

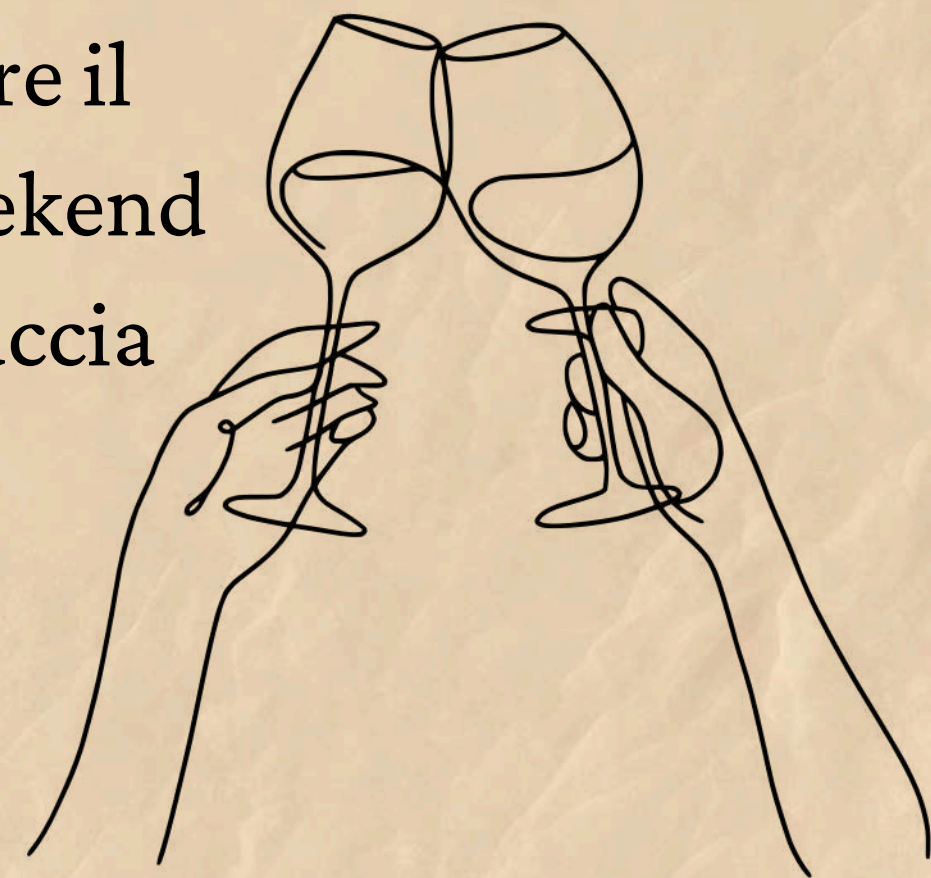
Eventi in Sicilia





CANTINE APERTE

31esima edizione di Cantine Aperte, l'evento cult del Movimento Turismo del Vino (MTV) che coinvolge centinaia di produttori e migliaia di appassionati in tutta Italia. Le cantine sono pronte ad aprire le loro porte e accogliere il popolo di enoturisti il 25 e 26 maggio per vivere un weekend imperdibile, una vera festa dell'enoturismo che abbraccia tutte le regioni.

