

Birre artigianali siciliane? I birrifici che producono le migliori dell'Isola

Autore: Manuela Zanni

Data: 19 Agosto 2023



Si fa presto a dire “birra”. Ci sarà un motivo se la birra è una delle bevande alcoliche più diffuse e antiche del mondo. Probabilmente è dovuto al fatto che si tratti di una bevanda che “non se la tira”, che sa stare al proprio posto senza mai essere sbruffona e non fa alcuna distinzione di etnie, razza o religione. Insomma, la birra piace a tutti e, soprattutto, è alla portata di tutti.

C'è birra e birra!

Ma, ovviamente, come in tutti i casi, non bisogna mai generalizzare. E', infatti, il caso di dire che “c'è birra e birra” perché se, soprattutto in passato, con il termine “facciamoci una birretta” si intendeva dire di andare a bere con pochi soldi e senza impegno una bevanda dalla qualità non sempre eccelsa, oggi il discorso è diventato molto più complesso.



Birre artigianali siciliane

Il motivo è che grazie al nutrito popolo dei “beerlover”, come ci piace definire i bevitori incalliti del nettare di luppolo, la cultura della birra artigianale, quella preparata da piccoli produttori o, addirittura, dai sempre più numerosi “homebrewers”, ossia coloro che la birra amano prodursela in casa, si è diffusa a macchia d’olio divenendo una vera e propria mania che ha contagiato non solo i giovani ma anche, e soprattutto, i bevitori più maturi.

La birra in Sicilia

In Sicilia, poi, si può tranquillamente affermare che negli ultimi anni si sia assistito ad un vero e proprio boom di birrifici artigianali che, partendo da una decina, oggi sono circa **50**. Infinite le tipologie di birre prodotte e le altrettante infinite combinazioni con tutti gli aromi e spezie possibili e immaginabili per creare la birra perfetta per ogni occasione.

“La birra non esiste, esistono le birre”

Come dice **Lorenzo Dabove, Kuaska** per gli amici, il fondatore del Kuaska Institute, una delle più importanti voci in capitolo in fatto di birre “*la birra non esiste. Esistono le birre*”. Bionda, rossa, scura, agrumata, fruttata, affumicata, torbida, cristallina, quale che sia la vostra preferita ricordatevi che deve essere adatta all’occasione, al luogo, anche al vostro abbigliamento, se è il caso. Se poi

volete spingervi verso l'universo degli abbinamenti gastronomici, là scoprirete mondi sconosciuti dove potrete spaziare liberamente con la vostra fantasia e creatività poiché teniate a mente alcune poche e semplici regole che potrebbero far crollare alcuni falsi miti.

Il (falso) mito di “Pizza&Birra”

La birra è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di mosto a base di malto d'orzo, aromatizzata e amaricata con luppolo. La presenza dei lieviti la rende, paradossalmente, la bevanda meno adatta in assoluto ad accompagnarsi alla regina dei lievitati ovvero Sua Maestà la pizza con la quale di solito viene abbinata forse perché nell'immaginario collettivo “ pizza&birra” rappresenta un connubio easy, informale indice di libertà e spensieratezza.



Pizza e Birra

Come abbinare le birre

In merito agli abbinamenti possibili, invece, come per il vino, si può procedere per contrasto o per concordanza sintetizzando le linee guida in alcuni punti:

- Abbinare l'intensità ovvero se un piatto ha un sapore complesso occorre abbinare una birra altrettanto complessa in grado da reggerne il confronto, se, invece, si tratta di una pietanza delicata occorre una birra “soft” che non penalizzi la preparazione.

