

Andar per cantine, frantoi e produttori locali, alla scoperta di nuovi sapori e storie da raccontare, rappresenta la motivazione per la quale sempre più persone decidono di mettersi in viaggio. L'Abruzzo costituisce senza dubbio una terra particolarmente felix, potendo vantare in un raggio tutto sommato breve di chilometri, una proposta enogastronomica di straordinaria qualità e versatilità

una **regione** in **fermento**

di Ivan Masciovecchio
foto Luciano D'Angelo

Da qualche anno a questa parte, oltre a perdersi tra gli ordinati e pettinati filari di vite o tra i secolari ed arcaici ulivi, oppure tra sperduti casari di montagna, il viaggiatore curioso (e appassionato) ha la possibilità di far visita a piccoli e laboriosi artigiani del gusto dediti alla lavorazione di un insolito, e straordinario, "pane liquido".
Stiamo parlando delle birre artigianali *made in Abruzzo*, prodotte nei microbirrifici che sempre più stanno sorgendo nella nostra regione. Al di là del riduttivo prefisso, in Italia il fenomeno sta assumendo caratteri sempre più macroscopici, con oltre trecento produttori-artigiani disseminati a copertura dell'intero territorio nazionale. In questo contesto, l'Abruzzo risulta essere una delle realtà emergenti più interessanti e mai come in questo caso parlare di situazione in "fermento" risulta decisamente opportuno (per avere un quadro completo: www.microbirrifici.org).

Il nostro tour delle eccellenze non può che partire da Spoltore, splendido e antichissimo borgo collinare con vista sulla Val Pescara. Qui opera Jurij Ferri, mastro birraio del birrificio **Almond '22** (www.birraalmond.com), colui che nel lontano 2003 ha dato avvio alla storia, rappresentando per anni una sorta di avanguardia regionale. All'interno dello stabilimento che guarda la Majella, sono nove le birre prodotte a ciclo continuo (di cui due premiate recentemente dalla Guida alle birre d'Italia di Slow Food con il massimo

riconoscimento delle cinque stelle), tutte lavorate secondo il procedimento della rifermentazione in bottiglia, senza essere né filtrate né pastorizzate. "Anche se rischiamo di non entrarci più - ci aggiorna Jurij prima di dedicarsi ai numerosi appassionati che il sabato pomeriggio vengono a fargli visita praticamente da ogni angolo d'Abruzzo (e dintorni) per acquisti e degustazioni - presto metteremo in funzione un nuovo impianto da 1500 litri a cotta, tre volte più grande di quello attuale. Il nostro obiettivo è crescere nella qualità senza dimenticare, però, che il terroir della birra è il birraio, non l'impianto". Prima di lasciare Spoltore, dirigendoci a valle, in Contrada Cavaticchio è possibile far visita al birrificio **Desmond** (www.birrificiodesmond.com). Attivo da circa due anni, sono cinque le diverse tipologie prodotte da Arrigo De Simone nel suo laboratorio di oltre cento metri quadrati e commercializzate esclusivamente in fusti, venduti anche privatamente con noleggio di spillatrice incluso.
Imboccando l'autostrada A14 all'altezza di Villanova e procedendo in direzione sud, l'uscita Val di Sangro si raggiunge in poco più di mezzora. Procedendo sulla statale omonima, nel cuore del più importante distretto industriale d'Abruzzo, il castello ducale di Casoli, in cui soggiornò anche Gabriele d'Annunzio, ci appare a protezione del borgo disteso sulla valle dell'Aventino. Nella quiete delle colline, dal 2008 il **birrificio Maiella** (www.birrificiomaiella.com)

ha in produzione sei varietà di birra (per un totale di circa 30.000 litri), utilizzando come materia primaria la purissima acqua delle sorgenti del fiume Verde. Gli altri ingredienti, tutti scelti con cura direttamente da Massimiliano Di Prinzio, il mastro birraio che ha trasformato il suo hobby in un vero e proprio lavoro, spesso derivano da produzioni locali, a cominciare dal grano varietà "Senatore Cappelli" oppure da quello "Solina", proveniente da coltivazione biologica, così come il farro, per continuare con il miele d'acacia e le spezie tipiche della Majella madre. Le visite dell'impianto artigianale si effettuano nei pomeriggi del venerdì e del sabato, previa prenotazione.

Risalendo verso la provincia di Teramo, il **birrifico Opperbacco** (www.opperbacco.it) di Notaresco in poco più di un anno di attività può vantare già un discreto numero di premi e riconoscimenti, giunti sia dall'Italia che dall'estero. Ultimi in ordine cronologico: le cinque stelle assegnate da Slow Food a due differenti tipologie di birre nell'edizione 2011 della Guida alle birre d'Italia. "Il successo ottenuto ci obbliga a raddoppiare la capacità produttiva - ci dice Luigi Recchiuti, mastro birraio e titolare del birrifico insieme alla moglie Arianna -. Le materie prime provengono un po' da ogni parte del mondo mentre l'acqua è quella del Gran Sasso, della vecchia linea dell'acquedotto del Ruzzo, così come locali sono la menta ed il miele".

Nelle sette birre prodotte da Opperbacco c'è lo zampino determinante di Leonardo Di Vincenzo, proprietario del **birrifico Birra del Borgo** (www.birradelborgo.it) ed uno dei massimi esperti in Italia. E' qui, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa (siamo ad appena una trentina di chilometri da Avezzano), in un pezzo dell'Abruzzo aquilano divenuto Lazio poco più di ottant'anni fa, che si conclude il nostro spumeggiante grand tour. I numeri parlano da soli: 280.000 bottiglie prodotte nel 2009, distribuzione nei migliori ristoranti di New York o Tokyo (oltre che, naturalmente, su tutto il territorio abruzzese), utilizzo di luppoli americani e malti speciali tedeschi ed inglesi. Uno stabilimento aperto alle visite su appuntamento tutti i giorni, con una piccola sala in cui degustare ed acquistare i prodotti. "In futuro l'obiettivo sarà quello di produrre birre sempre più di carattere e capaci di emozionare" ci confida Leo. Un traguardo che auguriamo di raggiungere a tutto il movimento abruzzese.