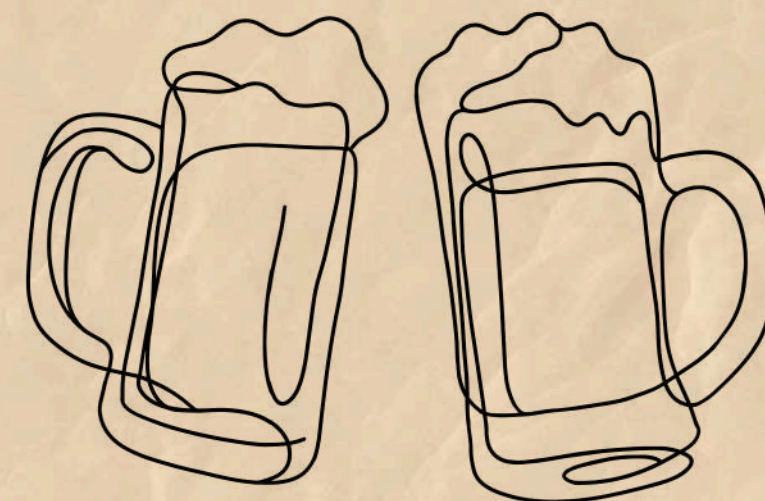




Beer Bubbles 2024

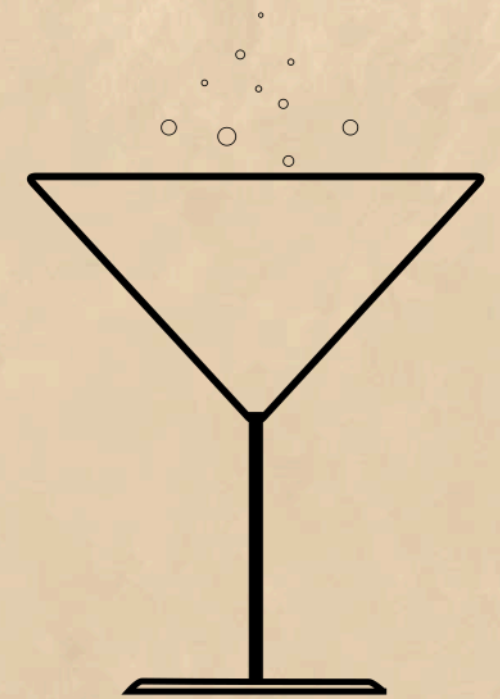
- Dal 13 al 16 giugno torna a Palermo Beer Bubbles il festival delle birre artigianali.

Per quattro giorni, dalle ore 17,00 alle ore 02,00 la manifestazione animerà la cosiddetta parte “bassa” di via Maqueda ed è il primo di cinque grandi eventi che rientrano in una rassegna nel cuore pulsante del centro storico raccontando un asse stradale pedonale socialmente e culturalmente coeso.



Sicilia in Bolle

SICILIA IN BOLLE



Alla sera, gli ospiti cominciano ad arrivare e le aziende sono pronte per far degustare le loro ultime annate di spumanti e vini frizzanti siciliani: tra brindisi, confronti tra produttori e addetti al settore, l'immane sciabolata. Degustazioni, convegni, masterclass, produttori ed appassionati di vini spumanti e frizzanti siciliani, riuniti sulla bianca scogliera della Scala dei Turchi. Tutto questo – e molto altro ancora – è Sicilia in Bolle – l'evento sulle bollicine siciliane, giunto alla sua nona edizione. Organizzato dalla delegazione AIS Associazione Italiana Sommelier di AGRIGENTO e CALTANISSETTA in collaborazione con AIS SICILIA.



Messina Pop up Beer al Giardino Corallo



Si fa festa al Giardino Corallo con il Messina pop up beer. Iniziativa imperdibile in cui ci saranno per tutto il weekend 6 birrifici artigianali siciliani, local food e live revival music.





Marsala Doc Fest

A 250 anni dalla sua nascita, il Consorzio per la tutela del Vino Marsala D.O.C. ha deciso di festeggiare questo traguardo straordinario con un evento speciale, il MARSALA DOC FEST, ovviamente nella sua capitale, la città di Marsala, il 6, 7 e 8 ottobre 2023.





Trapani Beer Fest

Il Trapani Beer Fest rappresenta una celebrazione della cultura birraria, offrendo ai partecipanti un'esperienza immersiva nel mondo della birra artigianale, arricchita da delizie gastronomiche, che momenti di divertimento e musica. Situato nella centralissima piazza Vittorio Emanuele, l'evento si estenderà per un intero weekend, dal 4 al 6 Ottobre, regalando tre giorni di scoperte e piaceri. Nella prima edizione sono transitate 30 mila persone rendendo il Trapani Beer Fest un successo.