- Esaltare gli ingredienti principali del piatto e i loro metodi di preparazione (ad esempio affumicatura, tostatura, grigliatura) e ricercarne le armonie con una birra che li valorizzi.
- Bilanciare i contrasti tra dolce, salato, sapido e piccante presenti nel cibo e nella birra in modo da creare un unicum armonico ed equilibrato.
- Prediligere birre e pietanze degli stessi Paesi poiché esiste un ventaglio di sapori che compone ogni ricetta tradizionale che spesso è possibile riscontrare anche nelle birre prodotte nello stesso territorio.
- Tenere conto della “stagionalità” delle birre che rende quelle leggere perfette d’estate e quelle con maggiore gradazione alcolica più adatte per l’inverno.

Va da sé che al di là delle linee guida che si possano dare, considerando la quantità delle birre esistenti e le infinite combinazioni possibili con gli ingredienti che compongono un piatto, l’abbinamento birra/cibo non può essere sintetizzato in uno schema ma necessita di tentativi anche azzardati che, spesso, nascondono delle interessanti sorprese.

Birrifici artigianali siciliani

Di seguito vi indichiamo alcuni dei birrifici artigianali siciliani, in ordine rigorosamente alfabetico, di cui vale davvero la pena di assaggiare le birre.

Birificio Alveria – Canicattini Bagni (SR)

Il **Birificio Alveria** di [Canicattini Bagni](#), in provincia di **Siracusa**, produce birra in modo artigianale, con un piccolo impianto che ci permette di seguire con precisione e con cura tutte le fasi del processo produttivo per offrirvi una bevanda di alta qualità, dove si trovano integre le caratteristiche delle materie prime che utilizziamo.



Birrificio Alveria

Il birrificio rappresenta una fucina, un opificio che è anche luogo di aggregazione e scambio di idee con i amici e clienti. La caparbiaità è il simbolo di questa realtà, al punto tale da aver scelto un asino come segno di riconoscimento convinti delle proprie idee e di produrre le birre che piacciono e non perché di moda. Da buoni artigiani si dicono in continua evoluzione e sperimentazione, per migliorarsi e per creare nuove birre adatte a tutti, anche ai palati più esigenti.

Birrificio 24 Baroni – Nicosia (EN)

Il **Birrificio 24 Baroni** si trova a [Nicosia](#), in provincia di **Enna**, in **Contrada Sant'Onofrio**. Nato come *start-up* dalla passione dei titolari per le birre artigianali, il birrificio ha presto conosciuto un grande successo di clienti e critica, vincendo diversi premi per l'altissima qualità della sua birra. Il birrificio segue i criteri tradizionali dell'alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia, che donano alla preziosa bevanda un sapore unico e autentico producendo birre con passione e sapienza, rifornendo i migliori locali regionali e italiani.



Birre 24 Baroni

Il **Birrificio 24 Baroni** nasce nel 2014 dalla passione di due fratelli Antonio e Giacomo, trovando tra le colline di Nicosia l'acqua ideale per avviare questa attività. Il Birrificio si rivolge alle attività gastronomiche, bar, pub regionali e nazionali. Qui si produce in modo rigorosamente artigianale birra cruda non pastorizzata e rifermentata in bottiglia, affermatasi con successo a livello sia regionale che nazionale.

Birra Belè – Modica (RG)

Birra Belè a Modica, in provincia di Ragusa, è un progetto che racconta la storia di una famiglia e dell'amore profondo verso le proprie radici. A fare da filo conduttore, la bellezza che esalta gli animi e riempie occhi e cuore. La **famiglia Adamo** ha deciso di lanciarsi in questa emozionante avventura, che nasce dalla passione di **Giorgio Adamo** e di sua moglie **Daniela Bellaera** per le birre artigianali e dalla volontà di provare a realizzarle insieme ai loro figli Marco e Simone.



