

FESTIVAL BIRRE D'ABRUZZO: 9 BIRRAI PROTAGONISTI, DI PRINZIO, "NOSTRO SEGRETO E' LEGAME TERRITORIO"

21 Novembre 2024



L'AQUILA - "Torno anche quest'anno con entusiasmo a partecipare ad un evento capace di accendere i riflettori su un prodotto straordinario e che ha enormi potenzialità, e ringrazio l'amministrazione regionale per aver avviato una ambiziosa e finora efficace strategia di valorizzazione e promozione".

Lo afferma Massimiliano Di Prinzio, del Birrificio Maiella di Pretoro, in provincia di Chieti, che parla a nome di una categoria sempre più nutrita e produttiva, e che anche quest'anno, assieme ad altri otto colleghi aprirà lo stand nella seconda edizione del Festival delle birre d'Abruzzo, in programma da domani venerdì 22 e fino a domenica 24 novembre, nel palazzo della Camera di Commercio Chieti-Pescara, in via Ottorino Pomilio a Chieti.

L'iniziativa è promossa dalla Regione Abruzzo, in virtù della legge regionale 5 del 15 marzo 2021, che ha come firmatari i consiglieri regionali Vincenzo D'Incecco, presidente della prima commissione Bilancio, ed Emiliano Di Matteo, presidente della terza commissione Agricoltura, e ha come obiettivo la promozione e valorizzazione dell'intera filiera delle birre artigianali e agricole abruzzesi, ovvero quelle prodotte dai piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

Gli altri birrifici protagonisti del festival sono quest'anno Golden Rose, Società Agricola Montana, Marcos, Società Agricola MAP, Birrifico Pesce Palla, Beer Park, Ramoni di Di Marco Michelina e Colorati d'Abruzzo.

"Posso testimoniare che i birrifici abruzzesi - prosegue Di Prinzio -, ricevono grandi apprezzamenti in Italia e all'estero, come dimostrano anche i tanti riconoscimenti e premi ottenuti. La legge regionale è poi molto ben scritta e ambiziosa, ed elementi qualificanti sono l'introduzione di un disciplinare, a presidio della qualità e della riconoscibilità del prodotto abruzzese, ed anche il voler favorire lo sviluppo dell'intera filiera".

Di Prinzio sottolinea poi che "noi birrai siamo stati coinvolti sin dall'inizio nell'organizzazione del festival, ci hanno chiesto consigli ed idee, poi accolte e messe in pratica, non è stata insomma una iniziativa calata dall'alto. Grande novità di quest'anno, da tutti noi molto apprezzata, sarà poi la presenza dei buyers, e l'organizzazione degli incontri b2b, tenuto conto che il nostro è un prodotto molto competitivo che può e deve conquistare nuovi mercati, oltre a quelli in cui siamo già presenti".

Aggiunge Di Prinzio: “io più che maestro birraio preferisco definirmi artigiano della birra, perché è l’artigianalità il segreto del nostro prodotto che ha un grande legame col territorio e le sue materie prime agricole. Personalmente utilizzo come ingredienti il grano Senatore Cappelli, il grano solina, il farro ed anche le mele ‘casolane’ e il miele di acacia. È lo stesso, con altri ingredienti, fanno tutti i miei colleghi, nella consapevolezza che ciò rappresenta uno straordinario punto di forza, quando poi andiamo a proporre il nostro prodotto in altre regioni e all’estero, perché carta vincente è da una parte la creatività e l’innovazione, dall’altra, appunto, il legame con il territorio”.

Infine anche da Di Prinzio arriva l’appello al bere consapevole, che è uno degli elementi centrali in termini di campagne di promozione e sensibilizzazione, anche della legge regionale.

“Una birra artigianale di qualità va degustata lentamente, apprezzata per il suo sapore e profumo, non si presta all’abuso. Ma vedo comunque, nelle iniziative che vengono organizzate e di cui siamo partecipi, che c’è sempre maggiore consapevolezza, in particolare tra i giovani, che noi cerchiamo di favorire ed incoraggiare, ad esempio offrendo buone bevande analcoliche a chi, nelle comitive, dovrà poi guidare l’automobile sulla via del ritorno a casa”.

Il taglio del nastro della seconda edizione del Festival delle birre d’Abruzzo è previsto alle 12:00 di domani venerdì 22 novembre, con l’apertura degli stand dei birrifici. Alle ore 13 show cooking dello chef Davide Nanni. Dalle ore 21 concerto di musica latino americana dei Los Locos, con possibilità di balli di gruppo.

Sabato 23 novembre, gli stand apriranno alle 15.30, e il programma della giornata prevede dalle 16:30 alle 18:30 lo show Rimozione Forzata, dalle ore 18 alle 19 sarà protagonista lo chef pasticciere Federico Anzellotti con la sua masterclass, dalle ore 21:00, intrattenimento musicale con la band The Memories 90.

Infine domenica 24 novembre, altro momento clou del festival con il B2B dalle ore 11:00 alle ore 13:00 tra i produttori abruzzesi con buyer di Italia, Inghilterra, Sud America, Stati Uniti, Finlandia e Giappone. Gli stand apriranno dunque alle ore 13, e il gran finale sarà alle 19:30 lo spettacolo con il comico e mattatore Vincenzo Olivieri.

Le tre serate saranno accompagnate dalle incursioni di Hugo Mosquera, influencer ideatore della popolare pagina “Sono un fregno Abruzzese”, con oltre 120mila followers, e che sui social fa da ambassador alle eccellenze regionali.