AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIRRE D'ABRUZZO: AL VIA QUARTA EDIZIONE FESTIVAL, IMPRENDITORI PROTAGONISTI, LE STORIE

12 Novembre 2026



PESCARA – Al via oggi a Pescara la quarta edizione del Festival delle birre d'Abruzzo.

L'evento, che si terrà fino al 15 novembre al Padiglione D. Becci del Porto Turistico di Pescara, sempre più punto di riferimento per la filiera brassicola, è promosso dalla Regione Abruzzo per il tramite del Dipartimento regionale Agricoltura, che si avvale dell'organizzazione dell'Arap, l'Azienda Regionale delle Attività Produttive, nel ruolo di braccio operativo.

Il programma di oggi, giovedì 12 novembre, prevede alle 16.30 il pre-opening con l'apertura degli stand e l'intrattenimento

musicale di gruppi locali come Greenade, alle 17, e l propaganda, alle 21.30. Venerdì 13 si terrà invece l'inaugurazione ufficiale, con la cerimonia del taglio del nastro prevista alle 16.00 alla presenza delle autorità. Subito dopo, e fino alla mezzanotte, si alterneranno Dj Vincenzo Marinelli, Wild Angels, Kom e tornerà a chiudere la serata Dj Vincenzo Marinelli. Sabato 14 a mezzogiorno apertura stand, poi dalle 13 e fino a mezzanotte si alterneranno Dj Andrea Di Leandro, Jolly Blu e Dj Mati. Ultima giornata domenica 15 novembre, con gli incontri B2b, apertura stand alle 15.30 e, a partire dalle 16.30, l'intrattenimento musicale di Smoothies e, a chiudere, alle 21.30, Binario 03.

Saranno 12 i birrifici che parteciperanno: NABO' SRL; BEER PARK Società Agricola A.R.L.; Birrificio Golden Rose; Birrificio Maiella di Di Prinzio Massimiliano; Delphinbeer di Giuseppe Villani; Società Agricola Montana SS; Agricola Marsos Birra; Soc. Agr. MALAM di De Luca S.S.; Hopera di Marrone Antonella; Epidauro SRL – Birrificio Abruzzese; Birrificio Mezzopasso; Fermento Marso SRL.

Le 12 aziende brassicole avranno anche l'opportunità di incontrare operatori Ho.Re.Ca. e buyer nazionali ed internazionali. Saranno presenti inoltre cinque operatori food e non mancherà l'intrattenimento di spettacoli musicali.

Il festival si articolerà come ogni anno in spazi espositivi e di vendita e food truck, momenti istituzionali e convegni dedicati, attività attrattive e ludiche sempre improntate alla valorizzazione del prodotto e della sua storia, masterclass dedicate al prodotto.

Oltre ai birrifici saranno presenti gli operatori food truck Lo Stuzzo de Lu Re, Magn e Zitt di Barbetta Fabio, Sunshine Cafe, Lu Pianellese e Terramano, che contribuiranno ad arricchire l'esperienza dei visitatori attraverso una proposta gastronomica da affiancare alle produzioni brassicole regionali.

Lo scorso 3 novembre, nel corso di una press dinner al ristorante la Taverna del Conte di Montesilvano, giornalisti, rappresentanti istituzionali e influencer hanno avuto modo di conoscere meglio gli imprenditori titolari dei birrifici.

Tra le voci storiche delle aree interne c'è quella di Orazio Paolucci, uno dei soci fondatori di Bag, Birra agricola gorianese, dell'Azienda Agricola S.S. Montana, che ha sede a Goriano Sicoli, comune che conta circa 500 abitanti in provincia dell'Aquila.

