

## Birre d'Abruzzo, un Festival a Pescara e un marchio tipico regionale per valorizzarle

8 Novembre 2023



PESCARA – Un marchio tipico regionale per abbracciare sotto un'unica immagine le birre artigianali e agricole abruzzesi e poi il primo Festival delle Birre d'Abruzzo. Entra nel vivo il percorso di applicazione della legge per la promozione e la valorizzazione della birra agricola e artigianale approvata dal Consiglio regionale nel 2021, con primo firmatario il consigliere **Vincenzo D'Incecco**.

Il primo passo avviene proprio con l'organizzazione di una due giorni dedicata alle birre d'Abruzzo a cura della Regione Abruzzo, con l'Arap nel ruolo di braccio operativo, che si terrà a Pescara, venerdì 10 e sabato 11 novembre nel pala Becci al porto turistico.

“Dopo la legge approvata nel 2021, che prevede la decodificazione di un disciplinare, la realizzazione di un portale, la realizzazione di un marchio tipico regionale e una serie di iniziative per la valorizzazione di questo prodotto, arriviamo alla prima edizione di un evento promosso dalla Regione Abruzzo che crediamo possa essere solo il primo di una serie di iniziative itineranti sul territorio abruzzese”, ha sottolineato il consigliere Vincenzo D’Incecco durante la presentazione dell’evento, affiancato da **Emiliano Di Matteo**, presidente della commissione regionale Attività produttive e di **Maria Assunta Iommi**, vicepresidente Arap.

“Dal 2015 fino al 2022, la produzione di birra agricola artigianale è stata in costante crescita, diventando un aspetto importante della filiera produttiva regionale e italiana, dunque puntare su questo prodotto può essere vincente”.

Il riferimento del consigliere D’Incecco è al report 2022 “Birra artigianale, filiera e mercati” di Unionbirrai che conta in Italia 1.326 birrifici in tutta Italia, con un totale di più di 9 mila addetti diretti e una crescita rispetto al 2015 del 104 per cento in termini di birrifici.

In Abruzzo ci sono una trentina di imprese di questo settore. Otto saranno i birrifici che parteciperanno venerdì e sabato al festival. Si tratta di Pesce Palla, Marsos, Bag-birra agricola gorianese, Beerpark, Birrificio Maiella, GoldenRose, Ramoni, Babilhop che esporranno i loro prodotti negli stand.

La due giorni vedrà anche show cooking con la chef **Anita Iannacci** e il maestro pasticciere **Federico Anzellotti** che proporranno piatti da abbinare alle birre. E poi masterclass, intrattenimento e musica con gli spettacoli delle Panocchie dell’Adriatico e degli Scena Muta.

La fiera apre venerdì alle 10 con il taglio del nastro, per proseguire con un momento convegnistico a cui parteciperanno gli studenti dell’alberghiero De Cecco. Poi nel pomeriggio alle 15,30 aprono gli stand, e alle 17 prende il via la masterclass salata con la chef Iannacci e si prosegue fino a sera con lo spettacolo di musica dal vivo.

Sabato si parte la masterclass dolce con Anzellotti. Nel pomeriggio saranno i ragazzi del De Cecco a creare un piatto a base di birra. Come sempre gli stand saranno aperti e la sera di ballerà con gli Scena Muta.

Nel frattempo, si sta lavorando al marchio registrato e alla scrittura di un disciplinare a cui i birrifici dovranno attenersi per avvalersi del marchio unico: “Il settore della birra artigianale è in crescita e una legge cornice come questa può fare da volano a questa crescita e diventare ulteriore elemento di qualificazione”, ha aggiunto Di Matteo.

“Abbiamo tanti produttori bravi che devono fare sistema, come avviene nel mondo del vino. Se si crede a questo possiamo fare dell’Abruzzo nel tempo uno dei riferimenti nazionali di questo prodotto. Nella norma tra l’altro si prevede anche un altro aspetto, quello dell’educazione del consumatore a un corretto uso”.