COL PATROCINIO

Comune di Modica

LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI RAGUSA

PROVINCIA DI RAGUSA

ECOEVENT PLASTICFREE CERTIFIED 2026

UBT UNIONBIRRAI BEER TASTERS

UB UNION BIRRAI PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

ORGANIZZATO DA

BRASSICOLI ITALIANI

ZERO COMUNICAZIONE

MAIN SPONSOR

CUPRA GARAGE

COMER SUD RAGUSA

SCHIUMA® #5

CRAFT BEER VILLAGE

PROGRAMMA

30 MAG → 02 GIU

il primo craft beer village in spiaggia

free entry

MARINA DI MODICA

schiumabeervillage.it

MEDIA PARTNER

andrea licitra ENJOY RENT

CORRIERE di RAGUSA

SPONSOR

FERNOVA la soluzione... la trova!

MONCADA

inaqqua PISCINE

PARTNER TECNICI

MOAK

ANGELSA CASA VACANZE | HOLIDAY ACCOMMODATION

Uberti Venezia

Idroimpianti di Andrea Lasagna Liuzzo

SCHIUMA #5 CRAFT BEER VILLAGE

i birrifici presenti

BIRRIFICIO BABYLON

Marche

BIRRIFICIO STYLES ARTIGIANALE

Marche

birrificio artigianale

Trentino

BIRRAGAIA

Lombardia

SKAPTE HANDCRAFTBEER

Campania

TARÌ®

Sicilia

YBLON FERMENTO SICULO

Sicilia

Onei

Sicilia

alveria BIRRIFICIO CAPARBIO

Sicilia

BAC

Sicilia

SCHIUMA #5

CRAFT BEER VILLAGE

line up live & dj set

h. 18.00 / 19.00
Radio Schiuma *Selection*

h. 19.00 / 22.00
Entropia e Danny Fiorilla *Live*

h. 22.00
Peppe Camagna BTB Coso *Dj set*

30 / maggio
sabato

degustazioni & show cooking

Schiuma punta da sempre sulla cultura brassogastronomica del territorio, cercando di creare una comunità di eccellenze pronta a raccontare storie di convivenza con la natura, i suoi sapori, le tradizioni e la creatività.
Gli incontri cercheranno di coinvolgere tutti i vostri sensi e di avvicinarvi alla degustazione di cibo mediterraneo e birra artigianale. Ogni corso sarà guidato da un esperto del settore insieme a **Matteo Selvi**, *giudice internazionale BJCP*, *degustatore UBT Unionbirrai* ed esperto di abbinamenti tra cibo e birra.

31 / maggio **domenica**

Birra & BBQ

Show Cooking 11:00 → 12:00

Con **Claudio Fidone**, *U Carnizzieri*, e **Giorgio Terranova**, *titolare di Fernova S.r.l.*

Un evento che nasce dall'esperienza di *Claudio Fidone*, mastro macellaio e *finalista sul podio* del **WORLD CHAMPION YOUNG BUTCHER BEST BURGER SICILIA 2026**, insieme a *Giorgio Terranova*, proprietario di Fernova, azienda specializzata in strumenti e attrezzature per barbecue, forni e molto altro.
Durante il laboratorio verranno illustrate le tecniche di preparazione e di condimento della carne prima della cottura.

Degustazione di 2 birre e del premiato mini burger di Claudio Fidone.

Valore:
2 token Schiuma

Max:
20 persone

Mosto d'uva e mosto di birra: una storia di prossimità

Degustazione 15:00 → 16:00

Con la sezione **ONAV Modica** e **Giorgio Solarino**,
Maestro Assaggiatore,
Sommelier ONAV Modica e produttore.

Partendo dal mosto d'uva, il laboratorio proporrà un percorso di degustazione e abbinamento con birre che lo utilizzano al loro interno, approfondendo il caso delle Italian Grape Ale.

Degustazione
di 2 vini e 2 birre.

Valore:
1 token Schiuma

Max:
20 persone

#5 SCHIUMA CRAFT BEER VILLAGE

CAMPI SONORI

line up live & dj set

h. 11.00 **Contest homebrewer**

h. 12.00 / 18.00 **Radio Schiuma Selection**

h. 18.00 / 23.00
Rassegna **Campi Sonori** *6 gruppi Live e Dj Set Session*

La perla rara *Live*
The apple *Live*
Nowhere *Live*
8 Rock *Live*
The forma mentis *Live*
Zed + Dalia nera *Live*
Michele Ricca *Dj set*



31 / maggio **domenica**

degustazioni & show cooking

01 / giugno **lunedì**

Dalla terra al bicchiere

Degustazione 11:00 → 12:00

Un viaggio tra i colori e i sapori del
pomodoro e della birra artigianale,
attraverso un percorso di degustazione
che racconta tradizione, territorio e creatività.
a cura di **Moncada Op**:
pomodori ed ortaggi in Sicilia

Degustazione
di 2 birre e 3 varietà
di pomodoro.

