

La birra entra nei piatti salati e nei dessert alle masterclass del Festival delle Birre d'Abruzzo

13 Novembre 2025



PESCARA – Non solo abbinamenti con il cibo per esaltare e valorizzare i sapori del piatto e della bevanda stessa. La birra diventa protagonista nella gastronomia, come ingrediente per elaborare una proposta invitante e convincente, sia nel salato che nel dolce.

È con questo obiettivo, unito allo scopo di fare divulgazione e cultura attorno al mondo brassicolo, che sono state pensate e organizzate le masterclass nell'ambito del Festival delle Birre d'Abruzzo. L'evento è promosso dal Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, come previsto dalla legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, che vede come primo firmatario il presidente della commissione bilancio e capogruppo della Lega in consiglio regionale, **Vincenzo D'Incecco**, con l'intento di coinvolgere tutte le imprese abruzzesi operanti nel settore della produzione e distribuzione di birra artigianale e agricola, offrendo loro una vetrina d'eccezione per promuovere un prodotto unico, favorendo l'espansione in nuovi mercati.

Giunta alla sua terza edizione, in programma da venerdì a domenica, a Pescara nell'area ex Cofa, sul lungomare Papa Giovanni XXIII, la manifestazione organizzata in collaborazione con l'Arap, l'Azienda Regionale delle Attività Produttive, oltre alle degustazioni delle birre dei dodici birrifici aderenti, proporrà due sessioni di masterclass curate dal maestro pasticcere **Federico Anzellotti**, presidente dell'associazione Pastry & Culture Italian Style che si

occupa di internazionalizzazione del Made in Italy (nella foto durante la scorsa edizione).

Le masterclass si terranno nelle giornate di venerdì e di sabato, dalle 18,30 alle 19,30. In ognuna delle due giornate, ogni masterclass vedrà la preparazione di un piatto salato e di un dessert con la birra come ingrediente. “Abbiamo pensato a delle proposte gastronomiche che sappiano valorizzare la birra, ma anche le materie prime della tradizione abruzzese”, anticipa Anzellotti.



Venerdì sarà la volta della guancia di maiale alla birra su crema di patate e scaglie di tartufo, piatto che unirà idealmente il festival brassicolo con la Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, che si terrà all'Aquila dal 28 al 30 novembre e del Birramisù, un tiramisù a base di birra.

Il sabato si inizia alle 18,30 con un risotto alla birra con scaglie di tartufo e zafferano, ingrediente scelto in occasione dei 20 anni della Dop, seguito da un gelato alla birra con mele candite alla cannella, fiocchi di panettone e vellutata di visciole.

Una terza masterclass caratterizzerà la giornata di sabato. Alle 12 saranno direttamente i birrifici partecipanti alla manifestazione a studiare e proporre un abbinamento delle loro birre iconiche con un prodotto simbolo della gastronomia regionale.

Da sempre attenta alla formazione delle future leve nel campo dell'accoglienza, dell'ospitalità e del settore gastronomico, Arap ha voluto coinvolgere l'istituto alberghiero Zoli di Atri (Teramo), con l'obiettivo di offrire un'esperienza sul campo agli studenti, mostrando loro uno spaccato di eccellenza regionale. I ragazzi saranno impegnati nel servizio in supporto delle masterclass.

Il festival delle Birre d'Abruzzo è anche sinonimo di festa. Le tre serate infatti saranno animate dai concerti live di tre travolgenti band del territorio alle 21,30, anticipati da alcuni dj set che accompagneranno le degustazioni e gli assaggi pomeridiani.

Il sabato ospite d'eccezione sarà "l'Abbruzzese Medio", all'anagrafe **Roberto Pavone**, il content creator che valorizza l'Abruzzo e i suoi prodotti tipici, i modi di dire e le tradizioni, e infine i paesaggi tra video, meme e contenuti ironici e divertenti.

L'apertura della fiera è prevista per venerdì alle 16,30. Gli stand, per assaggiare le birre artigianali della regione, apriranno poi dalle 17. Sabato si inizia invece la mattina alle 11, per andare avanti fino a notte fonda e la domenica dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 16 è riservata all'attività B2B con importatori e distributori nazionali e internazionali, volti a facilitare nuove opportunità di business e sostenere la produzione locale. E nel pomeriggio si prosegue tra degustazioni e musica.



pubbliredazionale