

Ti-mi-li arriva in Famila. E' la birra artigianale prodotta alle pendici dell'Etna

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 04 Marzo 2021



Ti—mi—Li

La birra agricola di Sicilia al grano duro
di Tumminia prodotta e imbottigliata
alle pendici dell'Etna.

Doppio

Ti-mi-li è considerata una delle regine tra le birre artigianali siciliane

- Prodotta alle pendici dell'Etna , viene preparata con il grano antico Tumminia
- Sarà distribuita nella rete dei supermercati Famila
- Il birrifico della Ars agricola è stato rilanciato dal gruppo Bm, detentori del marchio Bruno Ribadi

La birra Ti-mi-li arriva sugli scaffali dei supermercati **Famila**. Ti-mi-li è considerata una regina tra le [birre](#) artigianali di Sicilia. Viene prodotta e imbottigliata alle pendici dell'Etna. Da oggi, questa linea di birre sarà disponibile nella rete di distribuzione organizzata CDS. Da gennaio, il gruppo che ha sede a Caltanissetta, detiene il marchio Famila. Ti-mi-li viene prodotta da un birrifico agricolo della Ars Soc. Agricola Srl, entrato recentemente a far parte del gruppo BM srl (già proprietario del Birrifico Bruno Ribadi).

La difesa della tradizione e dei prodotti di eccellenza siciliana

Ti-mi-li viene prodotta in un micro birrifico posto alle pendici dell'Etna utilizzando il grano Timilia. Si tratta del grano antico che in dialetto siciliano chiamiamo **Tumminia**.

Questo grano è considerato un “**salva vita**”. Con oltre 2500 anni di storia, garantisce la sopravvivenza delle famiglie che potevano seminarlo da gennaio nelle zone marittime o addirittura a marzo in quelle collinari per già essere pronto per la raccolta di giugno.

Il gruppo Bm ha deciso di rilanciare la produzione di Ti-mi-li, perché lo ritiene un progetto in linea con la sua filosofia aziendale. Che si può riassumere nel concetto: “passione per la produzione della birra artigianale e una ricerca continua di materie prime delle terre siciliane.

“Vorremmo che Ti-mi-li fosse un'esperienza accessibile a tutti. Il nostro gruppo ha desiderato rilanciare il progetto di un'azienda in stato di difficoltà, la cui chiusura avrebbe disperso la sua storia e il suo valore. Ti-mi-li è un'azienda fatta dalle persone che ci lavorano. E' un prodotto che merita di essere conosciuto. Per noi rappresenta l'ennesima sfida, da affrontare in un momento molto difficile per l'Italia e per la Sicilia in particolare”, spiega [Peppe Biundo](#) del gruppo Bm.

Il progetto è chiaro: portare sugli scaffali dei supermercati un prodotto di grande qualità come la birra artigianale Ti-Mi-Li.

Due birre per una sola filosofia

All'interno del birrifico siciliano, la produzione di Ti-mi-li è ripartita con due prodotti con formati da 0,66 e 0,33 centilitri. I prodotti sono una **bionda ai 5 Cereali** ed una al doppio Malto. La bionda artigianale ai 5 cereali si presenta con un sapore unico arricchito dal mix dei 5 cereali prodotti e selezionati dal [birrifico](#) agricolo. La “bionda” è una birra leggera ed autentica come il Timilia da cui prende il nome. La doppio malto ha un carattere più deciso, arricchito dall'aroma di arancia rossa di Sicilia. Entrambe le birre sono crude ad alta fermentazione, non filtrate e non pastorizzate.

[Famila](#) ha scelto di aprire le porte dei suoi supermercati a questa linea di birre artigianali in linea con le politiche di sostenibilità e di sostegno ai prodotti di eccellenza siciliana.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/ti-mi-li-birra-artigianale-famila-tumminia/582052/>

Generato il 16/06/2026