

## Lo straripante fenomeno delle birre artigianali. A Pescara Fermenti d'Abruzzo celebra il mondo brassicolo

30 Agosto 2024



PESCARA – “La birra è una bevanda sociale, è un modo di stare insieme e Fermenti incarna questo: musica, cibo, intrattenimento e ovviamente ottima birra da bere”.

A raccontare la nona edizione di Fermenti d'Abruzzo, il festival delle birre artigianali abruzzesi è **Carlo Paolini**, della Camera di Commercio di Chieti e Pescara, uno degli organizzatori dell'evento.

Fino a lunedì 2 settembre, il porto turistico Marina di Pescara ospita l'evento che quest'anno coinvolge 16 birrifici, rappresentati agli stand dai produttori in prima persona. “Parliamo di un prodotto di alta qualità”, continua Paolini “e quindi abbiamo creato contenuti di valore con workshop e degustazioni e soprattutto con il contatto diretto con i birrai presenti agli stand che raccontano i loro prodotti in prima persona”.

Il Marina ospita stand per le degustazioni di birre e prodotti enogastronomici, ma anche i consueti workshop, concerti, uscite in barca e una cena gourmet, in programma per sabato 31 agosto, promossa in collaborazione con Slow Food Abruzzo e Alleanza Cuochi Slow Food. Ciascun piatto, cucinato con ingredienti abruzzesi rigorosamente selezionati, verrà abbinato ad una birra artigianale scelta tra quelle segnalate all'interno della Guida alle Birre d'Italia 2025 edita da Slow Food Editore. Sarà Presente il curatore nazionale della guida **Eugenio Signoroni**.

“Stiamo collaborando con Slow Food già da qualche anno”, prosegue. “Abbiamo la stessa idea di qualità dei prodotti e ci piace lavorare per la loro valorizzazione. Ogni anno aumentano i birrifici presenti e le richieste di chi vorrebbe partecipare, ma soprattutto vediamo quanto stia crescendo la qualità delle nostre imprese che ottengono riconoscimenti e premi in Abruzzo, ma a livello europeo e mondiale”.

“Le birre artigianali negli ultimi dieci anni”, aggiunge il presidente del Marina **Gianni Taucci** “hanno avuto una crescita enorme e costante ed il nostro Paese rappresenta un'eccellenza a livello mondiale. In questa rivoluzione del gusto, l'Abruzzo sta giocando un ruolo da protagonista e lo dimostrano i numerosi premi che ogni anno i nostri birrifici ricevono in giro per il mondo. A Fermenti saranno presenti i migliori birrifici artigianali (in crescita rispetto alla passata edizione) e il festival sarà come ogni anno un momento di confronto per tutto il settore. Con la 5 giorni di Fermenti andiamo a chiudere Estatica 2024, il ricchissimo cartellone eventi del Marina di Pescara”.

Sono presenti i birrifici Beer Park (Fossa, L'Aquila), Bibibir Birra Artigianale (Teramo), Birrificio Abruzzese (Castel di Sangro, L'Aquila), Birrificio Maiella (Pretoro, Chieti), Brassami Ancora (Pineto, Teramo), Donkey Beer (Atri, Teramo), Fermento Marso (Tagliacozzo, L'Aquila), Garagardo 45 (Montesilvano, Pescara), Humus Birrificio Artigianale (Ancarano, Teramo), Birra Kajana (Montebello di Bertona, Pescara), Maiot Birra agricola (Casoli, Chieti), Mezzopasso (Popoli, Pescara), Birra Nabò (Canosa Sannita, Chieti), Opperbacco (Notaresco, Teramo), Pesce Palla (Giuliano Teatino, Chieti), Birrificio Agricolo Ramoni (Battaglia, Teramo).

*pubbliredazionale*