

“GENTIANIPA”, LA BIRRA CHE UNISCE L’ABRUZZO ALL’INGHILTERRA AI TEMPI DELLA BREXIT

28 Febbraio 2020

di **Marcella Pace**



LORETO APRUTINO – “Non c’è Brexit che tenga nella birra”. Parola di **Jurij Ferri**, fondatore e mastro birraio di Almond ’22.

In un’assolata e primaverile giornata di inverno, tra le campagne di Loreto Aprutino (Pescara), nel birrificio fiore all’occhiello della produzione artigianale in Abruzzo e non solo, la prima cotta ha acceso la scintilla per dare ufficialmente il via al progetto italiano Meantime & Friends.

Meantime, la storica azienda londinese, con sede a Greenwich, ha scelto Jurij Ferri e il suo birrificio abruzzese per cominciare in Italia una partnership.

Da questa unione speciale tra Londra e l’Abruzzo, il cui ruolo di collante è affidato alla Birra Peroni, nascerà GentianIpa, una birra al farro e genziana, di cui c’è stata la prima cotta e che

verrà presentata ufficialmente il prossimo 6 aprile.

“GentianIpa sarà una birra di comunicazione. Tra due Paesi, l’Inghilterra e l’Italia, come abbiamo voluto rimarcare anche nel nome attraverso l’utilizzo delle maiuscole G e I, ma anche di ingredienti e di stili diversi – spiega Ferri – . Fin da quando ho cominciato a fare birra, nel 2005, ho sempre guardato con interesse a Meantime. Quando lo scorso anno è capitata l’occasione di conoscere il loro progetto, di andare a visitare il birrificio e assaggiare le birre direttamente in sede, ho potuto apprezzare il loro approccio canonico e constatarne la contrapposizione con il mio stile, invece basato sull’italianità e sulle eccezionali materie prime che abbiamo a disposizione. Così, per questo progetto, ho pensato a elementi che potessero essere rappresentativi al massimo del territorio: la genziana, ma anche il farro, utilizzando comunque uno stile inglese”.

“Il birraio è un vero chef – conclude l’artigiano della birra – . Ha a disposizione le materie prime, le conosce perfettamente e deve poter immaginare cosa accadrà unendole”.

La birra, perfetto punto di incontro tra Loreto Aprutino e Greenwich, dopo il primo sorso fissato per il 6 aprile, verrà presentata in varie road session in giro per l’Italia e verrà poi distribuita nel canale Horeca.

“Come Peroni abbiamo provato a riproporre in Italia un progetto che viene fatto spesso in Inghilterra, di collaborazione tra un birrificio industriale e un birrificio artigianale – commenta **Francesco Affinito**, settore marketing di Birra Peroni – . Siamo rimasti colpiti dalla tecnica, dalla passione e dalla voglia di sperimentare di Jurij Ferri e abbiamo voluto iniziare questo percorso proprio con Almond ’22. L’aspetto interessante è il fatto che lavoreremo in maniera contestuale con l’Inghilterra, andando a produrre la GentianIpa, una birra che ha degli ingredienti tipicamente abruzzesi e lo stile inglese delle Ipa. È un mix perfetto che potrà essere funzionale per il mercato italiano”.

La prima cotta, con tanto di “cerimonia ufficiale” di gettata dei luppoli e infusione delle radici di genziana, è stata una vera giornata di festa, con ospiti altre eccellenze d’Abruzzo. A cominciare dalla famiglia **Valentini** al completo che ha offerto in degustazione uno straordinario e inimitabile Trebbiano d’Abruzzo 2015.

Prima ancora, **Francesco Silvestri**, bartender della Nuova Lavanderia di Pescara, affiancato da **Andrea Lemme** hanno preparato due sorprendenti cocktail a base delle birre Almond ’22, Twisted Cherries e Sichuan Ipa.

LE FOTO