Birra Belè

Quando la bottiglia viene stappata, i sentori delle ricette arrivano dritte al naso, sprigionando note che catapultano in un tripudio di sensazioni, in un mondo floreale, erbaceo, fruttato. Note che verranno comprese pienamente con il primo sorso, che stupisce e conduce in un viaggio tra la meravigliosa semplicità del quotidiano, come una cena in famiglia, una chiacchierata tra amici, un giro notturno tra le strade silenziose della 'città dalle cento chiese'. Belè è la bellezza che coinvolge i sensi, che riesce a far ammirare con sguardo nuovo i **luoghi di Modica**, è l'amore che unisce una famiglia e le dà il coraggio di realizzare un progetto, perché uniti si è sempre più forti.

Birrificio Chinaschi- Salemi (TP)

Dopo anni di esperienze e di collaudo tra le mura di casa, nel **maggio 2015 Francesco Puma**, con la collaborazione del giovane enologo **Vincenzo Leone**, ha deciso di "espatriare" e di dar vita a quella che al momento è l'unica azienda agricola trapanese dedicata alla produzione di birra, nonché secondo birrificio artigianale a **Salemi**, in provincia di **Trapani**.



Birre Chinaschi

Il nome della birra, Chinaschi, gioca sul dialetto siciliano (“*Chinaschi*” vuol dire letteralmente “con il naso”) e sul celebre alter ego di Charles Bukowski, con la c al posto della k finale. L’azienda utilizza grani antichi autoctoni, seminati all’interno dello stesso padiglione. Il segno distintivo di tutte le birre “Chinaschi” è lo stretto legame con il territorio Siciliano: **profumo di grano, di agrumi, di pane, sentori floreali**. Tutti segni distintivi della tradizione Siciliana. Uno degli obiettivi del birrificio Chinaschi è quello di diffondere la cultura della birra artigianale, una realtà purtroppo ancora poco nota al sud, dando una forte impronta siciliana a tutti i suoi prodotti.

Birrificio Epica – Sinagra (ME)

Tre amici, una passione decennale. **Birra Epica**, a [Sinagra](#), in provincia di **Messina**, nasce dalla loro personale scommessa: in Sicilia, terra del vino, produrre birra di qualità che rappresenti il territorio. Ma EPICA è anche la scommessa di chi ha deciso di rimanere in Sicilia per valorizzarne il territorio e per combattere lo spopolamento dei **Monti Nebrodi**.



Birra Epica

In questo senso riteniamo che la nostra birra incarna il concetto di resilienza di chi, come noi, ha deciso di restare nel proprio territorio con iniziative imprenditoriali. Qui si producono le birre studiandone la storia, esprimendo la personalità, evitando di inseguire mode effimere. Dialogo e confronto con colleghi e clienti sono le parole chiave per migliorare sempre le ricette e il lavoro, perseguendo l'obiettivo della qualità contro l'omologazione del gusto.

Birrificio dell'Etna (CT)

La passione e la voglia di creare qualcosa di esclusivo hanno spinto **Delfio Faraci e Leo Biasi**, entrambi imprenditori e cultori a vario titolo del mondo della birra, a realizzare un progetto unico, collegato al territorio, alla Sicilia e al suo vulcano.



Birrificio dell'Etna

L'azienda che sorge ai piedi dell'Etna, in luoghi in cui l'uomo da millenni sfida la natura ribelle, è una realtà artigiana che lavora con passione ed energia ogni suo prodotto. **Birrificio dell'Etna** è un'impresa in cui l'amore per il buon bere e l'attaccamento al territorio si fondono tra loro e si tramutano in birre uniche ed eccellenti, capaci di trasmettere ad ogni sorso le stesse emozioni di chi con generosità e dedizione le ha prodotte.

Birrificio Fratelli Birrafondai – Misterbianco (CT)

Il Birrificio Fratelli Birrafondai nasce nel **2013** da un legame di sangue tutto siciliano, quello tra **Rosario e Santa Di Caro**, e si fonda sul forte senso di riscatto in una terra complicata, un tempo "Magna Grecia", che ancora oggi nasconde profumi, frutti, energie e bellezze intramontabili. Santa è una farmacista "anomala" che negli anni ha sviluppato una travolgente passione per il mondo brassicolo. Insieme al fratello Rosario nel 2011 inizia il suo percorso da homebrewer e, grazie alle competenze in chimica e all'instancabile dedizione, è riuscita via via a trasformare quella che dapprima nasce come semplice passione in vera e propria attività professionale.



