SPOLTORE, IL FEBAR PORTA LA BIRRA DI QUALITA' 'AHI MARIA', NOVITA' MISCHIATA A MONTEPULCIANO

17 Luglio 2014

SPOLTORE – Dopo il grande successo delle scorse edizioni, Spoltore (Pescara) si prepara ad accogliere anche quest'anno, per la quinta volta consecutiva il Febar, il Festival della birra artigianale organizzato dall' Associazione culturale Desmond Drew Pub, che mira a diventare una vera e propria tradizione per il paese, noto ormai grazie al marchio 'Polo della birra artigianale'.

Da domani 18 luglio fino al 20, tutti al piazzale antistante il birrificio 'Desmond' di Arrigo De Simone e Virgilio Saggese, in zona Cavaticchi di Spoltore, dove saranno presenti con i loro stand anche i birrifici abruzzesi Opperbacco di Notaresco (Teramo) e Leardi di Pescara.

Parteciperanno, inoltre, il birrificio Math di Firenze, ed il birrificio Indipendente Elav di Bergamo, Birranova di Bari, il Piccolo Birrificio Clandestino di Livorno e il Free Lions di Viterbo.

Oltre alla birra, sarà possibile passeggiare tra gli stand gastronomici che cureranno un menù a base di prodotti locali.

La musica dal vivo sarà curata dal dj set di RastaUno e non mancheranno le Tribute Band di Rino Gaetano e Vinicio Capossela.

La novità assoluta quest'anno è il lancio di una nuova birra nata in casa Desmond, una eno-ipa dal nome *Ahi Maria*, da una canzone del compianto Rino Gaetano, contemporaneamente presentata a Bergamo, Parma e Ceccano (Frosinone).

A presentarla ad *AbruzzoWeb* è il suo ideatore Arrigo De Simone.

De Simone, manca poco alla quinta edizione del Febar. Siete pronti.

Già, siamo pronti. Ed è tutto pronto per il lancio di una nuova birra, 'Ahi Maria', eno-ipa; in pratica è il mosto di una birra tipica inglese fermentata con Montepulciano d'Abruzzo, prodotta con sussidi enologici. Ovviamente, per capirla bisogna assaggiarla.

Si tratta di una birra creata proprio per l'occasione?

Io avevo pensato ad una birra da produrre per il Febar, la classica birra d'occasione che poi però non viene più prodotta una volta finito l'evento. Poi mi è stata fatta la proposta di studiare il lievito del Montepulciano d'Abruzzo nella birra, quindi ho deciso di sperimentare questa eno-ipa. Il risultato è stato fantastico, la birra è assolutamente pronta per essere messa in vendita. Il 18 luglio, primo giorno del Festival, verrà degustata contemporaneamente a Spoltore, a Ceccano in provincia di Frosinone in un pub di amici birrai, a Parma in un altro pub e a Bergamo nel birrificio Indipendente Elav. Facciamo un lancio a livello nazionale.

Il Febar viene sempre organizzato di fronte al suo birrificio, malgrado Spoltore vanti il marchio del 'Polo della birra'.

È la 'mia' festa, è un festival creato da me che ho deciso di lanciare io per la prima volta. Amo le feste popolari in cui ci sia da mangiare, da bere, in cui si balla insieme. Alla prima edizione, una due giorni, presero parte 1.500 persone, nell'ultima edizione ci siamo trovati con 1500 persone a serata, un successo in crescita esponenziale. Il mio locale, poi, si presta benissimo a questo tipo d'occasione visto l'ampio spazio che offre.

Quante tipologie di birre ci saranno?

Diciotto. E sapranno soddisfare tutti i gusti. Io mi muovo spesso per assaggiare quelle potenziali birre da inserire nel programma del Febar e migliorarlo ogni anno, la ricerca delle birre da portare prevede uno studio. Quest'anno ci saranno birre mai presentate prima al Febar.

La scelta degli altri birrifici nazionali invece, com'è avvenuta?

Generalmente contatto i miei numerosi amici birrai d’Italia, però sono sempre attento a proporre operatori di massimo livello. Per capirci, Elav lo scorso anno ha vinto due medaglie d’oro, due d’argento ed una di bronzo al ‘Festival Mondiale della Birra’. Anche Birranova quest’anno ha guadagnato medaglie d’oro, Free Lions è giovane ma sta lavorando benissimo e va fatto conoscere, idem Opperbacco che lavora splendidamente come anche il Piccolo Birrificio. E poi, la birra di Math è pluripremiata a livello nazionale tra le Blanche migliori d’Italia, Leardi lo conosciamo tutti, lavora con me, è giovane ed è di Pescara.

Economicamente parlando, quanto bisogna investire su un festival di questo tipo?

Per questo tipo di iniziativa prendiamo soldi, è una festa organizzata autonomamente. I costi sono elevati, ma il successo di pubblico c’è ed è’ di quelli importanti.

Per info contattare il numero 335.8497760 o inviare una mail all’indirizzo *info@birrificiodesmond.com*

© 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