AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# AL VIA PRIMO FESTIVAL BIRRE ARTIGIANALI D'ABRUZZO: D'INCECCO, "AL LAVORO PER FILIERA D'ECCELLENZA"

10 Novembre 2023




PESCARA – "Parte con questo festival una grande sfida: elevare la birra artigianale ed agricola abruzzese, già prodotto di eccellenza ma ancora di nicchia, a brand nazionale e internazionale, come lo sono oggi il vino e l'olio, partendo dalla materia prima a filiera corta, proseguendo attraverso l'innovazione e la qualità nel processo di trasformazione, per arrivare alla promozione e costruzione di una nuova forma di turismo enogastronomico, con un specifica formazione professionale di chi dovrà raccontare i pregi e le peculiarità della birra made in Abruzzo".

Lo ha affermato Vincenzo D'Incecco, capogruppo della Lega in Consiglio regionale, nell'introdurre i lavori del convegno con cui ha preso il via, questa mattina a Pescara, la prima edizione del Festival delle Birre artigianali d'Abruzzo, che si svolgerà fino a domani, 11 novembre presso il Padiglione D. Becci, nel Porto Turistico, organizzato dalla Regione Abruzzo, e l'Azienda regionale delle attività produttive (Arap), nel ruolo di braccio operativo

Dopo il taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Pescara, Carlo Masci, a prendere la parola oltre a D'Incecco, sono stati il consigliere regionale presidente della terza Commissione Agricoltura, Emiliano Di Matteo, il vice presidente di Arap, Maria Assunta Iommi, la direttrice del dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, Elena Sico, il referente per Abruzzo e Molise dell'associazione Unionbirrai beer tester (Ubt), Carlo Paolini, la preside dell'istituto alberghiero "De Cecco" di Pescara, Alessandra Di Pietro. All'evento è intervenuto anche il responsabile internazionalizzazione di Arap, Romeo Ciammaichella.

Il festival nasce dalla legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, che vede come primo firmatario Vincenzo D'Incecco, con l'intento di valorizzare e promuovere la birra artigianale, quella cioè prodotta in una quantità non superiore ai 200.000 ettolitri annui, da piccoli birrifici indipendenti, senza processi di pastorizzazione e di microfiltrazione, che può essere anche birra agricola se la materia prima proviene almeno al 51% da produzione propria. Un settore, nel territorio abruzzese, molto vivace e che esprime una qualità sempre più alta, in un contesto italiano che segna una forte crescita, del 104% dal 2015, con i consumi di birra, artigianale e non, che nel nostro paese arrivano a 2,2 miliardi di litri l'anno, per un valore economico di 9,5 miliardi di euro.

"Grazie alla lungimiranza della Regione Abruzzo – ha detto la vicepresidente Iommi -, l'Arap ha ampliato il suo ambito di intervento oltre la gestione dei nuclei industriali, specializzandosi sempre di più anche nella valorizzazione e internazionalizzazione dell'agrifood di qualità abruzzese, abbiamo in tal senso strutturato e affinato le nostre competenze, ed ora la nuova sfida è quella di lavorare concretamente alla crescita della filiera produttiva della birra artigianale, che ha tutte le carte in regola per essere un nuovo fiore all'occhiello del made in Abruzzo, replicando i risultati ottenuti con altri prodotti che hanno già conquistato mercati esteri e l'attenzione di importanti buyer".

A confermare la qualità del prodotto abruzzese, gli otto birrifici selezionati e presenti nella due giorni della fiera, in rappresentanza di tutte e quattro le province, con le loro birre realizzate con vari tipi di frumento autoctoni, tra cui l'antico grano solina, aromatizzate con fiocchi di castagna, con la faggiola, il coriandolo, con il mosto cotto di vino pecorino, con il miele, con radice di genziana, solo per fare alcuni esempi.

"Il prodotto birra artigianale – ha sottolineato Di Matteo –ha enormi margini di crescita, grazie anche alla leva della legge regionale che accompagnerà e sosterrà questo percorso. Attraverso la tracciabilità, un marchio, un disciplinare, iniziative sul territorio, momenti di formazione per creare figure professionali dalla produzione alla vendita. Centrale è poi l'educazione alimentare, e la Regione nell'attuare la norma si impegna anche a mettere in campo iniziative rivolte soprattutto agli adolescenti, volte a favorire il consumo responsabile della birra, bevanda alcolica, sensibilizzando sui rischi che l'abuso può comportare per la salute".

