

Fermenti d'Abruzzo, la rassegna dedicata alla birra artigianale abruzzese arriva all'ottava edizione

22 Agosto 2023

di Redazione



PESCARA – Cinque serate, dal 24 al 28 agosto dalle 19 in poi, dedicate al luppolo e alla birra artigianale regionale. Estatica, in corso al porto turistico Marina di Pescara, prosegue dunque con Fermenti d'Abruzzo. La rassegna è ormai un appuntamento atteso da centinaia di intenditori e non solo, che propone degustazioni, momenti di intrattenimento musicale, corsi e workshop.

Il Festival delle birre artigianali abruzzesi giunge quest'anno alla sua ottava edizione, con ben 6 postazioni dedicate allo street food e 14 birrifici. In particolare: Birrificio Abruzzese, Almond 22, Deb's, Donkey Beer, Fermento Marso, Garagardo, Humus, Birra Kajana, Birrificio Maiella,

Maiot, MezzoPasso, Birra Nabò, Opperbacco, Pesce Palla.

“Con Fermenti d’Abruzzo – afferma **Carmine Salce**, presidente del Marina di Pescara – ci avviamo alla conclusione di una grandissima stagione. Oltre agli spettacoli infatti, tutti molto seguiti, il porto turistico stesso è stato scelto da molti diportisti per una sosta in Abruzzo. Ottimi risultati anche per il progetto di portare sempre più imbarcazioni di prestigio al Marina di Pescara, che si sta finalmente realizzando con il record di yacht e navi da diporto toccato durante la stagione in corso. E con Fermenti d’Abruzzo, torniamo a dare spazio ad un evento ormai affermato e di grande interesse per gli appassionati e per tutti per coloro i quali vogliono imparare a conoscere i prodotti di una filiera che sta esprimendo eccellenze di livello nazionale”.

Tra le principali novità, la cena gourmet Fermenti a Tavola, aperta al pubblico ma con posti limitati. Appuntamento a sabato 26 alle 20 all’interno del padiglione Becci. Prezzo fisso 45 euro, biglietti disponibili su CiaoTickets:

<https://www.ciaotickets.com/it/biglietti/fermenti-a-tavola>.

Il menù propone prelibatezze come la ricottina di Farindola alle noci e uno show cooking con spaghettoni cotti nella birra artigianale e olio Evo delle colline pescaresi, arricchita da ferfellone di Altino, eccellenza d’Abruzzo. Il menù completo è disponibile sul sito all’indirizzo <https://www.fermentidabruzzo.it/il-programma/>.

A ciascun piatto, rigorosamente tipico abruzzese, verrà abbinata una birra artigianale scelta direttamente da **Lorenzo Kuaska Dabove**, degustatore e giudice internazionale, grande ospite dell’edizione 2023.

Oltre alle novità, la rassegna conferma i suoi format vincenti, a cominciare da Birre da... mare, dedicato alle degustazioni in barca e organizzato in collaborazione con Fiumareabruzzo. Prenotazioni in segreteria (proprio all’ingresso della manifestazione. Biglietto 10 euro a persona).

Fiore all’occhiello restano i corsi e i workshop con mastri birrai. Prenotazioni aperte, direttamente sul sito www.fermentidabruzzo.it. In programma, presso gli stand: giovedì 24 alle ore 20: Workshop/Degustazioni a cura di Unionbirrai Beer Tasters Sezione Abruzzo; venerdì 25 Laboratorio con Lorenzo Kuaska Dabove, degustatore e giudice internazionale; domenica 27 Workshop/Degustazioni a cura di Unionbirrai Beer Tasters Sezione Abruzzo. E lunedì 28 alle 18,30 (al padiglione espositivo), si terrà la tavola rotonda La Filiera come valore di prodotto con special guest **Teo Musso**, imprenditore e birraio, motore del birrificio Baladin. Interverrà anche **Stefania Bosco**, presidente delle storiche cantine, per un

confronto tra i due mondi, birra-vino. Modera la giornalista **Antonella Luccitti**.

E non manca la musica: oltre agli aperitivi, tutte le sere dalle 19 alle 20, si esibiranno, alle 21,30, i Driven to the Police tributo anni '80s (giovedì); i Fabulous Wood Soul & Rhythm'n'Blues (venerdì), I Taglia '90 con ballabili italiani anni '80/'90 e Dj set a seguire a cura di Vangelis (sabato); Kinny People, musica Reggae e Bob Marley Tribute con Dj seti finale a cura di **Umberto Palazzo** (domenica). Infine tributo a Rino Gaetano con **Osvaldo Bianchi, Luca Mongia e Marco Pizii** e Dj set **Cesare Sampo** (lunedì).

Promossa dal Marina di Pescara e Spray Records, Fermenti è realizzata con il contributo della Camera di Commercio Chieti-Pescara e della Regione Abruzzo, in collaborazione con l'agenzia Omerika. La rassegna gode del patrocinio della Associazione Unionbirrai. Informazioni e programma sono sul sito www.fermentidabruzzo.it e sui relativi social.