

TAGLIACOZZO, BIRRA CON GRANO SOLINA NEL PRIMO BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLA MARSICA



TAGLIACOZZO - Fermento Marso, questo è il nome del primo birrificio artigianale che apre in Marsica.

L'azienda, che si trova a Tagliacozzo in via Tiburtina Valeria Km 99, verrà inaugurata il prossimo 22 ottobre.

Questo progetto nasce dalla passione per il mondo delle birre artigianali del giovane birraio **Stefano Venturini**, che dopo aver conseguito il diploma europeo presso l'Accademia Birrai

Artigiani” della scuola Dieffe di Padova, ha deciso di investire nella sua città natale.

Fermento Marso è un birrificio territoriale che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici di questo territorio, rispettando sempre la tradizione delle birre inglesi.

“La birra identitaria del nostro birrificio è la Cìota, prodotta utilizzando grano solina biologico, presidio Slow Food, proveniente da un’azienda facente parte del Consorzio Produttori Solina d’Abruzzo”, spiega Venturini. “Stiamo lavorando, inoltre, con il dottor **Lorenzo Marini** per selezionare una varietà di luppolo autoctona”.

L’attività di Fermento Marso inizia con tre birre di tradizione inglese - una bionda, una rossa e una birra di frumento - ma conta di raggiungere sei linee diverse entro un anno, grazie alla produzione di ricette stagionali. Nell’arco della giornata inaugurale, a partire dalle ore 11, sarà possibile visitare il birrificio.