

FESTIVAL BIRRE D'ABRUZZO, AL VIA SECONDA EDIZIONE. GIOVANI PRODUTTORI E BUYERS TRA PROTAGONISTI

22 Novembre 2024



CHIETI - “Quello delle birre artigianali ed agricole abruzzesi è ancora un settore di nicchia, ma che insiste in un mercato in crescita e di largo consumo. Ci sono dunque tutte le carte in regola per affermare definitivamente questo straordinario prodotto tra le eccellenze dell’agrifood regionale: il festival è solo uno degli aspetti dell’ambiziosa strategia che stiamo mettendo in campo per centrare l’obiettivo”.

Lo ha detto il vicepresidente della Regione, con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, che questa mattina ha tagliato il nastro della seconda edizione del Festival delle birre d’Abruzzo, al palazzo della Camera di Commercio Chieti-Pescara, in via Ottorino Pomilio a Chieti, al fianco del presidente della prima commissione Bilancio del Consiglio regionale, Vincenzo D’Incecco, e dello chef “wild” Davide Nanni, uno dei testimonial dell’evento.

L’iniziativa è promossa dalla Regione Abruzzo, in virtù della legge regionale 5 del 15 marzo 2021, che ha come firmatari lo stesso D’Incecco, presidente della prima commissione Bilancio, ed Emiliano Di Matteo, presidente della terza commissione Agricoltura, con l’obiettivo di valorizzare la birra agricola e artigianale, eccellenza abruzzese, prodotta da piccoli birrifici indipendenti, nove quelli quest’anno presenti, e non sottoposta a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione, incentivando tutto il processo di filiera che parte dalla coltivazione per arrivare all’imbottigliamento, favorire l’affermazione del brand e l’internazionalizzazione, con buyer, novità della seconda edizione, che operano nei mercati di Inghilterra, Sud America, Stati Uniti, Finlandia e Giappone.

“Altro aspetto su cui far leva – ha aggiunto Imprudente – è la giovane età, il dinamismo e la creatività degli imprenditori che hanno deciso di puntare sulla birra agricola artigianale. Già questo è un fattore che se ben sostenuto è garanzia di successo”.

Evento clou della prima giornata, la masterclass di chef Nanni, 32enne di Castrovalva, in provincia dell'Aquila, che ha conquistato la notorietà, e oltre 700mila follower sui social, preparando i suoi piatti su fuoco vivo, all'aria aperta e in mezzo alla natura. Piatto proposto al Festival, “Pancia mia fatti capanna”, a base di pancetta marinata con la birra artigianale e servita su un letto di riso basmati.

“Diciamo che è un piatto fusion, che unisce Abruzzo ad Oriente – ha detto Nanni -. Del resto la birra artigianale con i suoi aromi e profumi ha grandi potenzialità in cucina, in particolare nelle ricette a base di carne di pollo e maiale e non solo. Ma non è semplice da utilizzare, rispetto ad esempio al vino. Personalmente amo questo prodotto, perché amo tutto ciò che è artigianale, che prevede una manualità, lo studio, il legame con la terra”.

Ad accogliere i visitatori e a far conoscere i loro prodotti, nella tre giorni, sono quest'anno Golden Rose, Birrificio Maiella, Società Agricola Montana, Marcos, Società Agricola MAP, Birrificio Pesce Palla, Beer Park, Ramoni di Di Marco Michelina e Nabò.

Altro evento clou di oggi, dalle ore 21, il concerto di musica latino americana dei Los Locos, con possibilità di balli di gruppo.

“Siamo davvero soddisfatti per la bellissima location – ha chiosato D'Incecco – , con spazi molto ben organizzati. E ci attendiamo un grande afflusso di pubblico, grazie anche a un programma di intrattenimento musicale di ottimo livello. Questo festival è destinato a crescere anno dopo anno e non va dimenticato che esso rappresenta solo un aspetto, il passo iniziale di un progetto ambizioso di valorizzazione e crescita delle birre agricole artigianali abruzzesi. Abbiamo la certezza che con gli incontri 'B2B' con i buyer internazionali che abbiamo invitato si potranno conquistare nuovi mercati e clientela”.

Il programma del festival prevede, poi, per domani sabato 23 novembre, con apertura degli stand alle 15.30, lo show Rimozione Forzata, dalle 16:30 alle 18:30, la sua masterclass dello chef pasticciere Federico Anzellotti dalle ore 18 alle 19, e infine alle ore 21:00, intrattenimento musicale con la band The Memories 90.

Domenica 24 novembre, altro momento clou del festival con il B2B dalle ore 11:00 alle ore 13:00 , tra i produttori abruzzesi con buyers. Gli stand apriranno alle ore 13.00, e il gran finale sarà alle 19:30 lo spettacolo del 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.