



**BEERCATANIA<sup>®</sup>**  
FESTIVAL DELLE BIRRE ARTIGIANALI

f t i [www.beercatania.it](http://www.beercatania.it)



BEERCATANIA  
FESTIVAL COLLETTORIE ARTISANALI

BEERCATANIA  
FESTIVAL COLLETTORIE ARTISANALI

## **BEERCATANIA, DAL 2015 UN'ISOLA FELICE**

Siamo all'ottava edizione del BeerCatania, evento organizzato da BeerSicilia e dall'agenzia catanese Scirocco, che dal 2015 racconta - attraverso due grandi appuntamenti l'anno - l'entusiasmo di tante giovani realtà. Regina dell'evento la birra artigianale declinata in diverse ricette per le migliaia di ospiti che accorrono a ogni edizione.

Un impegno quotidiano forte delle sinergie che grazie al BeerCatania vuole trasformare Catania nel capoluogo delle birre artigianali. Almeno in due edizioni l'anno: il BeerCatania Spring che si tiene l'ultimo weekend di maggio con un format più leggero e divertente in cui oltre a proposte culinarie e una selezione di birrifici, puntiamo alla musica live, e il BeerCatania l'ultimo weekend di novembre in cui puntiamo alla varietà delle aziende e a inglobare tutta la filiera del mondo delle birre artigianali senza rinunciare mai al rapporto con il territorio e la qualità dei prodotti. Una vera e propria rassegna per il meridione dove tanti eventi di formazione si accostano alle tante birre.

Il BeerCatania vanta una crescita esponenziale di presenze (siamo passati dai 5.000 visitatori della



prima edizione ai 25.000 dell'ultima edizione di novembre 2018) a cui è corrisposta anche una crescita di proposte ed esposizione: abbiamo portato a Catania birrifici provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.

Felici, entusiasti e orgogliosi dei risultati raggiunti non ci accontentiamo: la nostra ambizione, che è l'ambizione di quanti vogliono darsi da fare - come tante realtà brassicole- ci spinge verso nuovi obiettivi.

A inizio 2017 abbiamo costituito l'Associazione BeerSicilia con l'intento di creare nuove sinergie e un punto di riferimento per chi vuole approcciarsi a questo mondo. BeerSicilia nasce quindi dalla volontà di promuovere la diffusione di questi prodotti e sostenere l'eccellenze del nostro territorio, nonchè creare una rete da collegare e relazionare con le realtà nazionali.

Dietro le etichette di birra artigianale ci sono delle magnifiche storie - spesso giovani storie - che meritano di essere raccontate.

Dal 24 al 26 maggio 2019 vogliamo fare quello che abbiamo sempre fatto: renderci narratori di storie di amicizia e passione. Ma ci piacerebbe fare anche qualcosa di più.



Abbiamo l'obiettivo di poter fare qualcosa per la nostra città, Catania: sogniamo di farla diventare il punto di riferimento del sud Italia. Almeno nelle birre artigianali. In questa edizione dedicheremo il bicchiere alla città e svilupperemo una serie di migliorativi: attraverso l'app YHOP gli utenti saranno aggiornati sulle birre spillate e potranno valutare le esperienze di gusto. BeerCatania è uno degli eventi brassicoli più grande del sud e vuole davvero trasformare Catania nel capoluogo delle birre artigianali, così come facciamo dal 2015.



