

Anteprima SPELT Spoltore x mondobirra.org - Spoltore x

www.mondobirra.org/articolo4331.htm

App Spelt Beer Spoltore, i... Nuova scheda Altri Preferiti

MondoBirra.org

Home Storia Collezionismo Pub e Birrerie Tipologie Notizie Birrifici Beershop Ricette Links Chi Siamo

Evento

Spoltore Beer Festival - Birra Artigianale in Abruzzo

15 Mi piace Condividi

QR Code MondoBirra.Org

Iscriviti alla newsletter

Pagine Gialle della Birra

SPELT ANTEPRIMA SPOLTORE BEER FESTIVAL

ARTIGIANALE 100%

www.spoltorepolodellabirra.it

COSA VI ASPETTA:

- BIRRE ARTIGIANALI DI ALMOND'22, BIRRIFICIO LEARDI E BIRRIFICIO DESMOND
- STREETFOOD
- LABORATORIO DEL GUSTO A CURA DI SLOW FOOD ABRUZZO E MOLISE (SU PRENOTAZIONE)
- SHOW COOKING A CURA DI RED SCUOLA DI CUCINA
- CORSI FORMATIVI A CURA DEI MASTRI BIRRAI SUL MONDO DELLA BIRRA E SULLE TECNICHE DI PRODUZIONE (SU PRENOTAZIONE)
- INCONTRI E PRESENTAZIONI
- MUSICA DAL VIVO TUTTE LE SERE

Info e prenotazioni: spoltorebeerfestival@gmail.com

abruzoweb 28_09.pdf Mostra tutti i download...

14:56 07/10/2014

Anteprima SPELT Spoltore x mondobirra.org - Spoltore x

www.mondobirra.org/articolo4331.htm

App Spelt Beer Spoltore, i... Nuova scheda Altri Preferiti

Pagine Gialle della Birra

L'indice degli argomenti

Find us on Facebook

Come si spilla la birra?

Come si degusta una birra?

Dossier Birra e Salute

© 2002 - 2014 - Tutti i diritti sono riservati, è vietato copiare senza autorizzazione queste pagine.

info@mondobirra.org

L'indice delle notizie

birra

Birra Dolomiti, serve produrre più orzo

Comere Alpi - 06 Ott 2014

FEDAVENA. Un'alternativa alla monocultura del mais e una risposta al fabbisogno della fabbrica che intende incrementare la produzione di birra Dolomiti. La coop La Fiorita e il gruppo Castello che amministra lo

Indietro Avanti powered by Google News

Le Ultime Notizie

www.spoltorepolodellabirra.it

26-27-28 settembre 2014

c/o PIAZZA D'ALBENZIO a partire dalle 19.30

con la partecipazione di: streetfood partner tecnici: OSCAR ALIMENTARI nella partner: ABRUZZO & MOLISE RadioDatal

Spoltore (PE) - 26 - 28 Settembre 2014

Domani (**venerdì 26 settembre**), alle **ore 18.30**, nei locali della Società Operaia, in Piazza D'Albenzio a Spoltore, si svolgerà il convegno di apertura della manifestazione "**Anteprima SPELT - Spoltore Beer Festival**", alla presenza dei promotori, delle istituzioni e dei rappresentanti delle associazioni di categoria. Nel corso dell'incontro verrà illustrato il programma completo della rassegna, che si svolgerà dal 26 al 28 settembre 2014, e si parlerà dello sviluppo del territorio derivante dalla valorizzazione di un prodotto di eccellenza, come la birra artigianale. Il Festival è stato organizzato dall'Amministrazione comunale di Spoltore, con il contributo della Camera di Commercio di Pescara e il patrocinio della Regione Abruzzo, in collaborazione con l'Associazione 'BirrAbruzzo' e la Società Operaia di Mutuo Soccorso di Spoltore.

