

Fermenti d'Abruzzo, degustazioni, cene gourmet, musica e workshop. Torna il festival delle birre artigianali

20 Agosto 2024



PESCARA – Sedici birrifici provenienti da tutta la regione, in aumento rispetto alle scorse edizioni. Passeggiate in barca con degustazioni, workshop a cura di Unionbirrai, musica, street food, e una cena gourmet con abbinamenti, ovviamente a base di birra, proposti da Slow Food.

Giunge alla sua nona edizione Fermenti d'Abruzzo, l'appuntamento dedicato alle birre artigianali, che torna come sempre al porto turistico. Dal 29 agosto al 2 settembre il Marina di Pescara accoglierà stand, approfondimenti, degustazioni e tanta musica per conoscere sempre di più il mondo delle birre artigianali.

Il festival è come sempre promosso da Marina di Pescara, Omerika e Spray Records con il contributo di Regione Abruzzo, Consiglio regionale, Camera di Commercio Chieti-Pescara, il patrocinio di Slow Food Alleanza dei Cuochi d'Abruzzo e Unionbirrai.

“Fermenti d'Abruzzo è ormai un appuntamento consolidato che serve a celebrare e valorizzare i birrifici artigianali abruzzesi”, commenta a *Virtù Quotidiane* il presidente del Marina di Pescara, **Gianni Tauci**. “Siamo sempre più vicini a festeggiare il decimo anniversario, ma intanto siamo pronti per una nona edizione con un programma ricchissimo che dà attenzione alla cultura della birra, ma senza tralasciare l'intrattenimento”.

Tra gli appuntamenti attesi, torna quest'anno Fermenti a Tavola, “una cena gourmet che abbiamo proposto per la prima volta lo scorso anno e che ha registrato un enorme successo”, commenta il direttore del Marina di Pescara, **Bruno Santori**. “L'edizione di quest'anno è organizzata in collaborazione con Slow Food. L'obiettivo è di proporre dei piatti a base di prodotti locali e presidi Slow Food abbinandoli alle migliori birre abruzzesi segnalate dalla guida Birre d'Italia, con lo chef che racconterà piatti e abbinamenti”.

La cena, a cui parteciperà il curatore nazionale della Guida **Ernesto Signoroni**, inizierà con un rocher di melanzana, fonduta di pecorino di Farindola e salsa di pomodoro a pera d'Abruzzo, poi si prosegue con vellutata di fagiolo Tondino del Tavo, quindi risotto carnaroli alle erbe spontanee (orapi, finocchietto e menta), baccalà in oliocottura su vellutata di patate del fucino e zafferano dell'Aquila e come dolce, D'Oremì, un cremoso al cioccolato bianco ed olio evo “Toccolana”, biscuit alla Centerba “Toro”, maionese ai lamponi e olio evo “Toccolana”, Biancomangiare alla Centerba “Toro” e sambuco, gelée di lamponi, menta e sambuco, crumble al cacao.

La cena sarà servita all'interno del padiglione espositivo Daniele Becci. Prenotazione obbligatoria su circuito ww.ciaotickets.com oppure Omar→ 340→419→0408.

Saranno presenti i birrifici Beer Park (Fossa, L'Aquila), Bibibir Birra Artigianale (Teramo), Birrificio Abruzzese (Castel di Sangro, L'Aquila), Birrificio Maiella (Pretoro, Chieti), Brassami Ancora (Pineto, Teramo), Donkey Beer (Atri, Teramo), Fermento Marso (Tagliacozzo, L'Aquila), Garagardo 45 (Montesilvano, Pescara), Humus Birrificio Artigianale (Ancarano, Teramo), Birra Kajana (Montebello di Bertona, Pescara), Maiot Birra agricola (Casoli, Chieti), Mezzopasso (Popoli, Pescara), Birra Nabò (Canosa Sannita, Chieti), Opperbacco (Notaresco, Teramo), Pesce Palla (Giuliano Teatino, Chieti), Birrificio Agricolo Ramoni (Battaglia, Teramo).

IL PROGRAMMA

Giovedì 29 agosto

h 19:00 Inaugurazione Festival e Apertura Stand

h.19:00/20:00 Aperitivo in musica e DJ Set

h 20:00 Workshop/Degustazioni a cura di Unionbirrai Beer Tasters Sezione Abruzzo

h 20:30 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 21:30 MAX ALOISI TRIO - live music - Power rock trio, psychedelia '60/'70

h 22:00 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 23:00 DJ SET Deliuian

Venerdì 30 agosto:

h 19:00 Apertura Stand

h.19:00/20:00 Aperitivo in musica e DJ Set

h 20:00 Workshop/Degustazioni a cura di Unionbirrai Beer Tasters Sezione Abruzzo
per programma www.fermentidabruzzo.it

h 20:00 WEST FAMILY - Country Western Dance

h 20:30 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 21:30 90210 BAND - live music - I migliori successi dance anni '90

h 22:00 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 23:00 DJ SET Cesare Sampo

Sabato 31 agosto

h 19:00 Apertura Stand

h.19:00/20:00 Aperitivo in musica e DJ Set

h 20:00 WEST FAMILY - Country Western Dance

h 20:30 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 20:30 FERMENTI A TAVOLA - Cena gourmet di degustazione. Evento a pagamento, su prenotazione sul sito: fermentidabruzzo.it

h 21:30 ITALIAN STYLE - live music - Ballabili Italiani '80 - '90 - '00

h 22:00 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 23:00 DJ SET Vangelis

