

BIRRE: NEL WEEKEND A MONTEPRANDONE “FERMENTO MARCHIGIANO”

6 Giugno 2017

di Redazione



MONTEPRANDONE – Presentato a Monteprandone (Ascoli Piceno), presso la sede della Pro Loco, “Fermento Marchigiano”, il festival delle birre artigianali e del cibo gourmet in programma per venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 giugno, dalle ore 18,00 alle 2,00 nel centro storico del paese, promosso dall’Asd Monteprandone e i commercianti del centro storico, con il patrocinio del Comune, della Regione Marche, il Bim Tronto e l’associazione di produttori di birra della regione Marche “Marche di Birra”, per sostenere le imprese del

centro nell'entroterra piceno che, nonostante gli effetti della crisi, continuano a innovare, manifestando segnali di ripresa nelle attività commerciali e di coraggio imprenditoriale.

Il festival prevede la presenza di 12 birrifici con proprio stand (Birrifici Marche di Birra: 1965 da Osimo, 20.13 da San Benedetto del Tronto, Carnival da Offida, Del Rio da Caldarola, Jester da Petritoli, Laurus da Recanati, Millecento da Fabriano, La Castellana da Serra Sant'Abbondio; Birrifici Abruzzo: Bibibir da Castellalto, Donkey da Atri, La Casa di Cura da Crognaleto, Opperbacco da Notaresco), più di 40 birre artigianali, cibo gourmet preparato da ristoranti e commercianti di Monteprandone (Ristorante San Giacomo, Ristorante Piazza dell'Aquila, Osteria 1887, Macelleria "Gigi the butcher", La bottega di Barbara, Pro Loco, Caffè del Borgo 1974, Gelateria New Malù), artisti di strada (Marco Bruni, Compagnia Due Piume) e concerti musicali (Cantina Sociale, Nuvolerosse, Marco Bruni, Capabrò, Soulcor, Compagnia due piume, Sambenè, Riccardo's Rickety Rockets) curati dalla Seventeen eventi, laboratori di degustazione birra "Marche in Fermento: Storie al bancone del pub" a cura di **Luca Di Saverio**, docente corsi degustazione di birra e giudice al concorso Birra dell'anno, tutte le sere beershop con le birre dell'associazione Marche di Birra, mercatini "campagna amica" a cura della Coldiretti Ascoli-Fermo, e dell'artigianato artistico, a cura dell'Associazione Mani Arte, Musei aperti (Museo Civico dei Codici di San Giacomo della Marca, Museo di Arte Sacra).

Collateralmente al festival, sabato 10 giugno, dalle ore 17,00, nella sala consiliare del Comune di Monteprandone, si svolgerà il convegno dal titolo "La coltivazione dell'orzo, dei cereali e del luppolo per lo sviluppo della filiera brassicola delle Marche", con l'intervento di **Stefano Stracci**, sindaco di Monteprandone, **Fabio Urbinati**, consigliere regionale, **Luca Di Saverio**, docente laboratori di birra, **Ludovico Caverni**, presidente di Marche di Birra, **Fabio Giangiacomi**, presidente Cobi, **Carlo Maffeo**, di Coldiretti Marche.

Per domenica 11 giugno, invece, è in programma, dalle ore 11,00, "Alla corte del luppolo", una visita guidata ai birrifici dell'associazione Marche di Birra, a cui seguirà un pranzo presso il ristorante San Giacomo di Monteprandone, una visita guidata nel centro storico di Monteprandone, e un laboratorio di degustazione birre con il docente Luca Di Saverio.

Per partecipare all'iniziativa "Alla corte del Luppolo" è necessario prenotare inviando una mail a fermentomarchigiano@gmail.com o chiamare il numero 349-2808864.

È attivo un servizio di bus navetta, con partenze da e verso Centobuchi, Monteprandone, Porto d'Ascoli e San Benedetto del Tronto.

Per info e prenotazione dei laboratori di degustazione birra 340-47102015.

Per informazioni sul festival pagina Fb, fermentomarchigiano@gmail.com e 349-2808864.