

## FERMENTI D'ABRUZZO: AL PORTO DI PESCARA IL FESTIVAL DELLE BIRRE ARTIGIANALI



25 Agosto 2022

PESCARA - Parte oggi la settima edizione di Fermenti d'Abruzzo, il festival delle birre artigianali abruzzesi, fiore all'occhiello dell'offerta di intrattenimento e spettacolo firmato Estatica, inserito anche nel calendario unico delle iniziative per la promozione e valorizzazione dell'agroalimentare abruzzese di Camera di Commercio Chieti-Pescara e Regione Abruzzo.

L'appuntamento con la cinque giorni è al porto turistico Marina di Pescara a partire da oggi,

giovedì 25, fino a lunedì 29. Ogni sera dalle 19 in poi. Ingresso gratuito (escluse le consumazioni). In arrivo dunque una girandola di laboratori a tema (all'interno del padiglione Becci), uscite in barca con degustazioni, street food e live music. Info e prenotazioni laboratori sul sito [www.fermentidabruzzo.it](http://www.fermentidabruzzo.it).

Oltre 70 le birre artigianali presenti e ben 14 i birrifici abruzzesi coinvolti: Beer Park, Garagardo, Humus, Birra Kajana, Nabò, Birrificio Donkey Beer, Birrificio Abruzzese, Opperbacco, Fermento Marso, Birrificio Maiella, Almond 22, Mezzo Passo, Maiot birrificio agricolo, birrificio Pesce Palla.

“Siamo particolarmente fieri di organizzare nuovamente questa manifestazione – afferma **Carmine Salce**, presidente del Marina di Pescara – che fin dalla sua prima edizione, abbiamo voluto distinguere dalle solite sagre e feste della birra estive, per dare spazio invece alle migliori produzioni artigianali regionali. Il percorso ci è apparso subito obbligato, visto il legame stretto che ci lega alla Camera di Commercio di Chieti-Pescara, la quale annovera tra le proprie mission istituzionali anche la promozione ed il sostegno alle aziende della filiera agroalimentare, di cui i birrifici artigianali fanno parte. Questo intento è stato colto e recepito dallo stesso ente camerale e dallo scorso anno anche dalla Regione Abruzzo, con i quali stiamo unendo gli sforzi per giungere alla valorizzazione sinergica di questo settore che esprime, in Abruzzo, eccellenze di carattere nazionale”.

Tra le novità, la copertura dell'area dedicata all'iniziativa per fronteggiare eventuali intemperie e garantire lo svolgimento delle serate.

Nel fitto programma è stata inserita anche la nuova edizione del concorso dedicato alle produzioni casalinghe-homebrewer: i concorrenti che si sono iscritti (iscrizioni chiuse) potranno consegnare le bottiglie il 25, 26 e 27 agosto alla segreteria del festival con il codice identificativo ricevuto via e-mail. La cerimonia di premiazione – Regine dei Fermenti – si svolgerà domenica 28.

“Sono pienamente soddisfatto del successo conseguito negli anni da questa manifestazione”, così il presidente Camera di Commercio Chieti-Pescara, **Gennaro Strever**. “È una sfida che

sta portando risultati al nostro territorio. Ne sono una dimostrazione il numero crescente degli espositori, la collaborazione con Slow Food nazionale ed il tavolo di lavoro, con la Regione Abruzzo e l'Università di Teramo-facoltà di bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali, per la creazione di una filiera per la produzione e commercializzazione del luppolo. L'obiettivo è quello di creare una birra al cento per cento abruzzese capace di competere nei mercati più interessanti a livello europeo ed esprimere al meglio le nostre produzioni agroalimentari".

## IL PROGRAMMA

Si parte domani giovedì alle 19 con l'apertura degli stand e le prime uscite in barca (passeggiata con degustazione a brodo). 19/20 DJ Set. Alle 20 laboratorio di degustazione a cura di Slow Food Abruzzo Molise. Alle 21, consegna riconoscimenti Guida alle birre d'Italia 2023 con Eugenio Signoroni, curatore della guida Birre d'Italia - Slow Food Editore e a seguire Marco Pizii one man band (live music '70/'80).

Venerdì, tra i vari appuntamenti, c'è l'Imperial Warrior e SichuanIpa: Il terroir della birra è il birraio stesso. A cura di Juri Ferri, Almond '22 e, a seguire, la presentazione con degustazione Microbirrifico Opperbacco (premio Birraio dell'Anno 2021) presenta il suo malto d'orzo abruzzese. A cura del Birrifico Opperbacco. (I laboratori si tengono nel padiglione Becci, sono gratuiti ed aperti a max 25 persone). Musica dal vivo alle 21.30 con Alessandra Procacci & Band - Blues, R&B, Soul.

Il workshop di sabato si intitola invece A tavola con stile. Abbinamenti cibo - birre chiare. A cura di Andrea Marcotullio, Unionbirrai Beer Tasters sezione Abruzzo. E, a seguire, la presentazione con degustazione della Crazy cat, Berliner weisse: la nuova produzione creata dalla collaborazione tra i birrifici Pesce Palla e Garagardo '45 (alle 21). A salire sul palco (alle 21.30) saranno invece I Ragazzi del Giubocs - Italia '50 e '60, Rock & Roll, Surf, Ska.

Domenica: Apertura stand sempre alle 19, a seguire Workshop con degustazione A tavola con stile, abbinamenti cibo - birre ambrate. A cura di Ivano Trugli, Unionbirrai Beer Tasters sezione Abruzzo. Alle 21:30 Premiazione delle Regine dei Fermenti, ossia la cerimonia per il

Concorso Homebrewer (palco principale) e alle 22 live music con Hells Bells AC/DC tribute rock

Lunedì si parte già nel pomeriggio, alle 17, con FAB: Fermenti d'Abruzzo Business. Tavola rotonda sulla creazione di una filiera del luppolo in Abruzzo: situazione attuale ed opportunità future. Apertura lavori: Carmine Salce, Vicepresidente della Camera di Commercio Chieti Pescara e Presidente porto turistico Marina di Pescara con la presenza di Emanuele Imprudente, Vicepresidente della Giunta regionale, Assessore con delega all'Agricoltura, Regione Abruzzo.

A seguire workshop con degustazione A tavola con stile. Abbinamenti cibo - birre scure. A cura di Antonella Ricciuti e Giuliano La Guardia, Unionbirrai Beer Tasters sezione Abruzzo. E alle 21:30 Live Music. Terza Corsia "Cantautori" - La musica dei grandi cantautori italiani.

Le uscite in barca si terranno ogni sera alle 19,30 e alle 22, con prenotazione in loco nello stand della segreteria della manifestazione. 10 euro a persona, con degustazione.

Fermenti d'Abruzzo rappresenta ormai un appuntamento fisso per gli amanti della birra e non solo, una sintesi magica tra musica dal vivo, approfondimenti a tema, divertimento e convivialità. È organizzato da Spray Records e il Marina di Pescara, con il contributo di CCIAA Chieti-Pescara e la Regione Abruzzo, in collaborazione con Omerika, e con il patrocinio di Union Birrai. Informazioni su [www.fermentidabruzzo.it](http://www.fermentidabruzzo.it).