Valore:
1 token Schiuma

Max:
20 persone

Aromi in birra

Degustazione 16:30 → 17:30

L'aromatario **Enrico Russino** dell'azienda **"gli AROMI"** di Scicli

Un percorso sensoriale che esalta l'olfatto
attraverso una selezione di antichi aromi del territorio
siciliano, ricchi di storia e tradizione, accompagnati
da birre studiate per valorizzarne profumi,
sapori e sfumature gustative.

Degustazione
di 3 birre.

Valore:
1 token Schiuma

Max:
20 persone

SCHIUMA #5
CRAFT BEER VILLAGE



line up live & dj set

h. 18.00 / 19.00
Radio Schiuma *Selection*

h. 18.00 / 20.00
Max Garrone & Sharon Vox / RockTherapy *Live*

h. 20.00 / 22.00
I Timidi e Giuseppe Licitra *Live*

h. 22.00
Pronto, Indie? *Dj set Experience*

01 / giugno
lunedì

degustazioni & show cooking

02 / giugno martedì

Birra in formaggio: la filatura con la birra

Degustazione 11:00 → 12:00

Laboratorio dedicato alla filatura del formaggio, realizzata in diretta da **Saro Petriglieri**, ricercatore *CORFILAC* ed esperto di cheesemaking, in abbinamento alla birra artigianale.
Un'esperienza didattica e sensoriale che mostra da vicino le tecniche di lavorazione e trasformazione del latte, fino alla filatura.
Degustazione di un formaggio locale siciliano, con un profilo di gusto selezionato e a sorpresa del mastro.

Degustazione
di 2 birre.

Valore:
1 token Schiuma

Max:
20 persone

Sicuri siano solo contorni? ricette e creazioni della linea Nonna Tina Gourmet

Firmate dallo chef **Lorenzo Ruta**. *Brand ambassador Nonna Tina Gourmet*

Degustazione 15:00 → 16:00

Un percorso sensoriale tra i sapori della tradizione siciliana, reinterpretati in piatti capaci di adattarsi a diverse occasioni conviviali.
Dalla caponata al capuliato, fino all'incontro fresco e iconico di arance e finocchio, un viaggio tra identità, stagionalità e memoria gastronomica.

Degustazione
di 3 birre con 3 assaggi di contorni.

Valore:
1 token Schiuma

Max:
20 persone

SCHIuma® #5

CRAFT BEER VILLAGE

line up live & dj set

h. 16.00 / 18.00
Radio Schiuma *Selection*

h. 18.00 / 20.00
Alma e Mari *Dj set*

h. 20.00 / 22.00
I Pazzi del riformatorio *Live*

h. 22.00
Fuori Menu *Closing Party*

02 / giugno
martedì



Premiazione **domenica 31 maggio** 2026

La giuria sarà composta da: **giudici locali BJCP**,
birrai ed **esperti del settore** con la supervisione di **Matteo Selvi**,
Ubt, giudice Bjcp e da sempre homebrewer.
Menzione speciale per la birra con la **miglior Schiuma** e *premio a sorpresa*

COL PATROCINIO

Comune di Modica

LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI RAGUSA

PROVINCIA DI RAGUSA

ORGANIZZATO DA

BRASSICOLI ITALIANI

ZERO COMUNICAZIONE

MAIN SPONSOR

CUPRA GARAGE

COMER SUD RAGUSA

SPONSOR

FERNOVA la soluzione... la trova!

MONCADA

inaqqua PISCINE

SUPPORTED

ECOEVENT PLASTICFREE CERTIFIED 2026

Uberti Venezia

UBT UNIONBIRRAI BEER TASTERS

UB UNION BIRRAI PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

THB TRINACRIA HOMEBREWERS SICILIANI IN FERMENTO

wine passion & skill ONAV MODICA

PARTNER TECNICI

MOAK

ANGELSA CASA VACANZE | HOLIDAY ACCOMMODATION

POLARA BIBITE IN SICILIA DAL 1953

MAG DESIGN TRASVERSALE

Idroimpianti di Andrea Lasagna Liuzzo

lissandrello soluzioni per il trattamento dell'acqua

STUZZICADENTI STREET FOOD

BONFORNO LIEVITATI BENE

Sempre Verde potatura & giardinaggio

abbate LEGUMI E FRUTTA SECCA

Fidone Carni tradizione e innovazione

mediterrae ANIMA CONTADINA

Music rent STORNELLO

FASTSERVICE PROMO WORK FUN

LINE pubblicità

publinova.it color imprint

SCHIUMA #5 CRAFT BEER VILLAGE

MEDIA PARTNER

ZERO COMUNICAZIONE

andrea licitra ENJOY RENT

CORRIERE di RAGUSA