

Fermenti d'Abruzzo, al Marina di Pescara dal 28 agosto torna l'evento sulle birre artigianali abruzzesi

21 Agosto 2025



PESCARA – Passeggiate in barca con degustazioni, laboratori di degustazione a cura di Unionbirrai Beer Tasters e di abbinamento in collaborazione con Slow Food Abruzzo e poi musica da ballare e da ascoltare live tutte le sere.

Torna per la sua decima edizione Fermenti d'Abruzzo, il festival della birra artigianale organizzato dal porto turistico Marina di Pescara che sta per concludere il ricco cartellone dell'estate 2025.

Dal 28 agosto al primo settembre, ogni sera dalle 19 in poi, le birre artigianali abruzzesi saranno protagoniste di un evento che fa della cultura del bere consapevole e del racconto del mondo brassicolo regionale il suo filo conduttore.



Tredici i birrifici che hanno aderito alla manifestazione che saranno presenti agli stand coi produttori per raccontare in maniera diretta il loro progetto e far assaggiare i loro prodotti (anche gluten free). Al loro fianco ci saranno otto food truck provenienti da tutta Italia con specialità imperdibili.

“Nonostante le difficoltà trasversali che nell’ultimo periodo caratterizzano il mondo del beverage alcolico”, spiega **Bruno Santori**, direttore del Marina di Pescara, “il settore brassicolo artigianale abruzzese è in ottima salute. Ci sono molti birrifici che resistono grazie alla qualità del loro prodotto. Sono tutti imprenditori che hanno investito molto nella ricerca, nella produzione e nella raffinazione dei prodotti, per andare incontro a un mercato che oggi è sempre più esigente, e a consumatori più consapevoli”.



Tra le grandi novità di quest'anno c'è l'organizzazione di un servizio navetta che collegherà il porto turistico di Pescara a Francavilla, alla stazione di Pescara e alla zona dei grandi alberghi di Montesilvano (dettagli su orari e fermate verranno resi noti nei prossimi giorni).

“Abbiamo pensato a un servizio, grazie all'accordo con un vettore importante come Di Fonzo”, spiega Santori, “per agevolare quelli che vogliono venire qui e gustarsi una birra senza preoccupazioni. È un servizio che potrà essere molto apprezzato e che testimonia la grande attenzione che l'organizzazione di Fermenti d'Abruzzo ha verso la sicurezza e il tema del consumo responsabile”.



Come sempre Fermenti sarà cultura ed ecco perché ogni sera, ci saranno workshop, degustazioni e laboratori di degustazione a cura di Unionbirrai Beer Tasters e di abbinamento in collaborazione con Slow Food Abruzzo, per approfondire le tante sfaccettature del mondo brassicolo.

Fermenti d'Abruzzo è organizzato dal Marina di Pescara con il contributo della Camera di Commercio Chieti Pescara, della Regione Abruzzo e con il patrocinio di Unionbirrai e la partnership di diversi sponsor privati. Il programma completo è disponibile su www.fermentidabruzzo.it.



Sono presenti i birrifici Anbra-Anonima Brasseria Aquilana, Birrificio Abruzzese (Castel di Sangro, L'Aquila), Beer Park (Avezzano, L'Aquila), Bibibir Birra Artigianale (Notaresco, Teramo), Brassami Ancora (Pineto, Teramo), Garagardo 45 (Montesilvano, Pescara), Humus Birrificio Artigianale (Ancarano, Teramo), Birra Kajana (Pescara), Mezzopasso (Popoli, Pescara), Birra Nabò (Canosa Sannita, Chieti), Birrificio Maiella (Pretoro, Chieti), Opperbacco (Notaresco, Teramo), Pesce Palla (Giuliano Teatino, Chieti).

pubbliredazionale