Birrificio Fratelli Birrafondai

Prima mastrobirraia siciliana (e tra le poche in Italia) ha affinato le sue doti in diversi corsi, anche di alto livello, firmando oggi birre che, grazie all'inconfondibile tocco "di fimmina", sono divenute riconoscibili e apprezzate da una clientela sempre più in crescita ed esigente. La sua "Ciaurusa" è stata insignita del premio nazionale "Luppolo d'Oro 2019" nella categoria Belgian White. Rosario è il classico birrofilo impenitente. Grande esperto di birre italiane ed estere ha iniziato le sue produzioni armeggiando in casa con pentole, termometri e densimetri. Quando si ricorderà di avere una sorella caparbia ed esperta in chimica... il gioco è fatto! Anche lui ha migliorato la tecnica "cuocendo" birra affianco a diversi mastrobirrai esperti, prima a Milano e poi a Firenze. Dal 2013 firma, insieme a Santa, 7 originalissime birre interamente prodotte nel microbirrificio di Misterbianco.

Birrificio Hippana- Prizzi (PA)

Hippana è il nome del monte da cui sgorga l'acqua di sorgente, ingrediente principe delle nostre birre e il **logo** è la stilizzazione di una maschera protagonista del famoso "[ballo dei diavoli](#)" che si svolge ogni anno nel giorno di **Pasqua** a [Prizzi](#). Le nostre birre sono fuori dagli schemi, le abbiamo volute decisamente beverine con l'intento di farle scoprire anche dai più scettici bevitori.



Birrificio Hippana

Birra Hippana nasce nei [Monti Sicani](#) a **Prizzi in Sicilia**, dall'idea di creare una birra artigianale, dal sapore genuino, realizzata integrando le tecniche dell'antica tradizione birraia e le moderne tecnologie. Il progetto è dedicato al territorio, entusiasti della sua potenzialità e innamorati della sua bellezza.

Birrificio Irias – Torrenova (ME)

Birra Irias è una storia di famiglia nata dalla volontà di quattro amici: trasformare un hobby casalingo in un prodotto di qualità con un legame concreto con il territorio. Dall'acqua agli ingredienti più peculiari, la Sicilia, isola ricca regala le materie per una birra imbottigliata per la prima volta nel dicembre del 2013 ma che già può vantare ben quattro premi nazionali ed internazionali. Un tranquillo weekend in campagna, tempo di mondiali di calcio, tanto caldo e tanta voglia di stare insieme. Turuzzo arriva con una scatola di bottiglie da 66. "Sono le mie, provate". Era il 1994. Da allora non hanno perso la passione per la sperimentazione alla ricerca della ricetta migliore.



Birra Irias

In via Rosmarino a Torrenova (ME) è possibile visitare il microbirrificio. Un piccolo spaccio aziendale permette all'avventore di assaggiare le nostre birre in bottiglia e alla spina accompagnate da una selezione di prodotti locali, in rispetto della nostra mission di dialogo con il territorio. Un contesto a dimensione familiare, che però strizza l'occhio all'internazionalità, con la nostra realtà sempre più aperta verso i mercati esteri europei ed extraeuropei, attratti da un prodotto che unisce i sapori siciliani ad una tradizione antica e varia, che in Sicilia sta trovando un terreno via via più fertile.

Birra Kuturi – Scicli (RG)

Da una passione coltivata e perfezionata per anni, dall'esperienza decennale del titolare **Adriano Ternullo** nell'ambito della birrificazione casalinga, dall'incoraggiamento e dal supporto di parenti e amici, nel 2019 nasce il **Birrificio Kuturi a [Scicli](#)**, in provincia di **Ragusa**, la realizzazione di un sogno che si è trasformato in realtà.



