Oliver Wine House

bere per ricordare....





Via F.sco Paolo Di Blasi, 2 - ang. Via Libertà, 92
90146 Palermo - Tel. 0916256617
www.oliverwinehouse.it - francescabacile@msn.com

Anche noi, come i nostri amici e colleghi che hanno collaborato in questa mini guida a come trascorrere il mese di dicembre all'insegna dello stare bene a tavola, vogliamo darvi dei consigli sull'affascinante mondo dei cocktail (rigorosamente a tutta birra) cominciando dal nostro ormai collaudato fatto con 1/3 di aperol e 2/3 di birra pils o il martini rosso, bitter campari e birra bianca belga, i con tequila, limone pestato con zucchero di canna e birra chouffe blonde, il dedicato alla nostra associazione, con season beer martini bianco e succo di limone e, per finire, il con la Noel Rulles, bitter campari e asti spumante.
Ovviamente ce ne sono tanti altri che potrete provare presso di noi; saremo pronti a suggerirvi come potete servirli a casa vostra per il periodo natalizio.
Ma solo da noi vi potrete deliziare delle numerose proposte di birre natalizie alla spina e, perché no, di numerose proposte regalo a tutta birra.

TEYPAT

DIVERSI PER CULTURA

TEYPAT nasce nel 1977, e con lei la passione per tutto ciò che di più bello ogni cultura possa offrire.
La ricerca del prodotto è costante ed estremamente selettiva. Prestigio, ricercatezza, ma anche fruibilità pratica sono le caratteristiche che i buyer TEYPAT cercano in ogni complemento, essenza, o gioiello che sagge mani siano riuscite a realizzare.
Oggi TEYPAT propone, accanto alla grande esperienza nel campo dell'arredamento e delle liste nozze, articoli che soddisfano la voglia di esclusivo dei propri clienti: profumi di antiche maison francesi e russe, libri dalla sapiente rilegatura, prodotti alimentari estremamente ricercati, oggetti vintage, gioielli particolari, linee home di grandi stilisti e molto altro.
TEYPAT è galleria d'arte contemporanea, sala lettura, progettazione d'interni, caffè.
Offriamo inoltre un rental service studiato per l'allestimento di studi televisivi, set fotografici e cinematografici, eventi.



ELABORAZIONE E STAMPA DIGITALE EL'OSTUDIO PALERMO 091.8588571 - 091.8582838



Cerere

Natale in casa Cerere

Lady Malto

Un mese di...
bere bene buona birra

Con la partecipazione di:

HoReCa

interbrau

32
Via dei birrai

Cerere

Associazione Culturale
Cerere e Lady Malto

Il cibo e la birra di qualità sono, a Palermo Cerere e Lady Malto.
La cultura birraria, di recente acquisizione per noi, è in grande crescita in questi ultimi anni in tutta Italia.
La splendida bevanda, nelle sue più alte espressioni comincia, anche in Sicilia a attrarre e a piacere.
Cerere per l'aspetto culturale di conoscenza e di promozione, lady Malto (costola al femminile di Cerere) interviene in questo progetto con una proposta più operativa e commerciale, al fine, insieme, di creare un circuito di locali e di offerte qualificate e assistite dalla nostra esperienza e da chi in Italia è protagonista. Cerere è affiliata e rappresenta in Sicilia il Movimento Birrario Italiano che dialoga in tutto il mondo sui temi della qualità, della conoscenza e della cultura.
L'occasione del Natale consente una prima presentazione di chi fino da ora crede in questa iniziativa nuova e assai attraente.
Con il più vivo augurio

Cerere e Lady Malto

RISTORANTE

Bye Bye Blues

Nel 1991 inizia l'avventura del Ristorante Bye Bye Blues, nato dalla grande esperienza di Antonio Barraco, barman ed esperto sommelier, e dalla passione per la cucina di sua moglie, Patrizia Di Benedetto, diventando subito a Palermo punto di riferimento per i palati raffinati e gli estimatori del buon vino.
Patrizia riesce a creare un nuovo tipo di cucina spiccatamente mediterranea, dove trionfano i sapori della prelibata materia prima siciliana e tocchi di assoluta modernità.
Nel 2010, anno importante dopo la ristrutturazione del locale che dà un ulteriore tocco di eleganza alla "cornice culinaria" di Patrizia, arriva la meritata Prima Stella Michelin, che da numerosissimi anni mancava da Palermo, ma soprattutto che corona Patrizia primo chef donna stellato in Sicilia.

Piatto proposto per l'occasione:

"Pera speziata con mousse allo yogurt e panpepato"

ed in abbinamento

"Birra Ale Ginger Tom"

Natale in casa Cerere
a cura di Lady Malto

Un mese di....
bere bene buona birra

Insieme a:

Ristoranti:

Locali:

Fornitori:

La birra in libreria:

AA. VV. - Ed. Gribaudo
M. Jackson - Ed.Tecniche Nuove
Webb, Pollard, ecc.
D. Bertinotti, M. Faraggi - Ed. FAG

tina pica
Restaurant & Enjoyment

ristorante menu aperivino vini

Nel centro storico di Palermo, a due passi da piazza San Domenico e dal popolare mercato della Vucciria, all'interno di un'antica chiesa sconsacrata, il ristorante Tina Pica rappresenta una struttura unica per i suoi aspetti funzionali ed il suo prestigio storico. Il ristorante nasce dall'idea di quattro amici, uniti dalla passione e dall'amore per le armonie ed i profumi della cucina mediterranea, grazie alla quale il Tina Pica è divenuto un punto di riferimento per i palati più esigenti, amanti dei sapori tradizionali, gradevolmente rivisitati dallo chef che in occasione del periodo natalizio vi stupirà con abbinamenti spumeggianti a base di birra selezionata da Cerere. Numerose sono le proposte che potrete scoprire venendoci a trovare.

Piatto consigliato dallo chef:

"Goulash alla Austriaca"

ed in abbinamento

"Birra Noel Rulles "

dal 1926 Angelo Armetta
locale del buon formaggio

Via dei Quartieri, 6 - 90146 Palermo
Tel/Fax 091 6888986 - 3289888019
angeloarmetta@libero.it

La salumeria Armetta dal 1926, negozio storico certificato, riconosciuto da slow food locale del buon formaggio.
Armetta può offrire una competenza professionale ed una vasta offerta di specialità alimentari, nel buon cibo in abbinamento al buon bere: selezione di grandi formaggi e di grandi saluni, produzioni dal suino nero dei Nebrodi al patanegra iberico, bresaole, coppe, salame di moncucco alla freisa, cotechini e zamponi artigianali cuneesi, lenticchie di Ustica, ravioli al prosciutto della foresta nera, biscotti al miele, confetture, dolci tipici natalizi, tutti prodotti artigianali, senza trascurare la cura per gli abbinamenti cibo-bevande.
Raffinata competenza nel proporre la nostra assistenza per eventi ufficiali e/o informali: aperitivi, degustazioni, pranzi, premiazioni, feste, ogni occasione conviviale in collaborazione con Oliver Wine House di via libertà, 92 a Palermo.
In occasione delle imminenti festività di fine anno Armetta seleziona e propone specificità confezionate anche in ceste natalizie e confezioni regalo in genere.
Aperte le Fosse di Palazzo Rusticucci a Cartoceto, Armetta festeggia il Natale in Casa Cerere proponendo le birre artigianali in gustosi abbinamenti, idee regalo di gran classe di cui sono protagonisti le birre e il pecorino di Fossa di Vittorio Beltrami, oltre alla strepitosa selezione dei formaggi baricciati o maturati in foglie di noci o castagne.