

FESTIVAL BIRRE E FIERA TARTUFI: IMPRUDENTE, “L’ABRUZZO DAL MARE ALLA MONTAGNA”

5 Novembre 2025



PESCARA - “Il Festival delle Birre d’Abruzzo e la Fiera internazionali dei tartufi, il primo a Pescara il secondo all’Aquila, ad unire idealmente il mare alle montagne, non sono eventi fini a se stessi, ma parte di un unico disegno complessivo volto a raccontare al mondo il nostro Abruzzo, con il linguaggio dei suoi straordinari prodotti, la sua agricoltura d’eccellenza, il suo cibo e il suo territorio, la sua storia e cultura”.

Con queste parole il vice presidente della Giunta regionale abruzzese, con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, ha presentato ieri, nel press dinner all’Enoteca Regionale d’Abruzzo di Pescara, la terza edizione del Festival delle Birre d’Abruzzo e la quarta edizione della Fiera internazionale dei Tartufi d’Abruzzo.

Il primo in programma dal 14 al 16 novembre, nell’area Ex Cofa a Pescara, la seconda a piazza Duomo all’Aquila, dal 28 al 30 novembre, entrambi previsti da apposite leggi regionali, organizzati come braccio operativo della Regione, dall’Azienda regionale delle attività produttive (Arap), e che sempre di più si stanno affermando come “classici” eventi dell’autunno abruzzese.

Presenti al press dinner, a base di tartufo e birre artigianali, oltre a Imprudente, il sindaco di Pescara, Carlo Masci, il presidente della prima commissione Bilancio e capogruppo della Lega in Consiglio regionale, Vincenzo D’Incecco, il presidente della Fondazione Pescarabruzzo, Nicola Mattoscio.

Ampia e qualificata la partecipazione dei giornalisti, ed anche dei vertici dei Gruppi di azione locale (Gal) che rivestono un importante ruolo nella promozione e sviluppo socio-economico delle aree rurali: in particolare c’erano i presidenti Carlo Matone (Gal Gran Sasso Laga), Rino Talucci (Gal Abruzzo Italico Alto Sangro), Tiziano Teti (Gal Maiella Verde), Roberto Di

Vincenzo (Gal Costa dei Trabocchi), i direttori Mario Di Lorenzo (Gal Gran Sasso Velino e Gal Marsica), Mimmo Francomano (Gal Terre Pescaresi, Gal Abruzzo Italico Alto Sangro e Gal Maiella Verde) e Carlo Ricci (Gal Costa dei Trabocchi).

Tutti i presenti hanno potuto apprezzare il menù preparato dagli chef Antonio Di Pietro e Ivana De Gasperis.

In attesa del programma definitivo e dettagliato, per quello che riguarda la Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo ha quanto segue anticipato Imprudente: "le presenze dei tartufai e dei relativi spazi espositivi e di vendita saranno raddoppiati rispetto all'anno scorso, e come oramai da tradizione la Fiera impone, ci saranno show cooking di alto livello anche con chef stellati, esperti in materia protagonisti dei momenti convegnistici, dedicati al tartufo, alle sue peculiarità, alla sua raccolta e produzione, alle strategie della sua commercializzazione e internazionalizzazione, e come sempre arriveranno buyers da vari mercati del mondo, per stringere accordi di compravendita. Infine un posto di riguardo avrà il panettone al tartufo, come prodotto di punta in vista del Natale".

Ha detto a sua volta il sindaco Masci: "Orgogliosi di ospitare a Pescara l'evento di lancio di questi due eventi, uno dei quali, quello della birra si svolgerà da noi all'Ex Cofa. La nostra enogastronomia è di un livello altissimo e sempre di più fa da volano anche al turismo, che questa estate ha registrato numeri davvero positivi e in crescita, in una visione integrata e vincente. Noi come tutti sanno oramai, siamo bravi a fare il vino, con un rapporto qualità-prezzo unico, ma da qualche anno abbiamo cominciato a produrre anche birre straordinarie, grazie alla nostra acqua, alla qualità ambientale dei nostri terreni, alle materie prime, e pure grazie alla creatività e competenza dei nostri mastri birrai".

