglio e olio risottato e gnocchi alla "bionda" creati dalla brigata del Villa Chiara di Città Sant'Angelo.

La terza edizione del festival delle birre artigianali abruzzesi al porto turistico - organizzato dal Marina di Pescara e Spray records in collaborazione con Unionbirrai beer taster, Camera di Commercio Chieti-Pescara e l'agenzia Omerika - ha chiuso in effervescenza la programmazione di Estatica 2018 noncurante degli acquazzoni della giornata conclusiva, domenica, con la proclamazione della "Regina dei Fermenti".

Che per la giuria popolare (430 tappi raccolti) è risultata essere Almond'22 (Loreto Aprutino), realtà leader del movimento birra artigianale in Abruzzo e fortemente rappresentativa a livello nazionale.

Un vanto tutto abruzzese, Almond'22, chiocciolato da Slow Food nelle ultime tre edizioni della guida *Birre d'Italia* come birrificio dell'anno. Quest'anno delle venti chiocciolate assegnate ai circa 1.200 birrifici italiani, l'Abruzzo si è distinto con Almond'22 e Opperbacco (Notaresco).



Una storia, quella di Almond, che ha fatto e continua a fare scuola, partita a fine anni '90 a Pescara dalla fervida immaginazione di **Jurij Ferri** (assecondato dalla moglie, **Valeria Saraceni**, in effetti prima “donna della birra” Abruzzo).

Sangue misto italico e svedese e solida cultura gastronomica di famiglia hanno fatto di Jurij

un guru del movimento, un artista-artigiano incontenibile che predica curiosità verso le birre di territorio e grande apertura mentale.

Gusto di sperimentare, fantasia, territorio, alta qualità degli ingredienti e maestria nell'assemblarli sono il segreto della sua linea di produzione arrivata a contare cinquanta tipologie tra bottiglie e fusti.

Allo stand di Fermenti la più venduta delle birre Almond'22 è stata la Fruit Saison (premio innovazione 2018 da Unionbirrai), con orzo abruzzese, grano Cappelli e un'alta percentuale di ribes nero in purezza, provenienza Trentino Alto Adige. Un'idea vincente: acidità spiccata, colore ciliegia, un omaggio al vino rosé e al nostrano Cerasuolo, una birra da aperitivo ideale con frittura di alicette.

Birra territoriale anche nel concetto, racconta il mastro birraio, frutto di due fermentazioni, mosto di birra e ribes nero, uno dei pochi frutti che richiama il mosto di Montepulciano. Naturalmente acidula, fruttata, elegante, la Saison al ribes nero apre un nuovo scenario: "Nei prossimi due mesi a questa seguiranno otto nuove birre che giacevano nel cassetto".

Intanto, in quel del Marina, anteprima nazionale di un'altra perla firmata Almond'22. Chiamata "Oak" con l'idea della quercia.

Solidità e comfort le sue coordinate, una birra "consolante", "nightcap beer", amata anche dai non intenditori, la Oak sarà sul mercato a fine novembre, non oltre tremila pezzi, champagnotta da mezzo litro. Si tratta di una birra stile barley wine lavorata con metodo solera, sei mesi in botte sanificata con acqua di mare, nota sapida data dall'acqua del Vitello d'Oro, una storia affascinante, ha raccontato l'autore.



“Una provocazione per far capire quanto è sconfinato il mondo birra, tra stili e sottostili in Italia si contano 12-13 mila etichette, il 3,5% del mercato. Siamo in crescita, stiamo portando nella birra la stessa sensibilità che abbiamo per il vino e il buon cibo. Uno stile tutto italiano. La birra artigianale è espressione del terroir, e il terroir è il vissuto del birraio” dice a *Virtù Quotidiane*, “fare birra è come cucinare, è ricerca degli ingredienti, un’alchimia che mette di

buon umore. Qualcosa che gli abruzzesi apprezzano profondamente perché hanno sete di conoscere e amano il loro territorio”.

Come ripete Jurij, il mondo della birra vera, artigianale, è grande. Tanto ancora ci sarebbe da raccontare. Tanto da far caracollare, domenica sera, la giuria “tecnica”. Ovvero la sottoscritta con i colleghi giornalisti **Maurizio Di Fazio** e **Stanislao Liberatore**, chiamati da Fermenti d’Abruzzo a fare il paio con quella popolare.

Tutti premiati i magnifici undici, idealmente. Di fronte a tanta ricchezza e originalità di espressione, e livello qualitativo raggiunto, non si poteva escludere nessuno dei birrifici sotto esame. Ma un nome alla fine doveva esserci.

Perciò, forti della spontanea autoesclusione di Almond’22, si è deciso per un premio ex-aequo che – simbolicamente – premiasse l’esperienza e la maestria da un canto, quindi il birrificio Maiella (Pretoro) di **Massimiliano Di Prinzi**, che quest’anno festeggia gli undici anni di attività.

Dall’altro la nuova generazione emergente, con l’impostazione decisamente “slow”, artigianale e personalissima data da **Flaviano Brandi** al progetto Bibibir (Castellalto), già premiato da Slow Food tra i primi cinque in Italia come Emergente e all’avanguardia nel confezionamento in lattina.

Trenta infine i partecipanti homebrewer, le cui birre fatte in casa sono state analizzate da 5 giudici: Jurij Ferri di Almond ’22, **Luca Fusè** dell’associazione Birrando ...si impara, **Agostino Bifano** del birrificio Mad Hopper, **Daniele Ambrogi** e **Angelo Cerella** dell’Unionbirrai BeerTasters sezione Abruzzo.

I vincitori: **Fabio Verrigni** primo classificato, **Francesco Rapino** secondo, **Luciano Manzi** terzo.

Ai molti appassionati e beerlovers farà piacere sapere dei nuovi corsi per degustatori organizzati da Unionbirrai beer taster: il termine per iscriversi è fine settembre, referente Abruzzo **Luca Di Saverio**, pagina *Facebook*.