

“FERMENTI”, PROSEGUE IL FESTIVAL DELLE BIRRE ABRUZZESI: IL PROGRAMMA

29 Agosto 2021



PESCARA – Grande attesa per l'ultimo giorno di Fermenti d'Abruzzo, festival delle birre artigianali abruzzesi che anima il calendario di Estatica.

Si terrà domani, 30 agosto, a partire dalle 11, nel padiglione Becci al porto turistico di Pescara, una tavola rotonda dal titolo “Italian Craft Beer: la birra artigianale in Italia. Focus su situazione e prospettive in Abruzzo” con la partecipazione di Carmine Salce, vicepresidente Camera di Commercio Chieti Pescara e Presidente del Marina di Pescara; Emanuele Imprudente, vice presidente Consiglio regionale ed assessore con delega all'agricoltura, Vittorio Ferraris, direttore generale Unionbirrai, associazione dei Piccoli Birrifici Indipendenti (in collegamento dal Cibus di Parma) ed Ernesto Signoroni, curatore della guida “Le Birre d'Italia 2021” Slow Food editore.

Un momento di confronto importante su un settore economico, quale quello legato alla birra artigianale ed al suo indotto, che mostra una crescita costante negli ultimi 15 anni ed una promessa di un futuro fiorente.

Per questo motivo, la Camera di Commercio Chieti Pescara ha deciso, per quest'anno, di incrementare le risorse destinate a Fermenti e di inserire la manifestazione nel programma di promozione congiunta del territorio siglato in collaborazione con la Regione Abruzzo.

Quello delle birre abruzzesi è un piccolo mondo, prevalentemente giovane, articolato in 48 birrifici (numero comprensivo di birrifici con impianto, birrifici agricoli e beer firm – mastri birrai che si appoggiano agli impianti di altri) con poco più di 100 lavoratori appartenenti ad una fascia di età sotto i 40 anni.

Ma è anche un mondo di grande qualità. Subito dopo la tavola rotonda, Ernesto Signoroni, curatore della guida “Le Birre d'Italia 2021” Slow Food editore, consegnerà infatti la prestigiosa chiocciola a ben due birrifici abruzzesi: Opperbacco – micro birrificio di Notaresco ed Almond 22 di Loreto Aprutino.

Gli altri ad aver ottenuto menzione nella guida sono: Bibibir (TE), La Casa di Cura (TE), Anbra (AQ), Birrificio Maiella (CH),

Delphin (CH), Donkey Beer (TE), Terre d'Acquaviva (TE), La Fortezza (TE), BAG (AQ), La Monna (AQ), Mezzopasso (PE), San Giovanni (TE), Deb's (PE), Birra Bertona (PE).

Nel pomeriggio, invece, tre gli appuntamenti da non perdere: alle 15:30, il laboratorio di abbinamento "La carta delle birre Artigianali, 3 stili per (quasi) ogni menu, degustazione e abbinamenti" con Enzo di Pasquale, chef del ristorante Aprudia di Giulianova (TE) ed Andrea Marcotullio, Unionbirrai Beer Tasters, Sez. Abruzzo; alle 16:30 il workshop "FARSI TROVARE ONLINE: siti web, social media e strumenti per il local marketing" a cura del PID della Camera di Commercio Chieti Pescara; infine la proclamazione del vincitore del contest il "Locale dell'anno" che ha visto la candidatura di ben cinquanta locali abruzzesi.

Per garantire la sicurezza dei visitatori, in ottemperanza alle norme in materia fieristica, sarà possibile accedere alla fiera solo se muniti di green pass.

Tutte le info compresi i form di registrazione sono disponibili su www.fermentidabruzzo.it.