AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIRRE D'ABRUZZO: DAL SEME ALLA PRODUZIONE, "MATERIE PRIME DEL TERRITORIO, SI ESPANDE MERCATO"

9 Novembre 2026



PESCARA – Dalle aree interne alla costa, dal seme alla birra: sono storie di passione, coraggio e riscatto quelle raccontate dai titolari dei 12 birrifici abruzzesi che saranno protagonisti della quarta edizione del Festival della Birra.

Alla vigilia dell'atteso appuntamento, che si terrà dal 12 al 15 novembre al Padiglione D. Becci del Porto Turistico di Pescara, gli imprenditori raccontano così le loro 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, sempre più punto di riferimento per la filiera brassicola, un evento 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.

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 12 birrifici: 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.

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".

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.

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.

© 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