Domenica 1 settembre

h 19:00 Apertura Stand

h.19:00/20:00 Aperitivo in musica e DJ Set

h 20:00 Workshop/Degustazioni a cura di Unionbirrai Beer Tasters Sezione Abruzzo
per programma www.fermentidabruzzo.it

h 20:30 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 21:30 SOULMATES - Live music - Rock, soul, rhythm blues

h 22:00 Birra da... mare - passeggiata in barca con degustazione

h 23:00 DJ SET Roberto Rantucci

Lunedì 2 settembre

h 19:00 Apertura Stand

h.19:00/20:00 Aperitivo in musica e DJ Set

h 18:30 Workshop/Degustazioni a cura di Unionbirrai Beer Tasters Sezione Abruzzo

h 20:30 Birra da... mare – passeggiata in barca con degustazione

h 21:30 LA MUSICA CHE GIRA INTORNO – Live music – Terzacorsia Cantautori Italiani

h 22:00 Birra da... mare – passeggiata in barca con degustazione

h 23:00 DJ SET Mauro Cesarone

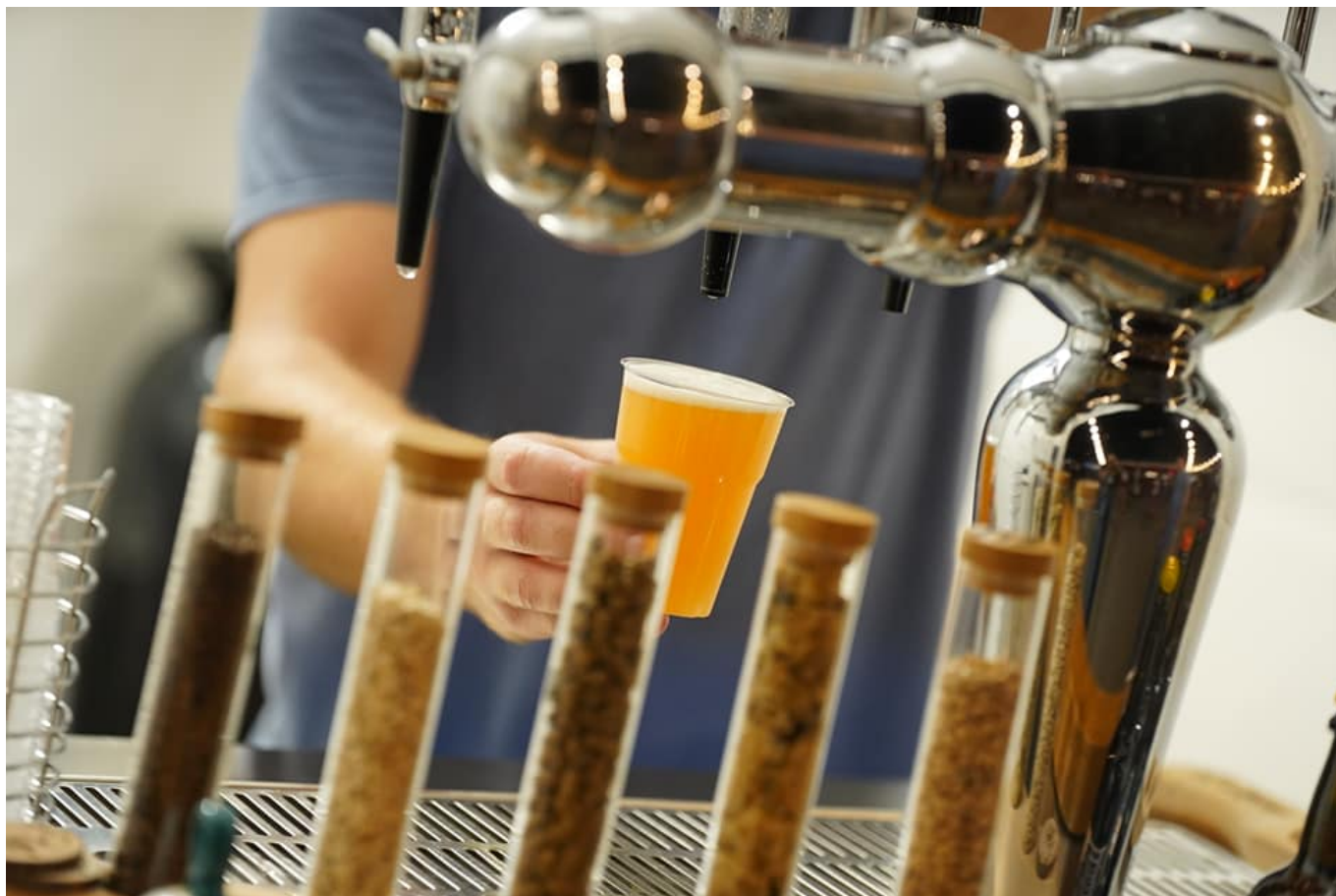
Il Festival si terrà anche in caso di maltempo. Prenotazione obbligatoria e gratuita per i workshop e le passeggiate in barca presso l'infopoint o sul sito www.fermentidabruzzo.it.

LE FOTO DELLE SCORSE EDIZIONI









pubbliredazionale