La direttrice Elena Sico ha focalizzato il suo intervento sugli aspetti finanziari: "la legge regionale incentiva la costituzione di processi di filiera, purtroppo però la filiera della birra agricola non rientra nelle specifiche e mirate opportunità contenute nella nuova programmazione europea. Ci sono comunque altre opportunità, sempre legate alla filiera, con bandi relativi al made in Abruzzo, alla trasformazione e commercializzazione, ai benefici delle produzioni agricole sull'ambiente. E c'è anche la possibilità di beneficiari di prestiti a tasso zero, attraverso la Fira, la finanziaria regionale, per coprire la quota spettante al privato"

Tra i protagonisti della due giorni, anche gli studenti dell'Istituto alberghiero "De Cecco" e ha detto la direttrice Alessandra Di Pietro: "La birra ha già una centralità nell'enogastronomia, ed è oggetto di studio nel nostro indirizzo di 'cucina e sala', ma anche nell'ambito dell'indirizzo 'accoglienza turistica', Ritengo a questo proposito che il turismo enogastronomico può rappresentare una sfida vincente anche per la birra agricola ed artigianale, un segmento già oggi estremamente dinamico ed interessante, ecco perché occorre formare figure professionali che siano in grado di raccontare questo prodotto, di rivestire il ruolo di agenti promotori, nei percorsi sul modello di Cantine aperte per il vino"

Infine Paolini ha spiegato quali devono essere le caratteristiche di una buona birra artigianale.

"L'attenzione massima deve essere attribuita alla qualità della materie prima, segreto della birra artigianale sono il sapore, il colore e il profumo unici e mai standardizzati come avviene per ragioni di grande distribuzione con la birra industriale – ha spiegato il referente di Unionbirrai -. Una unicità che nasce dal territorio, dagli ingredienti che offre, da uno studio e da un progetto da parte di un birraio che sperimenta e inventa, come uno chef fa in cucina. Da questo punto di vista, la qualità delle birre artigianali abruzzesi è già molto alta, e non è un caso che birrifici abruzzesi hanno già vinto importanti premi in Italia e all'estero".

Ha concluso D'Incecco, "il festival che sarà nelle prossime edizioni itinerante, è solo un passo della azione di valorizzazione prevista nella legge 5 del 2021: altri passaggi determinanti saranno la definizione del marchio e del relativo disciplinare di produzione, in accordo con le associazioni di categoria e operatori del settore, il sostengo a interventi di ristrutturazione e ammodernamento degli impianti, gli incentivi all'acquisto di macchinari, la realizzazione di un portale telematico, la promozione della coltivazione e della lavorazione delle materie prime destinate alla produzione della birra, a cominciare dai cereali basilari".

Per quanto riguarda il programma, nella prima giornata momento clou il masterclass a cura dello Chef Anita Iannacci e alle ore 21:00, musica dal vivo con "Scena Muta". Domani, sabato 11 novembre, altro masterclass alle ore 11:00, a cura dello

chef Federico Anzellotti. Nel pomeriggio consegna delle targhe di partecipazione ai birrifici aderenti, creazione di un piatto con birra come prodotto principale da parte degli studenti dell'Istituto Alberghiero De Cecco e gran finale, alle ore 21:00, con la musica dal vivo de "Le Panocchie dell'Adriatico".

Questi gli otto birrifici presenti alla fiera, e che rappresentano tutte e quattro le province abruzzesi: Golden rose beer di Pianella (Pescara), Birrificio agricolo Ramoni, di Campli (Teramo), Birrificio pesce palla di Giuliano Teatino (Chieti), Bag – birra agricola gorianese, di Goriano Sicoli (L'Aquila), Marsos, di Avezzano (L'Aquila), Birrificio Maiella, di Pretoro (Chieti), Babilhop, di Atri (Teramo) e Beer park Abruzzo, di Fossa (L'Aquila).

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli