

## BIRRERIA D'ABRUZZO: A PESCARA IL PRIMO BEER CORNER, E LA SERA AL MARINA SI BEVE AL MOLO 125

3 Giugno 2019



PESCARA - Le molte anime della birra artigianale abruzzese - e solo quella - protagoniste del progetto Birreria d'Abruzzo. Shop on line e primo beer corner con incontri conoscitivi ("potremo dire al mastro birraio quanto ci piace o meno la sua birra!"), degustazioni e mini laboratori con professionisti qualificati, nell'area dedicata all'interno dell'Emporio Primo Vere, slow market equo-bio & km0 a San Donato.

E a partire dal 27 giugno l'apertura di Molo 125, chiosco con miscita di birre selezionate & beer garden nei pressi dell'Arena del porto turistico. Tutte le sere birre d'autore spillate a rotazione, fin quando la stagione permetterà di intrattenersi all'aperto sotto le stelle, anticipa a *Virtù Quotidiane* **Carlo Paolini**, degustatore Unionbirrai, tra i promotori del festival Fermenti d'Abruzzo al Marina di Pescara, quest'anno alla quarta edizione.

Partiti con in vetrina cinquantacinque etichette di territorio, a un mese dall'apertura del Beer Corner i tre appassionati amici e soci pescaresi – Carlo Paolini, **Francesco Paci, Riccardo Di Fabio** – si dicono pronti ad allargare il ventaglio di proposte e accrescere il numero dei microbirrifici rappresentati. Attualmente sedici su un totale di circa cinquanta in tutto Abruzzo, una realtà in continua evoluzione segno di fantasia infinita, eclettismo, voglia di scommettere in un nuovo originale racconto del territorio, che il movimento birra made in Abruzzo è in grado di esprimere con eccellenza.

Una conferma, l'ultima solo in ordine di tempo, è stata l'anteprima della nuova nata del birrificio Mezzopasso di Popoli (Pescara), "Brothers of the Grape", nome fantiano che ammicca alla "fratellanza", ricerca di sinergie, ciò che spesso e volentieri muove il mondo brassicolo.

Frutto di una partnership con il birrificio scozzese Tempest, la "Bros" – stile Brut Ipa, base secca e luppolata stemperata dall'aromaticità del mosto di uve Pinot grigio lavorate a freddo – mischia tradizioni, identità e know how in puro stile cosmopolita. Aromi aciduli e floreali, retrogusto vinoso, bevanda da aperitivo, perfetta su frittura di pesce, formaggi leggeri.

L'utilizzo del mosto è un pretesto per conferire maggiore sapidità alla birra, ha rivelato il mastro birraio Bernardo Perfetti. Birra di nicchia e di conclamata tendenza in modo particolare tra gli amanti del vino, comunque tra i palati alla ricerca di gusti ricercati e complessi.

Mezzopasso ha così sfoderato le novità della linea Biga Italian Grape Ale lanciata la scorsa estate con la Bianca (con mosto di Malvasia). Ora la Rosé (cinque cereali e mosto di autoctono Montepulciano d'Abruzzo) e Rossa (blend di mosto di birra e "Coste di Moro", nettare rosso dop di Cantina Orsogna).

Anche la linea Biga è un progetto condiviso, partito dalla suggestione di un'azienda vitivinicola, Cantina Orsogna 1964 (in provincia di Chieti) per dare forma e sostanza ad un nuovo stile del bere. Birre cento per cento bio con aggiunta di percentuali variabili di mosti.

E pare prossima l'uscita della Iga a base del tanto (e giustamente) divinizzato grano Solina del centro Appennino, nuovo approdo della ricerca "a passo lento" di Mezzopasso nel territorio, in questo caso l'azienda agricola di **Nunzio Nolletti** a Collepietro (L'Aquila).

Sperimentazione spinta e unicità, "follia" e savoir faire. Tutto concorre a distinguere le ardite collaborazioni come le ricette proprie e originali del birrificio di Popoli. Alle birre "regolari", finora undici, si affiancano le stagionali "one shot" come l'estiva Pils e la più invernale Porter.

Base comune l'acqua della fonte San Callisto di Popoli. Il birrificio dell'alto Pescara trae vantaggio dalla vicinanza con le sorgenti del Pescara, racconta il mastro birraio. Si tratta di acque ricche di mineralità, la cui astringenza va opportunamente ammorbidita, declorata e osmotizzata per consentire al birraio di esprimere gli stili più diversi.

Insomma, un mondo tutto da esplorare. E coniugare con il proprio personale gusto divertendosi anche a sovvertire le regole. Ciò che rende cool la birra artigianale italiana non avendo cultura tradizionale in materia, si è sottolineato alla degustazione da Primo Vere, è nell'essere all'avanguardia per fantasia, libertà dagli schemi, modernità di approccio anche nelle collaborazioni.

“Il lavoro di noi artigiani” conclude il mastro birraio pescarese, “è avvicinare il gusto dei consumatori a prodotti un po' diversi che riflettono genialità del birraio e biodiversità del territorio. È lo stile italiano, fa bene all'economia locale e, come la birra artigianale, anche alla salute”.