Ha aggiunto D'Incecco, primo firmatario della legge regionale 15 marzo 2021, n. 5, per la valorizzazione delle birre artigianali d'Abruzzo: "torniamo con questa terza edizione a celebrare e ad accendere i riflettori su un prodotto che negli ultimi anni ha registrato una forte crescita anche in Abruzzo, che ha dato la possibilità anche a piccoli agricoltori, quasi sempre giovani, di affermarsi sul mercato italiano ed estero, facendo incetta di premi e riconoscimenti, a conferma della qualità e originalità della nostra birra artigianale. Un evento che vedrà la partecipazione, come nelle altre edizioni, di buyers internazionali, e che ha visto l'aumento dei birrifici presenti, aspetto importante per fare squadra, conoscersi e condividere strategie".

A sua volta Nicola Mattoscio ha evidenziato che "i due eventi che vengono qui oggi presentati sono un esempio virtuoso, con la regia della Regione Abruzzo, della capacità di fare sistema da parte delle nostre imprese che sempre più dimostrano un grande talento nei settori nei quali operano. La cultura va considerata a 360° e c'è un nesso tra enogastronomia, questa sera protagonista, e ad esempio la pop art, nel museo che è qui a fianco, tuttora il primo dedicato al fumetto in Italia e tra i pochi ancora che esistono in Europa".

Per quello che riguarda il Festival delle birre d'Abruzzo, il programma è già definito, e saranno 12 i birrifici abruzzesi e 5 i food truck che hanno risposto alla manifestazione di interesse dell'Arap.

I birrifici che parteciperanno sono: Beer Park, Nabò, Birrificio Golden Rose, Società agricola M.A.L.A.M. di De Luca SS, Birrificio Maiella, Delphinbeer di Giuseppe Villani, Hopera di Marrone Antonella, Agricola Marsos birra srl, La Mauritiana Di Baldassarre Maria Grazia, azienda agricola Di Marco Michelina, Società agricola montana S.S., Società agricola MAPS di Pagliara Marco & C.

Per quanto riguarda i food truck, saranno presenti Lo Stuzzu de Lu Re, L'isola del gusto di Terramano Ilaria, Cotto e mangiato Sas, Magn e zitt, Ditta ind. di Sara Di Girolamo.

Saranno previsti momenti istituzionali, convegni tematici e momenti formativi organizzati in collaborazione con istituti alberghieri e agrari abruzzesi. Verranno inoltre proposte iniziative con finalità di intrattenimento e attrattive, tutte pensate per esaltare e diffondere le caratteristiche e le peculiarità della birra artigianale abruzzese, insieme a masterclass specializzate per approfondire le tecniche di produzione e degustazione.

Verranno organizzati incontri B2B con importatori e distributori nazionali e internazionali, volti a facilitare nuove opportunità di business e sostenere la produzione locale.

Le giornate, inoltre, saranno accompagnate dalle esibizioni e performance di gruppi ed artisti che porteranno sul palco generi diversi, con concerti e dj set, anche fino a tarda sera, di alcuni dei principali protagonisti del panorama musicale locale come "Scena muta" (Leo Cagnetta, Lucio Ciampagna, Ivan Tinari, Flavio De Carolis); "Kom-Vasco Tribute band" (Mirco Salermi, Nico Sboro, Emiliano Sabatini, Agostino Balice, Mario Colasante, Luca D'Orazio, Giorgia Salerni); "Radio Supernova" (Alessandro Biancucci, Alessio Pulsoni, Giuseppe Martinelli Fabio Mosca). E ancora i dj set di dj Andrea, Mattia Veneruso, Smoothies.

Il press dinner all'Enoteca regionale, affidata agli chef Antonio Di Pietro e Ivana De Gasperis, ha proposto il seguente, apprezzatissimo menù: per antipasto, primo sale di pecora con pastella allo zafferano dop dell'Aquila su crema di ceci dei piani Palentini (Magliano De' Marsi) foglia di spinacino cristallizzata e tartufo uncinato.

Il tutto accompagnato da Montepulciano Rose, metodo Charmat – Costantini. Per primo piatto, risotto carnaroli al pecorino di grotta e tartufo uncinato, accompagnato da spumante metodo classico Erede Legonziano. Per secondo piatto, maialino cotto a bassa temperatura con riduzione al Montepulciano d'Abruzzo, tartufo uncinato, crema di patate del Fucino e mugnoli, abbinato a Montepulciano San Zopito 2019. Per dessert "Freschezza del Vate". Ovviamente proposta ad accompagnare i piatti anche una selezione delle migliori birre artigianali abruzzesi, come pure le focacce tradizionali del Maestro pasticcere di Pescara, Federico Anzellotti, e i pani a lievito madre misto semi, ai semi di zucca e ai mirtilli del panificio di San Gregorio in provincia dell'Aquila.