Birra Kuturi

Immerso nella splendida **campagna sciclitana**, tra carrubi e ulivi secolari, muri a secco e regie trazzere, il Birrificio Kuturi ha fin da subito creduto nella continua ricerca del miglior risultato, ponendo la massima attenzione nella scelta delle materie prime e seguendo con estrema cura le diverse fasi di produzione, con l'unico grande obiettivo di creare birre di qualità e dal gusto unico. Perché una birra non è solo una birra ma molto di più. Per degustare le birre e conoscere la filosofia aziendale il birrificio organizza visite guidate per prenotare le quali occorre consultare il sito aziendale.

Birrificio Paul Bricius – Vittoria (RG) ?

Il birrificio **Paul-Bricius** nasce nel 2004 a **Vittoria**, in provincia di [Ragusa](#), dalla passione di tre amici per il mondo brassicolo nata con la **produzione di birra in casa**. Scontrandosi contro quella che era la natura e le origini della loro città, conosciuta da sempre come la patria del vino, hanno iniziato a coltivare l'orzo distico per la produzione di birra. Il **birrificio Paul-Bricius** è gestito da tre soci fondatori, che dal 2004 si impegnano nel settore dell'agricoltura e nella trasformazione del malto mettendo tutta la passione e l'amore per il proprio lavoro.



Birre Paul Bricius

La passione per il mondo brassicolo è stata trasmessa anche ai figli che hanno deciso anch'essi di intraprendere la strada tracciata dai loro genitori. **Gold Green Special Ale, Special Grape Ale, Red Strong Ale, Abbey Ale, 'Mpardist Ale** sono le birre tutte diverse, adatte per ogni occasione. Il metodo di lavorazione Paul Bricius assicura inoltre una vita del prodotto molto più lunga rispetto a quella media delle birre artigianali in commercio, senza aggiunta di solfiti o conservanti ma in modo completamente naturale.

Birrificio Realmalto (CL)

Tutto ha inizio nel 2018 nello stabilimento di **Caltanissetta**, quando con la passione per la birra e, alla base, specifici studi di approfondimento presso il C.E.R.B. (Centro di Eccellenza per la ricerca sulla Birra all'università degli studi di Perugia), inaugurammo il **Brand e Birrificio Realmalto**.



Birre Realmalto

Il birrifico produce un **set di birre dal gusto** dissetante e unico, risultato della qualità delle materie prime e della passione ed è apprezzata per i suoi sapori e aromi, in grado di soddisfare i palati più esigenti. Il risultato è una birra né pastorizzata, né filtrata, per l'ottenimento di una bevanda fresca, viva e dal gusto armonioso ed equilibrato.

Bruno Ribadi – Cinisi (PA)

Il birrifico **Bruno Ribadi** deve il suo nome ad un personaggio eclettico ed estroso, nato a [Cinisi](#), cittadina sul mare a pochi passi da Palermo. Cresciuto presso l'**abbazia dei Benedettini** dopo la morte dei genitori, viene a contatto con un monaco belga da cui apprende i processi di fermentazione dei cereali e della birrificazione. Affascinato da questo mondo, al raggiungimento della maggiore età, decide di lasciare l'abbazia per partire alla scoperta dei segreti delle migliori birre in giro per il mondo.

Dei suoi viaggi, scoperte ed esperimenti resta traccia in un diario da cui prendono ispirazione le birre e i prodotti del Birrifico **Bruno Ribadi**.



Birre Bruno Ribadi

Il Birrifico Bruno Ribadi produce diverse tipologie di birre artigianali come la **Birra stile Special Ale** all'uva passa di Pantelleria e carrube, la **Birra stile Pilsner** ai grani di sicilia, **Birra Bionda Stile Pale Ale** alle spezie di Sicilia e bucce di agrumi. Le **Birre Ribadi** hanno un ottimo label e un packaging unico. Sono riconoscibili grazie all'immagine di un volto dagli occhiali e lunghi baffi, appunto Bruno Ribadi, con i suoi colori accesi e vivaci che ne contraddistinguono lo stile cromatico e l'immagine coordinata del marchio.

