AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIRRE D'ABRUZZO: DALLE GRANDI TRADIZIONI DEL MONDO AL TERRITORIO, "ARTIGIANI SEMPRE PIÙ APPREZZATI"

10 Novembre 2026



PESCARA – Ispirazione dalle più grandi tradizioni birraie d'Europa e del mondo e il richiamo al territorio, interpretazioni sempre diverse e nuove sperimentazioni di successo, che hanno portato i produttori, veri artigiani, a ricevere anche numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali.

Continua il racconto degli imprenditori titolari dei 12 birrifici che parteciperanno alla quarta edizione del Festival della Birra, che si terrà dal 12 al 15 novembre al Padiglione D. Becci del Porto Turistico di Pescara.

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.

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”.

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.

LINK INTERVISTE

https://www.swisstransfer.com/dl/01a1ab19-b216-72f3-b8b2-d1cd02bc9795

© 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