Trapani Beer Fest

Il Trapani Beer Fest è un evento annuale che celebra la cultura della birra artigianale, arricchito da offerte gastronomiche e intrattenimento musicale. La seconda edizione si è svolta dal 4 al 6 ottobre 2024 nella parte pedonale di Piazza Vittorio Emanuele a Trapani.



Aspetti socio-culturali:

Il festival rappresenta un'importante occasione per valorizzare le produzioni locali e incentivare il turismo gastronomico nella regione. Promuove il consumo responsabile di alcol con lo slogan "Bevi responsabilmente" e presta attenzione all'ambiente utilizzando bicchieri eco-friendly riutilizzabili per ridurre i rifiuti di plastica.



Edizione:

La prima edizione ha registrato oltre 30.000 visitatori, con 8.000 litri di birra spillati, rendendo l'evento un successo significativo. La seconda edizione ha mirato a superare questi numeri, consolidando il festival come appuntamento fisso per gli appassionati.

Utenza:

Il festival attira un pubblico eterogeneo, dagli appassionati di birra artigianale ai turisti e residenti in cerca di un'esperienza culturale e gastronomica unica. La varietà di birre e cibi offerti, insieme all'intrattenimento musicale, rende l'evento adatto a diverse fasce d'età e interessi.



Promozione dei prodotti:

Il cuore dell'evento sono i birrifici artigianali, selezionati con cura per offrire una vasta gamma di birre di alta qualità, sia locali che nazionali. Gli stand di street food completano l'esperienza, proponendo delizie gastronomiche siciliane che si abbinano perfettamente alle birre in degustazione.



Birrificio chinaschi

Nella provincia di Trapani, il birrificio artigianale Chinaschi, situato a Salemi, si distingue per la produzione di birre che esaltano i sapori e gli aromi tipici della Sicilia.

- Sicilian Blanche (BLC), una birra di frumento leggera, agrumata e dissetante, ideale per chi cerca freschezza e sapori autentici.
- Sicilian Small India Pale Ale (Small IPA) offre un gusto chiaro e dissetante, caratterizzato da un amaro moderato e un profumo avvolgente dato dall'utilizzo dei luppoli Amarillo e Mosaic.



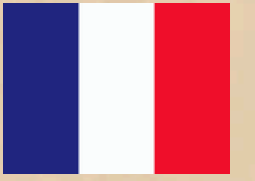
Birrificio chinaschi

Queste birre riflettono l'impegno di Chinaschi nel valorizzare le tradizioni e gli ingredienti locali, offrendo prodotti che incarnano l'essenza della Sicilia.

Per chi desidera degustare queste birre in un ambiente accogliente, Il Barbagianni a Trapani propone un'ampia selezione di birre artigianali alla spina e in bottiglia, accompagnate da proposte culinarie dolci e salate



Sicilienne blanche



La "Sicilian Blanche" est une bière artisanale légère, citronnée et désaltérante, produite par la brasserie Chinaschi. Lors de la production, des zestes d'orange et une pincée de coriandre sont ajoutés pour lui donner un goût agréable adapté à différentes occasions. Les ingrédients comprennent l'eau, le malt d'orge, le malt de blé, le blé dur sicilien "Perciasacchi", flocons d'avoine, zeste d'orange, coriandre, houblon, sucre et levure.

Il a une teneur en alcool de 5% et un IBU de 30, avec une température de service recommandée de 6 °C.





Sicilian white

The "Sicilian Blanche" is a light, citrus and refreshing craft wheat beer produced by Birrifificio Chinaschi. During production, orange peel and a pinch of coriander are added to give it a pleasant taste suitable for different occasions. The ingredients include water, barley malt, wheat malt, Sicilian durum wheat "Perciasacchi", oat flakes, orange peel, coriander, hops, sugar and yeast.

Has an alcohol content of 5% and a IBU of 30, with a recommended service temperature of 6°C.