Dopo i saluti del Sindaco **Luciano Di Lorito** e dell'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo **Chiara Trulli**, interverranno tra gli altri: l'on. **Antonio Castricone**, il consigliere regionale **Alberto Balducci**, il Presidente della Camera di Commercio di Pescara **Daniele Becci**, i rappresentanti delle associazioni di categoria, tra i quali il Presidente della Coldiretti Pescara **Chiara Ciavolich**, il Presidente della Cia **Beatrice Tortora**, il segretario del gruppo agroalimentare di Confindustria Abruzzo **Mauro Di Cola**, **Marco Cirillo**, fiduciario della condotta Slow Food di Pescara; **Davide Acerca**, fiduciario della condotta Slow Food di Francavilla al Mare; il Presidente della Società Operaia **Achille Di Paolo Emilio**, e i titolari dei tre birrifici di Spoltore: **Jurij Ferri** (Almond'22), **Marco Leardi** (Leardi) e **Arrigo De Simone** (Desmond).

Ricco e variegato il **programma** culturale e di intrattenimento che animerà le tre serate dell'Anteprima.

MINI CORSI TENUTI DAI MASTRI BIRRAI

All'Anteprima di SPELT - Spoltore Beer Festival mini corsi di formazione e degustazione tenuti da mastri birrai. Si comincia venerdì 26 settembre alle ore 21.00 con Jurij Ferri (Almond '22). Si prosegue sabato 27 alle 19.30 con Arrigo De Simone (Birrificio Desmond) e infine domenica 28 con Marco Leardi (Birrificio Leardi).

LABORATORIO DEL GUSTO A CURA DI SLOW FOOD ABRUZZO & MOLISE

Sabato 27 settembre alle ore 20.30, il Laboratorio del gusto di Slow Food Abruzzo & Molise "**BirrAbruzzo: evoluzioni e stili diversi**". La birra è il prolungamento di ogni birraio: insieme a **Giovanni Angelucci**, coordinatore per Abruzzo e Molise della guida alla Birra d'Italia di Slow Food, conosceremo le interpretazioni e le diverse produzioni (dalla prima cotta alla birra di

abruzoweb 28_09.pdf Mostra tutti i download...

14:56 07/10/2014

Anteprima SPELT Spoltore x | mondobirra.org - Spoltore x

www.mondobirra.org/articolo4331.htm

App | Spelt Beer Spoltore, i... | Nuova scheda

Altri Preferiti

Eventi e Novità
Glicca qui

guida alle Birre d'Italia di Slow Food, conosceremo le interpretazioni e le diverse produzioni (dalla prima cotta alla birra di maggior estro) di Marco Leardi (Birrifico Leardi), Jurij Ferri (Almond 22) e Arrigo De Simone (Desmond).

STREET FOOD

All' Anteprima SPELT Spoltore Beer Festival il cibo di strada genuino italiano con gli operatori provenienti da varie parti del Bel Paese e che partecipano con l'**Associazione Nazionale Streetfood Italia**:

- **Sicilia**: il pane e panelle, frittelle di farina di ceci da mangiare con sale limone tout court o in mezzo alla classica vastedda, il panino soffice con semi di sesamo
- **Emilia Romagna**: la Piada Romagnola fatta di farina, acqua e tanto amore e farcita a seconda dei gusti del cliente
- **Marche**: le Olive Ascolane, pepite gustose a base di oliva tenera ascolana farcita di vari tipi di carne e verdure
- **Abruzzo**: gli Arrosticini, uno dei re dei cibi di strada italiani. Carne di pecora tagliata a cubetti, cotta alla brace e servita con uno stecchino per un consumo facile e immediato
- **Toscana**: Trippa e Lampredotto, altro cibo di strada che si distingue per la sua facilità di consumo ma anche per la sua prelibatezza. Una parte del quinto quarto del bovino lessata con odori e servita in un panino condita con salsa verde e olio piccante.
- **Veneto**: Pastin Bellunese, un mix di carni di maiale e vitella schiacciato e cotto su piastra assieme a formaggio Dobiaco, il tutto proveniente da pascoli e allevamenti delle Dolomiti Bellunesi così come i Wurstel e Bratwurst artigianali
- E poi stand di operatori locali che proporranno pesce fritto in cartoccio e dolci tipici.