"La nostra è un'azienda cerealicola – spiega Paolucci -, abbiamo sempre coltivato orzo da birra fin dai primissimi anni '80, gli anni in cui veniva la Peroni a proporci dei contratti per l'orzo da seme e ci garantiva il ritiro del prodotto al raccolto. È stato proprio attraverso un contatto della Peroni che ci è venuto in mente di utilizzare una parte del nostro orzo, che sapevamo particolarmente buono, almeno a detta dei mastri maltatori della Malteria Saplo di Pomezia, alla quale noi conferivamo l'orzo. C'era la materia prima, c'era anche la volontà ma non potevamo produrre birra in azienda, perché all'epoca si poteva produrre solo vino, fino a quando i nostri amici del Cobi, Consorzio italiano produttori dell' orzo e della birra, si sono mobilitati arrivando a sollecitare una nuova legge. Dal 2011 produciamo birra quasi esclusivamente con i cereali del nostro territorio".

Dalla provincia dell'Aquila a quella di Pescara, e in particolare a Pianella, dove Melania Chiappini gestisce il birrificio agricolo Golden Rose.

"Il nostro birrificio nasce nel 2012, abbiamo la caratteristica di essere un birrificio agricolo, in quanto seminiamo l'orzo nei nostri campi e produciamo il nostro malto pils. Tra le novità che porteremo quest'anno al festival delle birre d'Abruzzo, c'è una nuova Neipa, una birra chiamata Galaxy Sky, che speriamo faccia il suo buon esordio. La produzione in generale si aggira sui 20-24 mila litri l'anno. Vendiamo sia sul posto, visto che abbiamo anche un agriturismo associato ad un agricamping, e poi ancora a ristoranti, pizzerie. I canali sono misti, vendiamo ormai in tutta Italia".

Sulla costa teramana, a Roseto degli Abruzzi, ha sede invece Hopera, di Antonella Marrone.

"Produciamo le materie prime, quindi coltiviamo anche il luppolo oltre che l'orzo, la nostra peculiarità è appunto quella di avere un contatto diretto con il territorio. L'azienda agricola è nata dieci anni fa, mentre tre anni fa abbiamo deciso di mettere in piedi anche il birrificio proprio per portare a termine il cerchio completo della nostra produzione. Abbiamo un piccolo impianto da 600 litri e produciamo al momento otto varietà di birre".

Ad Avezzano invece si trova Marsos, birrificio nato 10 anni, spiega Valerio Cofini: "La nostra attività si concentra principalmente in Abruzzo ma ci stiamo facendo conoscere anche nelle regioni limitrofe, soprattutto Marche e Lazio. Produciamo circa 180mila litri, per sei varietà di birra. La nostra intenzione è quella di consolidarci e aumentare la produzione in maniera graduale in tutto il centro Italia".

A Popoli (Pescara) c'è Mezzopasso, di Gabriele Di Mercantonio: "Il mondo della birra artigianale è cambiato molto negli ultimi anni, è cambiato anche il modo di percepire l'artigiano della birra e questo mondo sta arrivando un po' a tutti. Insieme al socio Bernardo siamo operativi dal 2014, produciamo circa 12 birre l'anno più qualcuna speciale. Negli ultimi anni abbiamo ricevuto diversi riconoscimenti nazionali ed internazionali. Ci piace spaziare tra tutte le tradizioni birraie d'Europa e del mondo, abbiamo quindi birre tedesche, inglesi, belghe, americane, e su diversi prodotti abbiamo anche il richiamo alla nostra terra, come ad esempio zafferano e grano solina".

A Canosa Sannita (Chieti) si trova invece Nabò, di Fabrizio Bottari e Edy Natale: "Abbiamo aperto in pieno covid nel 2020, oggi produciamo sei tipi di birre. Il nostro slogan è 'Colorati d'Abruzzo', invitiamo le persone a immergersi nei sapori, sentori e profumi della nostra regione, cerchiamo di regalare un momento di spensieratezza. Ci stiamo aprendo a nuovi mercati e abbiamo cominciato a vendere anche in altre regioni come Lazio, Marche, Molise e stiamo aprendo la taproom per gli assaggi nel birrificio e per l'occasione proporremo anche un menù della tradizione".

