

AL MARINA DI PESCARA LA CHRISTMAS EDITION DI FERMENTI D'ABRUZZO

15 Dicembre 2017



PESCARA - Dopo l'apertura in Jazz con **Piero Delle Monache**, le ipnotiche ritmiche di Prins Thomas e le emozioni in Musica di Dalla, Battisti e Rino Gaetano per Adricesta Onlus, il programma di Milleluci al Marina di Pescara prosegue con la seconda edizione di Fermenti D'Abruzzo, anzi con la Christmas Edition dell'evento.

Fermenti d'Abruzzo è il primo festival della Provincia di Pescara focalizzato sulle birre artigianali prodotte nella regione.

Dopo il grandissimo successo della prima edizione dell'estate 2017 con le sue 25mila birre spillate torna Fermenti d'Abruzzo in versione invernale con un ricco cartellone di eventi ed iniziative.

Tutte le attività si svolgeranno indoor nel padiglione della Camera di Commercio di Pescara al Porto Turistico, a partire dalle 18,00 di venerdì 15 dicembre con parcheggio gratuito e tutti i comfort del caso.

Gli undici birrifici artigianali presenti organizzeranno degustazioni e micro eventi nei quali racconteranno le loro storie e le loro birre ad i tanti ospiti presenti, in più faranno assaggiare i loro prodotti di punta ma anche birre nuove tutte da scoprire.

Fermenti anche per questa seconda edizione pone l'attenzione sull'aspetto culturale e produttivo della birra artigianale di qualità, resta al centro del progetto la divulgazione e la piacevolezza del bere, ma regalando ad i consumatori una consapevolezza nuova, un po' come accade con il mondo del vino nel quale sono centrali le degustazioni per conoscere realmente a fondo il prodotto ed innamorarsene!

Fermenti ha già creato e vuole continuare a creare beer lovers.

Ogni giorno ci saranno due o più appuntamenti dedicati ai workshop tematici o ai corsi per introdurre i curiosi al mondo della birra artigianale, le prenotazioni sono già aperte sul sito di Fermenti e sulla pagina Facebook di fermenti.

Ogni sera dalle 21,30 musica live e dj set con artisti di livello nazionale per divertirsi e ballare spensieratamente tra una birra ed un'altra.

L'area food a km zero, offrirà una ricchissima scelta in abbinamento alle birre presentate. Come nella prima edizione, la domenica intorno alle 21,00 verrà premiata sul palco La Regina delle Birre, un agguerritissimo contest tra birrifici che avrà come giudici speciali tutti i partecipanti ad i workshop ed ai corsi di Fermenti.

Tre giorni di corsi, workshop, degustazioni emozionali, ottimo cibo, intrattenimento, musica live, e soprattutto birre artigianali tutte diverse tra loro ed ognuna con la propria storia da assaporare.

Programma di