



## SPILLO12, la birra appena spillata da bere nelle prime 12 ore

*Da Rock Modica nasce una nuova birra artigianale confezionata in lattina subito dopo la spillatura e pensata per essere gustata entro 12 ore, per portare ovunque freschezza e autenticità da taproom*

La birra appena spillata ha un fascino (e un sapore) particolare. Lo sanno benne gli ideatori di **SPILLO12** la nuova birra firmata dai titolari di **Rock Modica**, il locale fondato da **Luca Modica**, insieme a **Paola e Irene Leocata**, all'interno del birrifico artigianale **Tarì** per accogliere appassionati di birra, cibo, eventi e musica. Si tratta di una birra artigianale spillata al momento, confezionata in lattina e pensata per essere gustata entro **12 ore**. Un formato ideato per chi vuole portare ovunque, anche a casa, la freschezza e l'atmosfera autentica di una taproom, vivendo così la magia della birra appena servita, anche lontano dal bancone.

### **SPILLO12: tre etichette a suon di rock**

---

La birra viene spillata su richiesta, inserita in una **lattina d'asporto da 33 cl** che preserva gusto, effervescenza e caratteristiche organolettiche. Dunque, niente bottiglie, niente conservazione a lungo termine, ma **solo birra viva**, da bere subito.

Tre le varianti disponibili, pensate per soddisfare gusti diversi: **Blonde** con il suo sapore fresco e leggera, **Stout** corposa e avvolgente e **Tripel**, intensa e aromatica. Il packaging è **essenziale e grezzo**, fedele allo stile diretto di **Rock Modica**, che punta ad autenticità, qualità e spirito libero.

*«La nascita di SPILLO12 ha radici profonde – spiega **Luca Modica**–. Avevamo raggiunto posti lontani con Tari, ma desideravamo dare più valore al legame con il territorio che ci aveva visto nascere ed è per questo che abbiamo creato Rock a Modica. Era il maggio 2024. Però, abbiamo capito che c'era ancora spazio per raccontare, per accogliere chi si siede davanti a te ed è disposto ad ascoltare. E abbiamo scoperto che la birra appena spillata ha un fascino e un sapore unici, diversi da quelli della birra in bottiglia. Per questo nasce SPILLO12, una birra fresca, pensata per essere consumata entro 12 ore dalla messa in lattina. Questo garantisce un'esperienza autentica e immediata. Crediamo molto nel contatto diretto con il consumatore: è per tale motivo che spesso organizziamo dei tour in birrificio e ci impegniamo a promuovere un turismo consapevole e curioso, attento alla birra artigianale. Da Rock, nella nostra taproom, la porta è sempre aperta perché l'accoglienza fa parte del nostro modo di fare birra. Da oggi, anche in lattina ...appena spillata!».*



Da sx Paola Leocata, Luca Modica, Irene Leocata (Foto © Rock Modica).

## Un nuovo concetto del bere

**Rock Modica** non è però una semplice taproom: è un luogo dove la musica incontra la birra, dove ogni sorso racconta una storia e ogni serata diventa esperienza. Proprio come nella musica rock, infatti, **la libertà è un valore centrale**: la libertà di scegliere, di creare, di vivere fuori dagli schemi. E con SPILLO12, Rock Modica vuole dare la libertà di bere le sue birre **dove vuoi, quando vuoi e con chi vuoi**. Un nuovo modo di vivere la birra, senza confini.

Info: [www.rockmodica.it](http://www.rockmodica.it)

### Data di creazione

11/08/2025

### Autore

redazione