

FIUMARE ABRUZZO, MOMENTI CHIC AL SAPORE DI BIRRA E... È TUTTA UN'ALTRA PESCARA

1 Settembre 2017



PESCARA – “Tranquilli, nessuna collisione, non imbarcheremo acqua... Sono i cefali che urtano contro la chiglia attratti dalla luce dello scafo, in queste acque abbondano”. Il capitano **Oberdan Caposano** sorride e parla con tono rassicurante agli ospiti dell’escursione in notturna sul catamarano di Fiumare Abruzzo.

Siamo a bordo, undici passeggeri più un paio dell’equipaggio, giovedì sera intorno alle nove. L’aria è calda e invitante. Il vento umido di scirocco porterà pioggia d’autunno già domani, avverte il meteo. E noi non esitiamo a goderci la minicrociera. Adesso.

Dal molo G del porto turistico è un salto e ci accoccoliamo tra i divanetti, il cestello col ghiaccio troneggia sul tavolino. Il “mare fuori” è grosso, spiega Oberdan, non usciremo al Ponte del mare. In alternativa facciamo un giro nel mare “dentro”, al sicuro del bacino del Marina di Pescara. Sfavillante. Di luci vicine e lontane, i pescherecci ormeggiati lungo il porto canale, la ruota panoramica, il Ponte del mare, la notte pescarese. Il catamarano scivola tra le acque tranquille del porto turistico e il chiasso del grande villaggio della birra è già alle

spalle.

✖ “Fermenti d’Abruzzo” – primo festival delle birre artigianali abruzzesi in corso fino a domenica 3 settembre al porto turistico di Pescara, www.fermentidabruzzo.it, pagina Facebook- ha pensato di offrire un momento assai chic per accostarsi al fenomeno della birra “made in Abruzzo”. A bordo di un battello, regalando visioni inedite della città e delle sue vie d’acqua, il fiume e il mare.

“Fermenti” è il fuori programma che chiude in effervescenza la stagione di Estatica 2017, festival di musica, danza e teatro organizzato dal Marina di Pescara e dalla Camera di Commercio. La kermesse porta in rassegna tredici tra microbirrifici e beerfirm – storici, agricoli, emergenti – che movimentano la scena brassicola abruzzese. Oltre ad una vetrina di tipicità gastronomiche e cucina di territorio per accompagnare adeguatamente le bevute.

Completano il format vari laboratori di degustazione e workshop a cura di Unionbirrai beer tasters, cotta pubblica con l’associazione Birrando s’impara, mercatino per appassionati homebrewers, musica dal vivo e kindergarten. Un villaggio, appunto. Che in caso di maltempo si sposterà al coperto, nell’adiacente padiglione della Camera di commercio.

Ma è il mix birra/mare che ci intriga. Degustazione ed emozione combinati in un’esperienza multisensoriale. Un percorso mutevole a volte in modo imprevedibile, per via delle condizioni meteo-marine e dell’orario della passeggiata (uscite alle 19,30 e alle 21 con degustazione di birra, intorno alle 21.45 ultima uscita, per quanto le prenotazioni siano già al completo fino a domenica, confermano dalla Camera).

Mutevole anche per la birra in degustazione, ogni volta diversa, magari presentata dallo stesso mastrobirraio. Per il nostro gruppo **Carlo Paolini**, insieme a **Omar D’Incecco** ideatore del progetto “Birra da...mare” e neo beer taster, ha scelto una stile Apa (American pale ale, stile nato negli Stati Uniti, oggi diffuso e amato in tutto il mondo) prodotta dal beerfirm Beer Inspired, di Atri. Birra fresca e beverina che bene accompagna la piacevolezza della traversata, per nulla impegnativa.

✖ Carlo, il nostro Virgilio, versa la bevanda nei bicchieri e non perde l’occasione per sottolineare la differenza sostanziale tra birra artigianale e birra standard, prodotta industrialmente. La prima è un prodotto non pastorizzato perciò vivo, ricco di vitamine e antiossidanti. La differenza (anche di prezzo!) è nella qualità delle materie prime impiegate: acqua di sorgente, orzo, malto, luppoli di produzione certificata, miele di montagna, spezie e fantasia del mastrobirraio. Piccole produzioni, più alta qualità. Che da tempo vanno riqualificando il pianeta birra da primordiale e ruvido com’è stato fin dagli albori, a raffinata

frontiera del bere bene-sano-autoctono.

Oberdan punta appena verso il mare aperto, che rispetto al pomeriggio sembra calmarsi. Sembra. Ma al primo rollio dello scafo non esita a rientrare nella tranquillità della rada, con buona pace di tutti. Non senza incuriosirci a dovere su quanto c'è ancora da vedere, e da scoprire, della città e del suo fiume, a bordo di un catamarano a motore.

Mai risalito il fiume? C'è un mondo che non t'aspetti, racconta. Pensiamo tutti a un fiume pieno di rifiuti, rami, tronchi. In realtà è un patrimonio naturale, verde, popolato da aironi anatre, germani, tuffetti. Bello sarebbe risalire fino alle sorgenti. Navigare oltre l'ansa della zona industriale – ponte della circonvallazione (altezza Fater) – è cosa attualmente impossibile per via dei tronchi e materiali che impediscono la navigazione. Ma ancora per poco.

In partenza i lavori di pulizia dei fondali e degli alvei finanziati dalla Regione. E già dalla prossima primavera, prevede Oberdan, il fiume tornerà percorribile fino a Santa Teresa di Spoltore: cinque km a salire e altrettanti a scendere, il doppio del tratto attuale. “Un viaggio di straordinaria bellezza. Il fiume deve essere una risorsa, non un problema”.

Che dire poi della città vista dal mare. Uscendo dal Ponte del mare verso la diga foranea e procedendo coast to coast, ecco un'altra Pescara, sconosciuta agli stessi pescaresi. Lontana dalla frenesia quotidiana, il profilo della Bella Addormentata come sfondo, l'apertura al mare, i colori del tramonto e l'aperitivo lungo.

A bordo, fino a notte fonda, sapori del pescato locale e le storie della Pescara da raccontare. Sì, come stasera, un gruppetto spontaneo e nemmeno al completo, per stare più comodi. C'è ancora tutto settembre e ottobre, partenza dal Lungofiume dei Poeti, concessione l'Ancora. È una promessa, capitano!