

FESTIVAL BIRRE D'ABRUZZO: DI MATTEO, "PRODOTTO D'ECCELLENZA AL PARI DI VINO E OLIO"

20 Novembre 2024

22
NOVEMBRE

ore 12:00
**Apertura fiera
con taglio del nastro**

ore 12:30
APERTURA STAND

ore 13:00
**Show Cooking con lo chef
DAVIDE NANNI**

ore 17:30
MASTER CLASS
Studenti e professori
dell'Istituto Alberghiero A. Zoli

ore 21:00
**Intrattenimento
Musicale con i**



con Balli di Gruppo

23
NOVEMBRE

ore 15:30
**APERTURA
STAND**

ore 16:30
**RIMOZIONE
FORZATA** *Show*

ore 18:00
MASTER CLASS
Federico Anzellotti
Pastry Chef

ore 21:00
**Intrattenimento
Musicale con la Band
"THE MEMORIES 90s"**



24
NOVEMBRE

ore 11:00
INCONTO B2B
Incontro tra
birrifici abruzzesi
e buyer
nazionali e internazionali

ore 13:30
**APERTURA
STAND**

ore 19:30
**Comedy
SHOW di**

**Vincenzo
Olivieri**



Le tre serate saranno accompagnate
dalle incursioni di:
SONO un FREGNO Abruzzese

CHIETI - “La prima edizione ha già portato a buoni risultati accendendo i riflettori su un settore di nicchia, quello delle birre agricole e artigianali, ma che ha enormi potenzialità e che dovrà affiancare altre eccellenze come il vino e l’olio, ed ora dobbiamo proseguire lungo la stessa strada”.

Lo afferma Emiliano Di Matteo, presidente della terza Commissione Territorio, ambiente e infrastrutture del Consiglio regionale, alla vigilia della seconda edizione del Festival delle birre d’Abruzzo, in programma da venerdì 22 a domenica 24 novembre, nel palazzo della Camera di Commercio Chieti-Pescara, in via Ottorino Pomilio a Chieti.

Di Matteo è cofirmatario, assieme a Vincenzo D’Incecco, presidente della prima commissione Bilancio del consiglio regionale, della legge regionale 5 del 15 marzo 2021, per 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.

“Sono tanti significati del festival della birra d’Abruzzo - afferma D’Incecco - : i giovani imprenditori che saranno presenti, da tutta la regione, e che hanno aperto birrifici e si stanno facendo conoscere ed apprezzare, la presenza di buyer che rappresentano gli intermediari necessari alla conquista di nuovi mercati, la presenza di studenti e il connubio con la gastronomia, altro settore di sviluppo di questo prodotto. I numeri parlano chiaro - ribadisce D’Incecco - il settore è in forte crescita, la birra di qualità sta accrescendo la sua importanza nel paniere dei consumi, e noi non possiamo perdere questa occasione. Del resto con la legge approvata nella scorsa legislatura l’Abruzzo si è messo in pari con altre regioni che già avevano legiferato in tal senso recuperando il tempo perduto”.

Chiosa ancora Di Matteo: “Il festival è solo una delle iniziative previste dalla legge e mi preme sottolineare che uno degli obiettivi è quello di arrivare anche ad un disciplinare per legare ancor meglio il prodotto al territorio e alle materie prime qui prodotte secondo precisi criteri di qualità e riconoscibilità. Altro aspetto importante previsto nella legge sono le campagne volte al bere responsabile e al corretto consumo di bevande alcoliche rivolta in particolare ai giovani. Importante anche il carattere itinerante perché abbiamo ottimi produttori in tutte e quattro le province, e dunque dopo Pescara e Chieti le prossime due edizioni saranno a L’Aquila e Teramo e poi stabiliremo un principio di rotazione, anche in base alla risposta dei sinoli territori”.

L’iniziativa è promossa dalla Regione Abruzzo, che si avvale dell’organizzazione dell’Agenzia regionale delle attività produttive (Arap) e il taglio del nastro è previsto alle 12:00 di venerdì 22 novembre, con l’apertura degli stand dei birrifici Golden Rose, Società Agricola Montana, Marcos, Birrificio Maiella, Società Agricola MAP, Birrificio Pesce Palla, Beer Park, Ramoni di Di Marco Michelina e Colorati d’Abruzzo. Alle ore 13 showcooking 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 21 lo spettacolo con il comico e mattatore Vincenzo Olivieri.

(v.s.)