SHOW COOKING

La birra Almond '22 protagonista dello **Show Cooking** realizzato da **ReD Scuola di Cucina**, nella giornata conclusiva della tre giorni di Spoltore dedicata alla birra artigianale (**Domenica 28 settembre**, dalle ore 20.30). Questo il menù elaborato dallo chef **Christian Castorani**:

Perfetto di pollo, pinzimonio e riduzione di birra
 Zuppa di birra e cannella, gnocco di pane e parmigiano
 Macaron mascarpone, birra e zenzero

Le birre utilizzate per la preparazione delle ricette sono: Farrotta, Hibernum e Noa Reserve - Metodo Solera 2007

MUSICA DAL VIVO

abruzzoeb 28_09.pdf

Mostra tutti i download...

14:57 07/10/2014

Anteprima SPELT Spoltore x | mondobirra.org - Spoltore x

www.mondobirra.org/articolo4331.htm

App | Spelt Beer Spoltore, i... | Nuova scheda

Altri Preferiti

Le birre utilizzate per la preparazione delle ricette sono: Farrotta, Hibernum e Noa Reserve - Metodo Solera 2007

MUSICA DAL VIVO

Tre serate di musica dal vivo. Si comincia **venerdì 26 settembre dalle 22.00**, con un viaggio dall'Abruzzo al Portogallo, passando per sentieri africani, tenuti per mano da **Rogero Celestino** e i **Companheiros**, trasportati da sonorità afro-reggae e da atmosfere capoverdiane e oltre. Para divertir-te!

Si prosegue **sabato 27 settembre dalle 22.00** con gli **Aruahband**, per una serata di musica e divertimento con le cover di Mannarino, Capossela, Bandabardò e tanti altri.

Si chiude in bellezza **domenica 28 settembre**, sempre a partire dalle **22.00**, con la **Piccola Underground Orchestra** e il suo sound etno-folk che spazia dall'Africa, ai Balcani, dall'Irlanda al Sud America, senza trascurare l'Italia.

CONCERTO, PRESENTAZIONI E DIMOSTRAZIONI

Subito dopo l'inaugurazione, **venerdì 26 settembre alle 20.00**, presso la **Parrocchia di San Panfilo**, si terrà il concerto di musica sinfonica a cura dell'orchestra studentesca del **Liceo Artistico, Musicale e Coreutico "Misticoni - Bellisario"** di Pescara, curato dai Prof.ri Iezzi, Barone e Scarafile.

Sabato 27 settembre alle 19.00, nei locali della Società Operaia di Mutuo Soccorso, presentazione del libro **"Birre e Birrifici d'Abruzzo"**, a cura dell'Associazione TerrAbruzzo (Autori: Mauro Rocchia, Piero Lullo, Luca Iezzi ed Enrico Fratangelo).

Domenica 28, alle 17.00, Antonino Di Domizio, degustatore professionista e docente di produzione e materie prime per l'ADB (Associazione Degustatori di Birra), farà una cotta pubblica all grain, partendo dalla materia prima - i grani.

Sempre domenica, alle **18.00** ci sarà la Presentazione del progetto di un birrifico artigianale ideato dagli studenti dell'**Istituto di Istruzione Superiore "A. Volta"** di Pescara, a cura dei Prof.ri Davide Angrilli e D'Ambrosio Graziella e subito dopo la Presentazione del laboratorio di produzione della birra artigianale dell'**Istituto Statale Agrario di Alanno "Cuppari" Biotecnologie...a tutta birra!** curato dal Prof. Antonio Dell'Oste.

Fonte Comunicato Stampa

Settembre 2014

Condividi

Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

abruzzoeb 28_09.pdf

Mostra tutti i download...

14:57 07/10/2014