

TORNA A PESCARA “FERMENTI D’ABRUZZO”: CINQUE GIORNI DEDICATI ALLA BIRRA ARTIGIANALE DAL 27 AGOSTO

25 Agosto 2026



PESCARA – Dal 27 al 31 agosto il porto turistico Marina di Pescara torna a essere il punto di riferimento per gli appassionati di birra artigianale con l’XI edizione di Fermenti d’Abruzzo, il festival dedicato alle produzioni brassicole realizzate e imbottigliate in Abruzzo. Lo si apprende da una nota degli organizzatori.

Cinque giornate, dalle 19 alle 2, durante le quali il pubblico potrà scoprire 98 birre proposte da 14 birrifici artigianali abruzzesi, incontrare direttamente i produttori e partecipare a un calendario ricco di degustazioni, workshop, corsi, appuntamenti gastronomici, musica e iniziative collaterali.

Organizzato dal Marina di Pescara, in collaborazione con Spray Records e Omerika, con il patrocinio e il sostegno della Camera di Commercio Chieti-Pescara e della Regione Abruzzo, Fermenti d’Abruzzo propone anche quest’anno un format che mette al centro non soltanto il prodotto finito, ma l’intero universo della birra artigianale. L’obiettivo è raccontare il lavoro dei birrai, le materie prime, gli stili produttivi e la cultura che si è sviluppata attorno a un comparto in continua evoluzione, attraverso esperienze pensate per un pubblico ampio e per chi vuole avvicinarsi al mondo brassicolo in maniera più consapevole.

Il festival si svilupperà negli spazi del porto turistico Marina di Pescara e del padiglione espositivo “Daniele Becci”, con un’area dedicata ai birrifici, una zona street food, spazi per corsi, degustazioni e workshop e un’area espositiva. A completare il programma saranno concerti live, dj set, raduni e iniziative dedicate al mondo delle moto, concorsi e premiazioni.

Iniziando dai birrifici, protagonisti di questa XI edizione saranno: Ambra, Birrificio abruzzese, Beer Park, Bibibir, Brassami

ancora, Fermento marso, Garagardo, Humus, Birra Kajana, Birrificio Maiella, Mezzopasso, Birra Nabò, Birrificio 93 e Opperbacco. Un'attenzione particolare sarà riservata anche ai celiaci con uno stand gastronomico dove saranno presenti birre e prodotti alimentari rigorosamente Gluten Free.

Tra gli appuntamenti che compongono il ricco calendario dell'edizione 2026 ci saranno laboratori e degustazioni, grazie alla presenza di Unionbirrai Beer Taster e di Slow Food, e uscite in barca con degustazione guidata, in collaborazione con Fiumare Abruzzo, che consentiranno di salire a bordo insieme a un mastro birraio, degustare le sue produzioni e ascoltarne direttamente il racconto, in un percorso che unisce la conoscenza della birra al fascino del mare.

Il programma prevede, inoltre, due serate dedicate alla valorizzazione delle produzioni del territorio attraverso la collaborazione con il GAL Terre Pescaresi, con degustazioni e momenti dedicati all'incontro tra specialità abruzzesi e birre artigianali. Un ulteriore appuntamento dedicato alla gastronomia sarà Fermenti Stellati, in programma domenica 30 agosto, che vedrà protagonista lo chef Nicola Fossaceca, del ristorante stellato Al Metrò di San Salvo.

Lo chef proporrà tre finger food studiati per essere abbinati ad altrettante birre artigianali, con la presenza dei relativi mastri birrai. La degustazione sarà condotta da Alfonso Del Forno, giornalista enogastronomico specializzato in birra artigianale e gastronomia gluten free. L'appuntamento rappresenta una delle principali novità dell'edizione, mettendo in dialogo l'alta cucina con le produzioni brassicole abruzzesi.

Accanto alla gastronomia e alla birra ci sarà anche l'arte contemporanea. Grazie alla collaborazione con l'associazione culturale Molo 22, negli spazi del padiglione Becci sarà allestita la mostra "Io mi vedo visto - Auto-Voyeur", curata da Nadia Di Bernardo, con opere di Claudio Di Carlo, Frisco e Flavio Sciolè. La presenza della mostra amplia ulteriormente il percorso culturale della manifestazione, inserendo nel programma un linguaggio artistico capace di dialogare con lo spirito del festival.

Non mancherà naturalmente lo street food, con un'offerta gastronomica pensata per accompagnare le diverse tipologie di birra presenti alla manifestazione. Saranno presenti operatori di diverse parti d'Italia, insieme alle specialità della tradizione abruzzese, per costruire un percorso gastronomico variegato e adatto a diversi gusti ed esigenze.

La componente musicale e di intrattenimento accompagnerà tutte le serate, con musica dal vivo e dj set e videoproiezioni, così come il calendario comprenderà anche iniziative legate al mondo delle moto, in collaborazione con RiderDays e Motoclub Il Cupolino. Fermenti d'Abruzzo conferma, inoltre, la propria attenzione alla dimensione sociale attraverso la presenza di Emergency, Banco Alimentare e UNICEF, che avranno uno spazio all'interno della manifestazione.