VirtùQuotidiane

Erbe e animali diventano birre artigianali. E i nomi evocano il Parco nazionale d’Abruzzo

17 Settembre 2025

SAN BENEDETTO DEI MARSI – C’è Orsa, robusta, imponente e mansueta allo stesso tempo, proprio come l’Orso Marsicano. Poi Volpe, capace di accontentare tutti, furba proprio come l’animale che ha una grande inclinazione all’adattamento. E ancora Donnola, che ti dà alla testa senza accorgertene, subdola come una faina.

Dietro ogni birra c’è una storia, il racconto di un progetto, ma ancora di più dei tanti animali che popolano il Parco Nazionale d’Abruzzo. Non poteva essere diversamente per Beer Park, il birrificio che da marzo 2024 ha la sua sede produttiva a San Benedetto dei Marsi (L’Aquila), ma la cui origine risale al 2022 a Fossa, dopo che è stato rilevato il birrificio Alkibia di Fossa

(L’Aquila).

Dietro c’è **Luca Fusè**, birraio nel precedente birrificio che insieme a tre soci “pazzi scriteriati come me”, ironizza, ha creato il progetto di Beer Park.

Programmatore, originario di Castellamare di Stabia, trapiantato in Abruzzo per amore, ha reso la sua passione per la birra artigianale un lavoro a tutti gli effetti.

Con il suo Beer Park ha deciso di dare vita a produzioni che omaggiano il territorio e richiamano la fauna selvatica del parco. Ecco appunto che c’è Volpe, una birra ad alta fermentazione dal colore dorato che è “una birra furba, che si può abbinare da antipasto a dolce e che accontenta tutti.

La Orsa, è di stampo inglese, scura, molto robusta, abbastanza imponente come orso marsicano, ma mansueta perché si beve bene. La Lupa è una American Pale, molto amara, luppolata, da addomesticare.

La Donnola ha 9 gradi e mezzo ma questo tenore alcolico elevato è mansueto. Ti dà alla testa, ma non te e accorgi perché ha una facilissima bevuta. Poi c’è Cinciallegra, che è una è che a ridotto contenuto di alcol e quindi non poteva che essere dedicata ad un animaletto, piccolo, aggraziato, un uccellino etereo”, illustra Fusè.

Beer Park racconta del parco e dell’Abruzzo anche con un altro filone di birre, che fanno parte del progetto “Legati al territorio”, con l’accento che si può spostare come si vuole. Di questo gruppo fanno parte tre birre: la Riccio che è una birra alla castagna che è la birra ufficiale della storica Sagra della Castagna. La Moricentro è prodotta con la faggiola raccolta nella Faggeta Vetusta della Selva Moricentro, una delle 16 Faggete Patrimonio Unesco dal 2017 e infine Elicriso che è il fiore che cresce nel lavandeto di Collelongo.

“Siamo usciti fuori dagli schemi che vedono le birre con nomi aggressivi, lunghissimi e impronunciabili, cercando invece di regalare una emozione naturalistica al momento”, dice.

“Siamo un laboratorio di saperi e interpreti di un territorio unico e generoso”, continua. “Iniziamo sempre con un progetto di studio e di ricerca, testiamo le birre nel tempo, perché sul momento tutte sono buone, ma bisogna vedere poi come reggono nei mesi. Ogni fase del processo è curata nei minimi dettagli, seguendo ricette innovative, ma rispettando la tradizione. La birra è più di una semplice bevanda: è un momento di condivisione e una occasione per scoprire nuovi sapori. Ora stiamo lavorando all’idea di una gluten free, ma poiché non vogliamo aggiungere additivi, stiamo lavorando alla ricerca e allo sviluppo”.