# BEERCATANIA<sup>®</sup>

FESTIVAL DELLE BIRRE ARTIGIANALI

## Spring

**24|25|26 MAGGIO**  
**ISTITUTO ARDIZZONE GIOENI**  
Via Etna, 595 - CATANIA





# I BIRRIFICI PRESENTI



BIRRIFICIO 24 BARONI  
NICOSIA (EN)  
SICILIA



BIRRIFICIO DELL'ETNA  
RIPOSTO (CT)  
SICILIA



BIRRIFICIO BRUNO RIBADI  
CINISI (PA)  
SICILIA



BIRRIFICIO AGRICOLO INDIPENDENTE - BIRRA VIVA DAL 1989  
PIOZZO (CN)  
PIEMONTE



BIRRIFICIO A'MAGARA  
NOCERA TERINESE (CZ)  
CALABRIA



BIRRIFICIO EPICA  
SINAGRA (ME)  
SICILIA



BIRRIFICIO PONTINO  
LATINA (LT)  
LAZIO



BIRRIFICIO BABYLON  
VILLA PIGNA (AP)  
MARCHE



BIRRIFICIO BRÜTON  
SAN CASSIANO DI MORIANO (LU)  
TOSCANA





**La Compagnia  
del Fermento**  
LA COMPAGNIA DEL FERMENTO  
MASCALUCIA (CT)  
SICILIA



**BIRRIFICIO LA FUCINA**  
PESCOLANCIANO (IS)  
MOLISE



**BIRRIFICIO EAST SIDE**  
LATINA (LT)  
LAZIO



**BIRRIFICIO ECB**  
ROMA (RM)  
LAZIO

**CANEDIGUERRA**  
BIRRA ITALIANA

**BIRRIFICIO CANEDIGUERRA**  
ALESSANDRIA (AL)  
PIEMONTE



**BIRRIFICIO CANTALOO P**  
TAVERNA (IS)  
MOLISE

**mezzavia.**  
BIRRIFICIO ARTIGIANALE

**BIRRIFICIO MEZZAVIA**  
SELARGIUS (CA)  
SARDEGNA



**BIRRIFICIO TARÌ**  
MODICA (RG)  
SICILIA





# PROGRAMMA

## VENERDÌ 24 MAGGIO 2019

ore 16 apertura  
ore 18 Masterclass: Teo Musso si racconta. Intervista con Andrea Camaschella e degustazione delle produzioni "Riserva Teo Musso" di Baladen  
ore 20 djset Nuccia Giuffrida  
ore 22 live Otto8max tribute band 883  
ore 24 djset  
ore 02 chiusura

## SABATO 25 MAGGIO 2019

ore 11 apertura  
ore 18 Masterclass: Simone Cantoni, gli abbinamenti impossibili. Degustazione di birre e vini con abbinamenti  
ore 20 djset Stella Kalisperatou  
ore 22 live Vince Mannino and his band  
ore 24 djset  
ore 02 chiusura

## DOMENICA 26 MAGGIO 2019

ore 11 apertura  
ore 12 Laboratorio con Trinacria Hombrewes: come si fa la birra. Materie prime e produzione.  
ore 18 Masterclass: La birra e i formaggi. Andrea Camaschella e Pietro Pappalardo. Degustazione di birre abbinati ai formaggi.  
ore 20 djset Horm  
ore 22 live Magic Pie  
ore 24 djset  
ore 02 chiusura



TRASFORMIAMO  
CATANIA NEL CAPOLUOGO  
DELLE BIRRE ARTIGIANALI



**BEERCATANIA®**  
FESTIVAL DELLE BIRRE ARTIGIANALI  
*Spring*



Un appuntamento imperdibile: per la prima volta al BeerCatania Andrea Camaschella intervista Teo Musso che si racconterà e guiderà la degustazione della sua "riserva".

Matterino "Teo" Musso nasce a Carrù il 05 marzo 1964. È l'ultimo di quattro figli, cresce a Piozzo, un piccolo paese nelle Langhe da cui non scapperà mai. Teo, un uomo dalla personalità poliedrica e dalle grandi doti comunicative, è considerato uno dei rappresentanti più significativi di un

nuovo modo di intendere la birra: rigorosamente artigianale e preferibilmente da abbinare al cibo.

Teo e Michelle decidono di riaprire una vecchia osteria chiusa da anni e di trasformarla in una birreria. Danno sfogo alle loro passioni: la musica, lo spettacolo e, soprattutto, la birra. Teo sceglie da subito 200 etichette provenienti da tutta Europa: è il 1986 e nasce Le Baladin.

Il nome significa cantastorie in francese antico e l'ispirazione arriva da un passaggio a Piozzo di un circo itinerante composto da artisti di strada, le Cirque Bidon, da cui Teo rimane affascinato e con cui scappa per qualche mese.

Tutto ciò rappresenta soltanto l'inizio dell'avventura: bisogna, infatti, aspettare il 1996 e qualche viaggio di Teo in terra belga per cominciare con la produzione.





# *Simone Cantoni*

Uno dei più importanti divulgatori birrari che abbiamo in Italia è senza dubbio Simone Cantoni, giornalista con la passione per la birra, ma conoscitore del “mondo del gusto” a trecentosessanta gradi. Come da tradizione ormai, dedichiamo il laboratorio del sabato a divertirci con Simone e gli abbinamenti.





# Andrea Camaschella

Andrea Camaschella, novarese, classe 1973, si appassiona alla birra, di qualità, agli albori degli anni '90 in un pub della periferia londinese. Dopo anni di viaggi per Europa e Italia, alla ricerca del Santo Graal birrario, fa di questa passione una professione.

Oggi, tra un viaggio e l'altro, è uno dei principali attori della parte culturale italiana: redattore di Fermento Birra Magazine, autore per Cronache di Gusto, relatore in forum e laboratori, docente di degustazione per l'ITS Agroalimentare e in corsi dedicati alla birra, collabora con le principali associazioni di settore per promuovere la cultura brassicola nel nostro Paese.



