



Beer Catania 2026: quando gin e birra raccontano la stessa storia

Oltre 15 mila presenze per il festival siciliano che ha trasformato Villa Pacini in un laboratorio di cultura brassicola, mixology, sostenibilità e rigenerazione urbana

L'edizione 2026 di **Beer Catania**, svoltasi da giovedì 21 a domenica 24 maggio a Villa Pacini, si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico, registrando oltre 15 mila presenze tra residenti, visitatori dell'hinterland e turisti nazionali e internazionali.

Organizzata da **Gaetano Fatuzzo** e **Francesco Chittari**, la manifestazione ha superato il format tradizionale del festival enogastronomico per trasformarsi in un maturo e strutturato hub multidisciplinare capace di far dialogare le eccellenze artigianali con l'arte, la cultura e l'impegno sociale.

Oltre 15 mila visitatori a Villa Pacini

Nel corso delle quattro giornate si sono alternati incontri, degustazioni, laboratori e momenti di approfondimento che hanno coinvolto un pubblico eterogeneo, contribuendo a rafforzare il ruolo di

Beer Catania come appuntamento di riferimento per il settore craft nel Mezzogiorno.

Tra i temi che hanno suscitato maggiore interesse figura il focus dedicato alla **mixology contemporanea** e al rapporto storico e produttivo che lega gin e birra artigianale.

L'argomento è stato al centro di un incontro che ha visto dialogare **Amedeo Ferlito**, bartender di Sottopalazzo, e **Ramon Noto**, esperto di miscelazione e professionista del comparto *food & beverage* di Sipario Club.

Nel corso del talk, Noto ha ripercorso le origini di un legame che affonda le proprie radici nella storia europea delle fermentazioni e delle distillazioni. Il ginepro e il luppolo, oggi associati rispettivamente a gin e birra, venivano infatti utilizzati per le loro proprietà conservanti e medicinali già molti secoli fa.



Da sn, Amedeo Ferlito e Ramon Noto (Foto © Mari Cortese).

Dalla **Scuola Medica Salernitana** agli studi di Ildegarda di Bingen nel XII secolo, il racconto ha mostrato come il luppolo abbia contribuito a migliorare la conservazione della birra, mentre il ginepro trovava impiego in preparazioni alcoliche e medicamentose. Due percorsi apparentemente distinti che condividono però una comune matrice cerealicola.

Gin e birra, infatti, nascono dallo stesso patrimonio agricolo costituito da orzo, frumento e segale. Non a caso il fermentato da cui si ricava la base alcolica del gin presenta molte affinità con un

mosto di birra non luppolato.

Dal talk ai cocktail: la dimostrazione nel bicchiere

La parte teorica ha trovato applicazione pratica grazie ai cocktail preparati da **Amedeo Ferlito** utilizzando Magnolia, London Dry Gin composto da sette botaniche.

Nel **primo drink** il distillato è stato abbinato a lime, zucchero e Contrablanc del birrificio Cantaloop, una birra caratterizzata dalla presenza di bacche di ginepro e scorze di bergamotto che ha contribuito a conferire struttura e freschezza alla miscela.

La seconda proposta ha invece utilizzato come elemento finale la False Flat del birrificio Brewfist, una Berliner Weisse con lampone e basilico. In questo caso la birra ha assunto il ruolo normalmente affidato agli spumanti nei cocktail, apportando acidità, effervescenza e una marcata componente aromatica.

Birrifici, degustazioni e sperimentazione cerealicola

Oltre alla miscelazione d'avanguardia, Beer Catania ha ospitato **ventuno birrifici artigianali** e dieci proposte gastronomiche. Ampio spazio è stato dedicato anche alla divulgazione. Tra gli incontri più seguiti figurano quelli sulla **sostenibilità** e sulla **sperimentazione cerealicola** condotti dai docenti del **Dipartimento Di3A** Aldo Todaro e Rosa Palmieri insieme a **Valeria Messina** di Forno Biancuccia.



Gruppo Scirocco, Urban Street Sicily e We Catania (Foto © Ufficio stampa).

Molto partecipate anche le degustazioni di birra e formaggi curate da Ramon Noto e gli abbinamenti tra le birre monastiche di Birra Nursia e i sigari Tornabuoni Cacciatore alla Maremmana.

Accanto all'offerta enogastronomica, il festival ha confermato la propria vocazione alla valorizzazione degli spazi urbani e il coinvolgimento delle realtà locali. Particolare interesse ha suscitato l'area dedicata alla **comunicazione visiva** e all'arte urbana curata da **Enrica Ciulla**, fondatrice di Urban Street Art Sicily, che ha ospitato opere realizzate attraverso tecniche pittoriche e stencil attirando l'attenzione anche di visitatori stranieri.

Tra i progetti più significativi dell'edizione 2026 figura **"Il Muro del Piatto"**, iniziativa collettiva raccontata da Andrea Pace di We Catania e dal designer **Bob Liuzzo**. Nel laboratorio che ha coinvolto scuole, università, famiglie e cittadini, la birra si fa pretesto per generare valore culturale. Ad adulti e bambini è stato chiesto di disegnare su piatti di ceramica la propria visione identitaria di Catania: l'opera monumentale risultante sarà inaugurata pubblicamente il prossimo 7 luglio nel quartiere San Cristoforo.

Un progetto sostenuto anche da **Marco Barbarossa**, responsabile dell'hub comunitario de **La Città dei Ragazzi**, che testimonia come [Beer Catania](#) sia riuscito negli anni a trasformare Villa Pacini in un hub stabile di inclusione, networking territoriale e percezione fiduciosa del futuro.

Data di creazione

30/05/2026

Autore

mari-cortese