

FERMENTI D'ABRUZZO, DEGUSTAZIONE ED EMOZIONE E L'ESTATE PESCARESE CHIUDE A TUTTA BIRRA

29 Agosto 2017



PESCARA – Chiude a tutta birra la kermesse pescarese Estatica 2017, che da giovedì 31 agosto a domenica 3 settembre ospita il festival “Fermenti d’Abruzzo”.

Dopo la chiusura del cartellone con il concerto di **Marina Rei**, ecco un fuori programma che si preannuncia imperdibile.

“Fermenti d’Abruzzo”, organizzato dal Marina di Pescara e con il patrocinio della Camera di Commercio, è solo alla prima edizione ma si prospetta già come un momento d’incontro imprescindibile tra il mondo della birra artigianale ed i suoi numerosissimi appassionati

I 13 birrifici presenti, tutti rigorosamente abruzzesi, non si limiteranno solo a spillare i loro prodotti ai tanti beer lovers ma racconteranno la filosofia che c’è dietro il complesso lavoro di produrre birra con metodi non industriali.

☒ “Quello della birra artigianale sta diventando sempre più un coeso movimento volto a

creare una piccola rivoluzione nel gusto diffuso arricchendo la scelta con prodotti complessi e di altissimo livello – commenta il presidente del Marina di Pescara, **Luca Di Tecco** – e l'ambizione di Fermenti d'Abruzzo è quella di coniugare degustazione ed emozione, nella nostra splendida struttura, attraverso un programma studiato per essere un percorso multisensoriale nel mondo della birra, del cibo di qualità e delle suggestioni che ogni grande evento deve saper trasmettere”.

Quattro giorni ricchi di appuntamenti, dai fermenti culturali ed esperienziali a quelli emozionali e gastronomici.

Ogni sera ci saranno workshop e corsi gratuiti ai quali ci si potrà iscrivere on line e in loco: i temi esploreranno le varie nature del produrre, approcciarsi e degustare la complessità di gusto delle birre artigianali.

Il sabato e la domenica a mezzogiorno ci saranno due cote pubbliche ovvero sarà data a tutti i partecipanti la possibilità di assistere alla reale lavorazione delle materie prime che assemblate creano la birra artigianale.

Complice la magnifica location del porto turistico, l'organizzazione del Marina ha pensato di far vivere esperienze nuove agli affezionati e nuovi ospiti: un'uscita in barca con degustazione di birre artigianali a bordo. Sono previste due uscite al giorno, ed è possibile prenotarsi sul sito della manifestazione www.fermentidabruzzo.it.

Vasta è anche la scelta del cibo da abbinare alle birre in degustazione, con anche ulteriori 15 stand dedicati ad altre eccellenze made in Abruzzo, dal vino ai liquori, dalle conserve di tartufi ai formaggi.

Tutto ciò è un solo un assaggio di “Fermenti d'Abruzzo” che per l'intera durata dell'evento, al calar della sera proporrà live music, dj set e spaghetтата di mezzanotte.

Non mancherà un'area dedicata ai più piccoli, (dalle 19,00 alle 23,00, nel padiglione principale) con animazione ed attività all'aperto.

Sabato 2 settembre, per tutti gli appassionati di sport, sarà anche possibile seguire dal grande schermo di Estatica, la partita di calcio Spagna-Italia valevole per le qualificazioni ai mondiali.

“Auspichiamo – conclude il presidente Di Tecco – che la manifestazione possa diventare la più importante vetrina regionale del mondo della birra artigianale. Un settore su cui abbiamo puntato e non a caso. La birra italiana è una grande ricchezza per il nostro Paese,

un'importante fonte di reddito e di occupazione, e ormai parte integrante di quell'eccellenza del made in Italy agroalimentare, sempre più apprezzato nel mondo, che rappresenta uno dei patrimoni più preziosi, non solo economicamente, che abbiamo”.

“Solo qualche dato - aggiunge il presidente - nel 2015 la filiera italiana della birra ha dato complessivamente lavoro a ben 137 mila persone fra addetti diretti, indiretti e indotto allargato, ed il numero delle attività imprenditoriali, in gran parte costituite da giovani, è quasi quintuplicato dal 2008 al 2015. Oggi si contano 1.074 tra micro birrifici, brew pub e beerfirm (fonte: *Microbirrifici.org*)”.