Birrifico Rock Brewery- Capo d'Orlando (ME)

Il **Birrifico Rock Brewery** di [Capo d'Orlando](#), in provincia di **Messina**, ha iniziato a produrre birra da autodidatta. Poi l'ostinazione ha condotto al momento in cui il risultato era abbastanza soddisfacente da volerlo condividere. Prima con gli amici, poi con più gente possibile fino a migliorare sempre di più, continuando a studiare, a cercare e a sperimentare.



Rock Brewery

Con il rispetto verso la tradizione, la curiosità per il nuovo e l'attenzione alla qualità. Così una passione è diventata un mestiere grazie al quale creare birre più classiche, facili da bere e versatili ma anche la rivisitazione in chiave moderna di stili classici, rock sperimentale e libero.

Birra Tarì- Modica (RG)

La Sicilia è isola magica, teatro di storia e forti tradizioni. Le suggestioni di questa terra non vanno prese alla leggera o si rischierà di rimanervi impigliati come nella rete di un pescatore. Il nome del birrificio è un simbolo. Affonda le radici nel carattere di un territorio fiero, della cui tradizione promette di diventare parte.



Birra tari

Nella sua storia lunga, il **Tari**, infatti, ha cambiato forma e dimensione, ma l'artigianalità impressa nell'imperfezione del cerchio irregolare resta il suo tratto distintivo. Oggi il birrifico è uno dei più apprezzati dell'isola e produce birre artigianali dal carattere deciso e dalla forte personalità.

Birra dei Vespri – Altavilla Milicia (PA)

Ad [Altavilla Milicia](#), in provincia di **Palermo**, a pochi passi da **Bagheria**, **Gaetano Bucaro** nella veste di *homebrewer*, nel **2014** ha deciso di produrre birra e lo fa anche molto bene. Il salto di qualità con la creazione del birrifico avviene nel **2018** e in pochi anni si afferma nel mondo delle birre artigianali. Il birrifico, nei prossimi mesi, si sposterà in un nuovo stabilimento più ampio a **Bagheria**, per soddisfare la crescita delle richieste del mercato. Ciò consolida l'importanza crescente di una realtà che, a piccoli passi, è riuscita ad entrare a pieno titolo nel novero delle eccellenze della birra artigianale made in Sicily.



Birra dei Vespri

Le birre hanno un carattere che le contraddistingue sia come luppolatura, che le rende profumate, amare e dal sapore intenso che come grado alcolico. Cinque birre prodotte, tra i 5 gradi e gli 8,5. Tra queste la 1282 Chiara Saison Biologica. Si tratta di una birra biologica, fruttata e speziata con note di pepe, coriandolo, agrumi e pesca. Una birra chiara, morbida con schiuma bianca e persistente, perfetta da abbinare alla pizza o alle carni rosse.

Birrificio Yblon (RG)

Il birrificio **Yblon** a [Ragusa](#) nasce dalla passione per la birra, che non è solo bevanda, ma anche mezzo di incontro e socializzazione, simbolo dell'abbattimento dei confini sociali. Ogni birra ha una sua storia, una sua chiave di lettura, un mondo creato ad hoc e centinaia di prove prima di arrivare a lei.



Birrificio Yblon

Il progetto nasce dalla passione per l'*homebrewing*, particolarmente legato a tutto ciò che con le mani possiamo fare, esattamente come artigiani d'altri tempi. Nulla viene affidato alle macchine per creare birre uniche dalla forte personalità.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/birre-artigianali-siciliane-birrifici-migliori-sicilia/>

Generato il 22/05/2025