AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CALA SIPARIO SU PRIMO FESTIVAL BIRRE ARTIGIANALI D'ABRUZZO, D'INCECCO, "ABBIAMO FUTURO DA SCRIVERE"

12 Novembre 2023



PESCARA – "La straordinaria due giorni del festival rappresenta solo il primo atto di un percorso che dovrà portare a centrare l'obiettivo di dare alla birra artigianale abruzzese il posto che merita, per la qualità delle materie prime, per l'ingegno creativo e innovatore dei nostri quasi sempre giovani produttori. Abbiamo un futuro da scrivere in un settore in grande espansione"

Questo il bilancio tracciato dal capogruppo della Lega in consiglio regionale, Vincenzo D'Incecco, del primo Festival delle Birre artigianali d'Abruzzo, che si è svolto venerdì e sabato al pala Becci nel porto turistico di Pescara.

Una vetrina messa a disposizione del talento e della professionalità dei birrifici d'Abruzzo, e della loro filiera d'eccellenza, che la Regione Abruzzo, con questo evento, organizzato avvalendosi del supporto operativo dell'Arap, l'Agenzia regionale delle attività produttive, e con la legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, intende ora valorizzare e affermare a livello nazionale e internazionale.

Intervenuti per Arap, nella due giorni, la vicepresidente Maria Assunta Iommi, il direttore generale, Antonio Morgante e il responsabile internazionalizzazione, Romeo Ciammaichella.

La seconda giornata di sabato, con una grande partecipazione di pubblico, ha avuto come protagonisti, dopo la performance

ai fornelli della chef Anita Iannacci di venerdì, lo chef Federico Anzellotti che nel suo masterclass dedicato al dolce, ha preparato un panettone alla birra con porchetta e uno alla birra con ventricina e gli studenti dell'Istituto Alberghiero De Cecco, che hanno preparato "Lu panin' ha fatt' bau", farcito con pulled pork, verdure marinate e salse varie, dando un saggio di come può avere una importante declinazione in cucina la birra artigianale, ovvero quella 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.

Momento clou del festival è stato poi la premiazione degli otto birrifici artigianali, dei circa trenta in Abruzzo, presenti alla fiera, in rappresentanza delle quattro 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).

Birrifici protagonisti di settore, anche nel territorio abruzzese, in forte crescita. In Italia le oltre 1200 attività artigianali, nella lunga filiera che dal campo arriva alla tavola e ai banconi di pub, offrono già del resto lavoro a circa 93.000 addetti, e sempre più importante è il segmento del turismo enogastronomico con tappa nei vari birrifici e luoghi di produzione di materia prima.

Infine la travolgente musica che ha chiuso le due giornate, quella degli Scena Muta venerdì e quella delle Panocchie dell'Adriatico sabato.

Soddisfatto Carlo Paolini, referente per Abruzzo e Molise dell'associazione Unionbirrai beer tester (Ubt): "Ben vengano momenti come questi per celebrare la birra artigianale abruzzese – ha detto Paolini. -. Ora c'è un grande lavoro da fare per far conoscere al consumatore finale questa realtà e il brand Abruzzo può essere un valore aggiunto, attraverso una certificazione e una riconoscibilità – ha affermato Paolini -. Il mondo della birra artigianale è diviso in stili, differenti tra loro, e dunque è importante che i birrifici abbiano la possibilità di investire in macchinari ed innovazione, per essere sempre più competitivi. E serve maggiore sinergia e collaborazione, parliamo infatti di un settore fatto da piccole e micro imprese e se si vuole puntare all'export e penetrare in nuovi mercati, è fondamentale fare massa critica e unire le forze".

"La due giorni – ha concluso D'Incecco – è stata anche l'occasione di far conoscere e confrontarsi sulla legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, che ho fortemente voluto, e che prevede, oltre ad una fiera annuale itinerante, l'introduzione di un marchio di qualità per chi intenderà attenersi ad un disciplinare di produzione, la realizzazione di un portale telematico dedicato alle birre artigianali, la formazione per creare figure professionali dalla produzione alla vendita, fondi per la ristrutturazione e ammodernamento degli impianti, per l'acquisto di macchinari, per la coltivazione e la lavorazione delle materie prime, a cominciare dai cereali basilari. Centrale nella legge è poi l'educazione alimentare, rivolta soprattutto agli adolescenti, nel nome del consumo responsabile della birra, che deve essere moderato e consapevole, come per tutte le bevande alcoliche".

© 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