Palazzolo. Le birre artigianali siciliani, incontri e assaggi per scoprirle

E’ inizia a Palazzolo Acreide la prima kermesse dedicata interamente ai micro birrifici siciliani e al fenomeno crescente della birra artigianale in Sicilia.
Ad inaugurare la manifestazione è stato l’Ente di Sviluppo Agricolo della Regione siciliana con un workshop dal titolo “Birra artigianale e agricoltura: nuove opportunità”.
A chiudere i lavori, Cna Siracusa con la presentazione del progetto “Cambiamenti” diretto a finanziare le migliori Startup d’Italia.
Stasera sarà la volta della condotta Slow Food di Siracusa con il laboratorio del gusto “Fermenti Siciliani”, dedicato alla degustazione di birre artigianali siciliane e di formaggi a pasta cruda dei caseifici locali di Palazzolo Acreide.
Il vicesindaco di Palazzolo, Luca Russo, mostra tutto il suo compiacimento per l’attenzione che la manifestazione sta riscuotendo. “In Sicilia – ha detto – sono nati negli ultimi anni un numero imponente di micro birrifici, un fenomeno crescente e che piace ad un pubblico interessato a scoprirne i segreti, le curiosità e ovviamente anche il gusto”.
La manifestazione si concluderà domenica 10 luglio.