

SPOLTORE BRINDA CON 'SEPTEMBER FEST', TRE GIORNI AL SAPOR DI BIRRA

28 Settembre 2014

SPOLTORE - Il Comune di Spoltore continua a pensare in grande e a valorizzare il fortunato 'Polo della birra artigianale' che in un solo anno ha già regalato numerose soddisfazioni.

Da tre giorni a spopolare in città c'è 'Spelt - Spoltore Beer Festival', presso piazza D'Albenzio, protagonisti i birrifici locali di Almond '22 di Yurj Ferri, Leardi di Marco Leardi e Desmond di Arrigo De Simone.

La denominazione del festival non è casuale infatti l'origine del nome Spoltore deriva proprio dal germanico 'spelt', il farro, la cui coltivazione in passato pare fosse diffusissima: l'intento della rassegna è anche voler valorizzare quella che, persino storicamente, ha rappresentato una vocazione della cittadina, ossia il farro ed il grano che costituiscono la materia prima essenziale per fare birra.

"Spelt - Spoltore Beer Festival è uno degli appuntamenti creati per arricchire le attività del Polo della Birra di Spoltore - ha precisato l'assessore al commercio e alle attività produttive Chiara Trulli - La volontà di denominare la rassegna in tal modo nasce anche dall'obiettivo di operare una vera e propria strategia di marketing territoriale nella quale attraverso questa produzione di eccellenza si riesca a trainare l'intera economia locale, in particolare l'agroalimentare, promuovendo produzioni autoctone e il turismo."

"Queste serate - ha aggiunto la Trulli - vengono dedicate alla birra artigianale, ma con il plus di superare il concetto di sagra, con momenti di alta levatura culturale aventi ad oggetto questo prodotto, incontri ed approfondimenti sul mondo della birra, sulla sua produzione e commercializzazione. A tal fine abbiamo invitato gli studenti del liceo musicale dell'Istituto Misticoni-Bellisario di Pescara che si esibiranno con un concerto, ma anche del Polo Tecnologico Volta che potranno esporre un progetto davvero innovativo di un impianto di produzione della birra artigianale."

Per l'occasione sono in atto anche laboratori del gusto e cooking show sul tema dell'accostamento birra-cibo, che saranno alternati a spettacoli.