Tagliacozzo (L'Aquila) ospita Fermento Marso, di Stefano Venturini: "Questo è il nostro nono anno di produzione, siamo il primo birrificio della Marsica e siamo conosciuti in Abruzzo per le Reale Ale, la nostra attività si fonda molto sullo stile anglosassone e cerchiamo di riproporre in chiave più territoriale la gamma delle birre tradizionali del mondo anglosassone. Da un anno e mezzo abbiamo aperto anche il pub a Tagliacozzo".

Da Castel di Sangro (L'Aquila) l'esperienza del Birrificio Abruzzese, di Totò Mazzocco: "Abbiamo avviato l'attività nel 2018 e, superato il periodo del Covid, siamo cresciuti di anno in anno. Ora ci stiamo focalizzando sulla produzione di lattine, oltre al fusto, mentre per la linea restaurant abbiamo le bottiglie da mezzo litro. Abbiamo prodotto tanti tipi di birre negli anni e continuiamo a sperimentare, certo abbiamo 4 o 5 tipologie che sono le più richieste e che continuiamo a produrre in maniera costante".

A raccontare l'avventura del birrificio Maiella, a Pretoro (Chieti), è Massimiliano Di Prinzio: "Il birrificio nasce a Casoli nel 2008, poi ci siamo trasferiti a Pretoro dove abbiamo un impianto più grande. La produzione si espande sempre di più, abbiamo aperto anche un beer garden per accogliere meglio i clienti, anche perché la nostra filosofia è quella di far conoscere il prodotto direttamente nel birrificio. Vendiamo molto in Abruzzo e, per il quinto anno consecutivo, abbiamo ricevuto una nuova commessa in Giappone. Le nostre birre saranno ad una manifestazione a Città del Vaticano con l'ambasciatore giapponese il 18 novembre sono in vendita anche all'aeroporto di Tokyo".

A Serramonacesca (Pescara) si trova invece il birrificio Malam, di Emanuele De Luca: "Siamo un nuovo birrificio nel parco della maiella, aperto da un anno. La nostra filosofia è quella di rispettare il legame con la terra, in quanto siamo un birrificio agricolo, creando birre genuine in grado di avvicinare anche il grande pubblico a un prodotto di qualità. La passione ci ha sostenuto in questo viaggio e la nostra creatività ha avuto un riscontro positivo già in questo primo anno, tanto che abbiamo ricevuto la menzione di Slow food per 'Defrutum', una birra sviluppata con il vino cotto di Roccamontepiano invecchiato di 10 anni".

Del birrificio Delphin, che si trova a Roccascalegna (Chieti), parla Giuseppe Villani: "La nostra attività è nata nel 2012, produciamo circa 12 tipologie di birre, legate principalmente alla stagionalità, perché lavoriamo ad esempio molto con la frutta, raccontando il territorio. La vendita è inserita in un circuito nazionale, consolidato negli anni, abbiamo anche una taproom ai piedi del castello di Roccascalegna".

C'è poi il birrificio Beer Park, che si trova a San Benedetto dei Marsi (L'Aquila), e spiega Luca Fusè: "Siamo nati nel 2022 rilevando un altro birrificio che si trovava a Fossa. Le nostre produzioni sono molto legate al territorio. Continuiamo a sperimentare partendo dai prodotti della nostra terra e in questi anni la produzione è cambiata anche in funzione del palato dei consumatori, le nostre birre sono in continua evoluzione per andare incontro a quelle che sono le nuove esigenze".

Storie importanti e tanti progetti alle porte per un settore in costante crescita e proprio per questo il Festival, anche quest'anno, sarà dedicato alla valorizzazione di un comparto che unisce capacità imprenditoriale, produzioni di qualità, ricerca e forte legame con il territorio.

Attività avviate con determinazione in una regione che ha da poco lanciato una nuova scommessa con l'approvazione della legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, per la valorizzazione e la produzione birraia artigianale. Primo firmatario il consigliere regionale Vincenzo D'Incecco, un primo importante step che ha portato a mettere in moto la grande macchina organizzativa del Festival delle Birre d'Abruzzo.

© 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