

## IL POLO DELLA BIRRA, SPOLTORE PENSA IN GRANDE E VUOLE UN FESTIVAL

27 Ottobre 2013



SPOLTORE - Grandissima affluenza di cittadini, curiosi e appassionati della birra artigianale presso la sala consiliare del Comune di Spoltore (Pescara) dalle 18.30 in poi lo scorso venerdì 25 ottobre, per la presentazione di un nuovo progetto che ha già affondato lentamente le sue radici da tempo sul territorio: il 'Polo della Birra Artigianale'.

Il percorso proposto presenta dei corsi di formazione a partire da novembre: prevede degli step attuativi di periodo medio finalizzati a far conoscere il mondo della birra e le sue tecniche di produzione. Il corso, completamente gratuito si terrà presso la sala Consiliare del Comune di Spoltore e in linea di massima sarà diviso per argomenti: le prime due lezioni saranno tenute da **Jurij Ferri**, produttore della Almond '22 coordinatore didattico, che illustrerà le materie prime da impiegare nella produzione della birra e tratterà le fasi della fermentazione.

Il terzo step, sarà una lezione tenuta da **Marco Leardi**, produttore della birra Leardi, che tratterà delle tecniche e degli strumenti per una produzione casalinga ed illustrerà le differenze ed i punti in comune tra la birra artigianale e la birra industriale, **Arrigo De Simone** invece nel quarto step parlerà del 'Drewpub' e tratterà le tecniche di spillatura, pulizia di un impianto di spillatura e gestione della CO<sub>2</sub>.

La quinta lezione sarà invece tenuta dal dott. **Marco Filippini** dell'EuroProjects Srl, che illustrerà i metodi di finanziamento del proprio birrificio mentre le ultime due lezioni saranno tenute da **Maria Vittoria Leardi**, presidente Adb Abruzzo che parlerà dei diversi stili di birra e gli abbinamenti con il cibo.

Si tratta di un'idea lanciata dall'Amministrazione comunale per supportare l'economia e il turismo enogastronomico locale attraverso la valorizzazione di un prodotto di grande eccellenza per il territorio, la birra appunto; il comune infatti vanta tre nomi di grandissima qualità: Almond '22, Desmond e Leardi.

Alla presentazione del progetto c'erano tra gli altri il sindaco di Spoltore, **Luciano Di Lorito**, il giovane assessore al Commercio e alle Attività produttive **Chiara Trulli**, **Giovanni Angelucci**, curatore di *Guida Birre Artigianali* per l'Abruzzo di Slow Food Editore, **Francesca Verrigni**, testimonial d'eccellenza per la lavorazione della pasta locale, i già citati Jurij Ferri, produttore della birra Almond '22 che attualmente ha il suo centro presso Via Dietro le Mura del paese, e **Marco Leardi**, produttore dell'omonima birra Leardi, in vendita presso il centro storico di Spoltore.

"Si tratta di un'attività che è in continua evoluzione - le parole di Di Lorito - per questo motivo va assolutamente il produttore della birra Desmond, **Arrigo De Simone** con sede a Cavaticchi di Spoltore, aiutata, e noi, a Spoltore, abbiamo la fortuna di poter vantare questa realtà unica nel suo genere. Spoltore rispetto al settore agricolo, produttivo e commerciale non ha mai avuto una caratterizzazione forte, e questo prodotto diventerà il prodotto caratteristico del nostro paese. Poi si tratta di una proposta sostenibile da questa amministrazione. Ci siamo resi conto che abbiamo questa grande risorsa sul territorio, che ci rende unici. Dunque il paese avrà il suo 'Polo della Birra Artigianale' e il suo percorso inizierà con l'aiuto di grandi professionisti del settore".

Spoltore presenta una concentrazione di birrifici sul suo territorio che va ben oltre la media nazionale e queste eccellenze possono rappresentare una vera forza commerciale per il paese. Inoltre, la birra darebbe un volto a una località che non si è mai distinta per l'eccellenza di un prodotto.

"C'è la volontà di rilanciare l'immagine del Comune di Spoltore basandola sul prodotto che meglio la distingue, la birra"

- dice l'assessore Trulli - il nostro comune ha la vocazione per questo prodotto, una vocazione che merita attenzione. E non è un caso se abbiamo voluto costruire questo progetto con l'aiuto dei nostri birrai di fiducia; sono produttori pluripremiati che onorano il nome della nostra cittadina, ed ormai possiamo dirlo: non solo in Italia ma anche all'Estero. E proprio su questo aspetto noi vogliamo e dobbiamo connotarci fortemente. Abbiamo cercato da subito di acquisire dei partner di spessore, Slow Food, Gambero Rosso, uno chef stellato di prim'ordine l'osteria 'La Corte' di **Marcello Spadone**, presente sul territorio di Spoltore. Tutti credono nella buona riuscita di questo progetto".

"Il genio del birrifico Almond non sono io, ma è mia moglie, che ringrazio. Io sono un semplice birraio, lei è la mente, io sono il braccio, è stata lei che nel 2003 mi ha coinvolto nella produzione della birra - afferma Ferri- "All'inizio ci chiedevamo come fosse possibile fare la birra ed abbiamo scoperto che questa bevanda può essere fatta dappertutto; è sempre stato l'orzo il prodotto con cui fare la birra, dunque eccetto Artico ed Antartico, può essere fatta ovunque proprio perchè è una pianta infestante. È stato difficile iniziare quest'attività: la prima produzione in bottiglia c'è stata nel '99, ma non è andata a buon fine, ma non ci siamo arresi. Il mio birrifico prima sorgeva a Pescara Colli, ma passeggiando lungo il Belvedere di Spoltore, mi sono innamorato delle sue belle vallate ed ho deciso di spostarmi a Spelt-Auream (Spiga d'oro), e quando qualcuno dall'estero mi chiama per dirmi che ha bevuto la mia birra, sono molto soddisfatto".

L'Amministrazione Comunale, come ha aggiunto l'Assessore Chiara Trulli, ha anche intenzione di organizzare un festival della birra a luglio 2014, nel pieno dell'estate, in collaborazione con l'Associazione Febar, proprio per promuovere il prodotto locale, ormai simbolo del paese. Per l'occasione verranno invitati esperti, studiosi, e cultori della birra.

La presentazione si è conclusa con una nota di allegria, infatti i tre produttori, hanno offerto ai partecipanti le loro specialità che sono state accompagnate dalle prelibatezze gastronomiche dell'osteria 'La Corte' ed è stata l'occasione giusta "per brindare a un nuovo inizio importante per Spoltore".