AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FESTIVAL BIRRE D'ABRUZZO: PRODUTTORI ALLA CONQUISTA DI INGHILTERRA, USA, GIAPPONE E SUDAMERICA

24 Novembre 2024



CHIETI – Fitte interlocuzioni tra produttori e buyers sulle caratteristiche e specificità della birra artigianale e agricola abruzzese, e i target da colpire, che presto si trasformeranno in contratti e nuovi canali di export in promettenti mercati come Inghilterra, Finlandia, Stati Uniti, Sud America, Giappone, Cina e Taiwan, o anche con piattaforme di incontro di domanda e offerta tra birrifici e locali in tutta Italia.

È accaduto nei b2b che hanno caratterizzato la mattinata della terza e ultima giornata del secondo Festival delle birre d'Abruzzo, al palazzo della Camera di Commercio Chieti-Pescara, in via Ottorino Pomilio a Chieti.

Un evento itinerante che, come la prima edizione al Palabecci del Porto turistico di Pescara, è stato reso possibile dalla legge regionale 5 del 15 marzo 2021, che ha come firmatari Vincenzo 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. Iniziativa fortemente sostenuta dal vice presidente della Regione, Emanuele Imprudente, che ha la delega all'Agricoltura.

"L'incontro con i buyer – ha commentato D'Incecco – è stato uno degli elementi di novità che abbiamo fortemente voluto per questa seconda edizione del festival, un evento che dovrà essere fatto crescere di anno in anno. Nella certezza che la birra artigianale d'Abruzzo, oggi prodotto di nicchia, ha enormi potenzialità. Gli stessi buyer, che come pochi altri hanno il polso della situazione, ci hanno spiegato che ci sono mercati tutti da conquistare, che la birra in molti Paesi è un prodotto

affermato, apprezzato e anche di alta gamma, e che quella abruzzese ha le carte in regola per ottenere un crescente successo".

L'evento ha registrato nella prime due giornate un buon successo di presenze, grazie anche al programma dei concerti e spettacoli e di intrattenimento, con protagonisti i Los Locos, e i Rimozione Forzata, con gran finale questa sera con la trascinare comicità, made in Abruzzo anch'essa di Vincenzo Olivieri, come pure grazie alle masterclass a cura quest'anno dello chef "wild" Davide Nanni e del maestro pasticciere Federico Anzellotti.

Veri e grandi protagonisti sono stati però i birrifici che hanno aperto i loro stand al festival, quest'anno Nabò, Maiella, Beer park, Pesce Palla, Ramoni, Golden rose, Bag, Babilhop e Marsos.

Dopo aver interloquito con i produttori, commenta dunque Grazia Bonanno, della Export to business, opera nel mercato inglese, principalmente Londra, terreno relativamente ancora vergine per la birra artigianale abruzzese: "i birrifici che ho oggi incontrato sono realtà interessanti, ognuno di loro ha qualcosa da raccontare e una peculiarità. Aspetto importante è però trovare il giusto equilibrio tra quantitativo di prodotto richiesto dall'importatore e quello che può offrire il produttore. A Londra c'è un'altra capacità di spesa, dunque noi puntiamo intanto sul classico pub, ma sull'hotellerie, sui boutique vinery, sui locali più di nicchia, di fascia alta e per estimatori".

Perti Villone si cura invece dell'export in Finlandia dove, spiega, "finora la vendita di bevande alcoliche sono state tutte monopolio della Stato, ma da pochi mesi ne è uscita la birra sotto gli 8 gradi, e ciò rappresenta una straordinaria opportunità anche per le birre artigianali abruzzesi che ho avuto il piacere di scoprire in questa tre giorni. Ritengo che vista la qualità, un valore aggiunto potrà essere rappresentato da un marchio di riconoscimento come hanno fatto altre regioni".

Orientato invece al mercato italiano Angelo Romano, della Beer Finder srl, che ha lanciato un market place per favorire la commercializzazione della birra artigianale agricola presso locali e ristoranti, ma anche privati.

"Ringrazio davvero la Regione Abruzzo per aver organizzato questo evento – ha commentato l'imprenditore -, che mi ha dato la possibilità di conoscere birrifici che hanno prodotti di ottimo livello e che che ora avranno la possibilità di trovare nuovi canali di vendita in tutta Italia nella nostra piattaforma che conta già 1800 attività 'eureka' tra pub, bar, beer shop, ristoranti ed hotel, oltre a 3mila utenti privati. Molto interessanti sono prodotti analcolici che ho assaggiato, in grande crescita, ed anche le birre agricole, molto apprezzate alla clientela attenta alla filiera e territorialità".

A proposito di birra agricola, quella che coltiva almeno il 51% dei cereali utilizzati come materia prima, spiega Pasquale Pagliara, della Babilhop di Atri, in provincia di Teramo, "noi coltiviamo il luppolo nobile americano cascade, e l'orzo distico che poi viene portato fuori regione per essere trasformato in malto. Pertanto, uno dei pregi della legge regionale è quella di favorire l'intera filiera e per esperienza personale dico che può essere davvero una mossa vincente concentrarsi in primis sulla realizzazione di maltifici, visto che l'orzo già lo coltiviamo ma non siamo dotati di impianti di trasformazione. La produzione di luppolo è ancora del tutto insufficiente a coprire la produzione italiana, e anche qui l'Abruzzo può fare da apripista"

È tornato al festival anche Luca Fusè di Beerpark di San Benedetto dei Marsi, in provincia dell'Aquila.

"Ho partecipato con convinzione anche a questa seconda edizione di Birre d'Abruzzo, ed è stato estremamente proficuo il b2b con i buyers, perché grazie ad esso riuscirò sicuramente a stringere accordi con clienti in Paesi e mercati dove non sono ancora presente. Per il resto è importante anche per noi birrai imparare a fare squadra, a non guardare al proprio orticello, è uno dei valori di questo festival è proprio quello di favorire questo processo", ha affermato Fusè.

Un veterano delle birre artigianali e agricole abruzzesi è poi Orazio Paolucci, del birrificio Bag di Goriano Sicoli, in provincia dell'Aquila: "produciamo birra da ben 12 anni, e ci fregiamo di farlo in un piccolo paese di montagna, in un ambiente incontaminato come quello del Parco regionale Sirente Velino, che ci dona acqua pura e con il giusto ph, i campi dove coltiviamo il nostro orzo. La partecipazione al festival ci ha permesso quest'anno di stringere accordi per quel che riguarda il mercato orientale, in particolare Giappone e Taiwan, dove ci ha spiegato il nostro interlocutore, la clientela è molto esigente, ma una vota conquistata la fiducia garantisce un alto livello di fidelizzazione".

Infine il più giovane produttore presente al festival, Fabrizio Bottari del birrificio Nabò di Canosa Sannita provincia di Chieti.

"Il mondo delle birre artigianali l'ho conosciuto già nel 2013 facendo esperienza anche all'estero. Poi con il mio socio ho coronato il sogno di aprire un birrificio nel 2020, ma tutto si è subito complicato con la pandemia del covid. Ci siamo poi risollevati e abbiamo cominciato a viaggiare bene, e siamo molto soddisfatti della nostra partecipazione al festival, che ci ha dato l'opportunità di aprire canali per l'export in Inghilterra e Sudamerica. La quantità di prodotto già da ora possiamo

garantirla, come pure nel futuro. Ben vengano dunque occasioni di queste per far conoscere la buona birra artigianale abruzzese”, ha concluso Fabrizio Bottari.

© 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