ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Arriva a Chieti il Festival delle birre d’Abruzzo tra masterclass, concerti e spettacoli. Il programma

17 Novembre 2024



“Valorizzare la birra agricola e artigianale, eccellenza abruzzese, prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione, incentivando tutto il processo di filiera che parte dalla coltivazione per arrivare all’imbottigliamento, favorire l’affermazione del brand e l’internazionalizzazione, con buyer che arriveranno oltre che da altre regioni italiane da Inghilterra, Sud America, Stati Uniti, Finlandia e Giappone”, si legge in una nota della giunta regionale.

“Questo l’obiettivo del Festival delle birre d’Abruzzo che, dopo il successo della prima edizione del novembre 2023 al Padiglione Becci nel porto turistico di Pescara, torna con la sua formula itinerante per la seconda edizione, che avrà una durata non di due, ma di tre giorni, da venerdì 22 a domenica 24 novembre, e la location scelta sarà questa volta il palazzo della Camera di Commercio Chieti-Pescara, in via Ottorino Pomilio a Chieti”, prosegue la nota. “Il programma, con protagonisti nove birrifici, prevede masterclass, concerti e spettacoli, la presenza di buyer internazionali e di food

truck selezionati.

“La birra artigianale – ha detto il vice presidente della Regione, con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente – si sta affermando come una nuova eccellenza abruzzese, con protagonisti tanti giovani e valenti imprenditori, capaci di coniugare l’innovazione e l’inventiva con il legame profondo con il territorio. Una realtà che merita dunque di essere promossa ed esaltata, e soprattutto aiutata ad espandersi ulteriormente in nuovi mercati. Non a caso, anche in questa edizione, elemento decisivo e qualificante saranno gli incontri B2B con importatori e distributori nazionali e internazionali”.

“Il taglio del nastro è previsto alle 12:00 di venerdì 22 novembre, con l’apertura degli stand dei birrifici Golden Rose, Società Agricola Montana, Marcos, Birrificio Maiella, Società Agricola MAP, Birrificio Pesce Palla, Beer Park, Ramoni di Di Marco Michelina e Colorati d’Abruzzo. Alle ore 13, lo chef Davide Nanni sarà protagonista di uno showcooking. Dalle ore 21 concerto di musica latino americana dei Los Locos, con possibilità di balli di gruppo. Sabato 23 novembre, gli stand apriranno alle 15.30, e il programma della giornata prevede dalle 16:30 alle 18:30 lo show Rimozione Forzata, dalle ore 18 alle 19 sarà protagonista lo chef pasticcere Federico Anzellotti con la sua masterclass, dalle ore 21:00, intrattenimento musicale con la band The Memories 90”.

Infine domenica 24 novembre, altro momento clou del festival con il B2B dalle ore 11:00 alle ore 13:00 tra i produttori abruzzesi con buyer di Italia, Inghilterra, Sud America, Stati Uniti, Finlandia e Giappone. Gli stand apriranno dunque alle ore 13, e il gran finale sarà alle 21 lo spettacolo con il comico e mattatore Vincenzo Olivieri. L’iniziativa è promossa dalla Regione Abruzzo, che si avvale dell’organizzazione dell’Agenzia regionale delle attività produttive (Arap), a seguito dell’approvazione della legge regionale 5 del 15 marzo 2021, che vede come primo firmatario il capogruppo in consiglio regionale, Vincenzo D’Incecco, sottoscritta dall’allora presidente della terza commissione consiliare Agricoltura, Sviluppo economico e Attività Produttive, Emiliano Di Matteo. La norma ha come obiettivo generale, “la valorizzazione della produzione birraia artigianale attraverso la codificazione delle metodologie classiche di trasformazione”, “lo sviluppo della coltivazione e la qualità delle materie prime per la produzione birraia artigianale, con particolare riferimento alla produzione di luppolo e orzo, anche sostenendo la creazione e lo sviluppo della filiera locale”, e ancora “la qualificazione delle competenze degli operatori del settore, anche attraverso il riconoscimento della professionalità acquisita e dell’apporto formativo rivolto ai giovani”, conclude la nota.