AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FESTIVAL BIRRE D'ABRUZZO: D'INCECCO, "GRANDE CRESCITA, CONQUISTIAMO NUOVI MERCATI"

19 Novembre 2024



L'AQUILA – "In Italia, dopo una impetuosa crescita che si è verificata in pochi anni, sono 900 i birrifici agricoli e artigianali censiti nel 2023, con oltre 10mila addetti, un settore, è il caso di dire, in gran fermento anche in Abruzzo, e dunque il nostro obiettivo è favorire l'affermazione di una nuova eccellenza regionale, farla uscire dalla nicchia, alla conquista di nuovi mercati, sviluppando l'intera filiera, dalla materia prima all'imbottigliamento".

Con queste parole Vincenzo D'Incecco, presidente della prima commissione Bilancio del consiglio regionale, ha riassunto il significato del Festival delle birre d'Abruzzo, che torna con la sua formula itinerante per la seconda edizione, da venerdì 22 a domenica 24 novembre, nel palazzo della Camera di Commercio Chieti-Pescara, in via Ottorino Pomilio a Chieti.

Al fianco di D'Incecco, in conferenza stampa questa mattina nella sala la Sala Corradino D'Ascanio, nella sede del Consiglio regionale, in piazza Unione a Pescara, c'erano il vicepresidente della Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente ed 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.

L'iniziativa è promossa dalla Regione Abruzzo, che si avvale dell'organizzazione dell'Agenzia regionale delle attività produttive (Arap), a seguito dell'approvazione della legge regionale 5 del 15 marzo 2021, che vede come primo firmatario D'Incecco, sottoscritta dall'allora presidente della terza commissione consiliare Agricoltura, Sviluppo economico e Attività Produttive, Emiliano Di Matteo, che assente per motivi istituzionali, ha inviato un messaggio letto in conferenza stampa.

"Questa iniziativa – ha sottolineato il vice presidente Imprudente – rientra nel progetto di valorizzazione del nostro agrifood e di affermazione del brand Abruzzo, secondo una strategia complessa e ambiziosa che sta dando i suoi frutti, come confermato dai numeri molto positivi dell'export. Aspetto fondamentale di questa edizione del festival sarà a maggior ragione la presenza di buyer internazionali, che sono certo si faranno conquistare da un prodotto, la birra artigianale ed

agricola abruzzese, di assoluta qualità e forte competitività".

Imprudente ha poi sottolineato la presenza degli studenti dell'Alberghiero, in quanto "le scuole sono un elemento base della nostra strategia, che deve puntare sul giovani e sulla loro formazione, perché saranno gli interpreti, i protagonisti e gli ambasciatori del nostro agrifood."

Dopo il successo della prima edizione del novembre 2023 al Padiglione Becci nel porto turistico di Pescara, la seconda edizione vedrà come protagonisti con i loro stand, nove piccoli birrifici indipendenti provenienti da tutta la regione, a restituire la varietà, originalità e qualità dei loro prodotti, non sottoposti a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione, in una tre giorni scandita da masterclass, a cura dello chef "wild" Davide Nanni e del pasticciere Federico Anzelotti, dalla presenza degli studenti dell'Istituto alberghiero Zoli di Atri (Teramo) , gli show Rimozione Forzata e dei Los Locos, dei The memories 90 e gran finale con lo spettacolo del comico pescarese Vincenzo Olivieri, e con la presenza anche di food truck selezionati. Tra le novità di questa seconda edizione, la presenza di buyer che arriveranno oltre che da altre regioni italiane da Inghilterra, Sud America, Stati Uniti, Finlandia e Giappone.

Il capogruppo di Forza Italia Emiliano Di Matteo ha fatto pervenire il seguente messaggio: "questa seconda edizione riveste una particolare importanza, perché dà continuità ad un evento che vuole crescere anno dopo anno. Importante sottolineare il suo aspetto itinerante, con la scelta di Chieti dopo quella di Pescara, a significare che la birra artigianale è un prodotto che non riguarda l'intero territorio abruzzese, e puntare su di essa è una idea vincente, avendo enormi margini di crescita".

Ha preso poi la parola il 27enne influencer Hugo Mosquera, di Pianella (Pescara): "Amo la birra artigianale abruzzese, diciamo dunque che in questa tre giorni mi sentirò a casa e farò del mio meglio, con rinnovato entusiasmo, per comunicare ai miei followers, abruzzesi e non, l'eccellenza di un prodotto che parla della mia terra".

Ha dunque concluso D'Incecco, "Nella tre giorni, ovviamente, sarà ribadito il messaggio del bere in modo responsabile, senza eccessi, e da questo punto di vista l'alta qualità di una bevanda alcolica, come appunto la birra agricola artigianale, al pari dei grandi vini, rappresenta una alleata, perché invoglia ad un consumo moderato e consapevole".

Venendo al programma nel dettaglio: 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 pasticcere 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.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli