

FESTIVAL BIRRE D'ABRUZZO: AL VIA LA PRIMA EDIZIONE, CONVEGNO SU VALORIZZAZIONE ECCELLENZA REGIONALE

10 Novembre 2023



PESCARA – Al via oggi la prima edizione del Festival delle Birre d'Abruzzo, che si svolgerà fino a domani, 11 novembre a Pescara, presso il Padiglione D. Becci, nel Porto Turistico.

Abruzzoweb ha seguito in diretta il convegno di apertura a cui hanno preso parte, per i saluti istituzionali, il sindaco di Pescara, Carlo Masci, il capogruppo della Lega in consiglio regionale, Vincenzo D'Incecco, il consigliere regionale presidente della terza Commissione Agricoltura, Emiliano Di Matteo, il vice presidente di Arap, Maria Assunta Iommi, la direttrice del dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, Elena Sico, e il referente per Abruzzo e Molise dell'associazione Unionbirrai beer tester, Carlo Paolini, la preside dell'istituto De Cecco, Alessandra Di Pietro.

L'evento nasce dalla legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, che vede come primo firmatario Vincenzo D'Incecco, con l'intento di valorizzare e promuovere la birra artigianale, quella cioè prodotta, come stabilisce la legge nazionale di settore, da piccoli birrifici indipendenti e senza processi di pastorizzazione e di microfiltrazione, che è anche birra agricola se la materia prima come l'orzo, proviene almeno al 51% dalla produzione propria. Un settore, nel territorio abruzzese, molto vivace e che esprime una qualità sempre più alta.

Questi gli otto birrifici selezionati, che rappresentano tutte e quattro le province abruzzesi e restituiscono la grande

ricchezza e varietà del prodotto: Golden rose beer di Pianella (Pescara), Birrificio agricolo Ramoni, di Campi (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).

Il Festival è promosso dalla Regione Abruzzo, che si avvale dell'organizzazione dell'Arap, l'Azienda Regionale delle Attività Produttive, ed è destinato alle imprese abruzzesi, operanti nel settore della birra artigianale ed è finalizzato a promuovere le produzioni di settore presso potenziali acquirenti, a sostenere e valorizzare la produzione e commercializzazione della birra artigianale e agricola abruzzese. Si alterneranno momenti di convivialità con cibo e musica, istituzionali e di divulgazione con convegni, masterclass e show cooking a tema birra.

Gli stand hanno aperto alle 15:30, il masterclass in programma sarà a cura dello Chef Anita Iannacci. Alle ore 21:00, musica dal vivo con "Scena Muta".

Domani, sabato 11 novembre, altro masterclass alle ore 11:00, a cura dello chef Federico Anzellotti. Nel pomeriggio consegna delle targhe di partecipazione ai birrifici aderenti, creazione di un piatto con birra come prodotto principale da parte degli studenti dell'Istituto Alberghiero "De Cecco" e gran finale, alle ore 21:00, con la musica dal vivo de "Le Panocchie dell'Adriatico".