

n° 1/2013 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Birreria da "Otto" a San Biagio di Callalta, Gasthaus Alter Keller a Baia e Latina **ON THE ROAD** Palm Breweries e FriulBräu **IN VETRINA** Birre Krombacher, Euroimpianti srl, Terzo Tempo Peroni Village **BIRRE ARTIGIANALI** Fravort Fresh Beer **DALLA CUCINA** Demetra Food Academy, Hamburger gourmet, Novità da Svevi **TENDENZE** In cucina con birra Chimay **IT** B&S web

www.gueuzerietilquin.be

GUEUZERIE TILQUIN



PER INFO E CONSULENZE:

Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*
walter@altafermentazione.com

B&S

N

iente notizie confortanti sul fronte delle dichiarazioni degli italiani sulle loro tendenze al consumo. Continuano a dichiarare di voler tagliare sulle spese superflue (se la cosa ci può confortare il dato non è diverso da quanto già avevano dichiarato); fra queste, i consumi fuori casa saranno oggetto di attenzione da parte dei nostri clienti ancora per tutto quest'anno e non solo. Cosa succede nei nostri locali? La reazione esterna più evidente è il crescere delle offerte e delle promozioni; i ristoranti tradizionali come i locali più dediti anche all'intrattenimento hanno triplicato la presenza pubblicitaria nelle città, manifesti, volantini, passaggi nelle radio, tutti con offerte a bassi prezzi (1+1, 3x2, pizza ad 1 euro, menu per bambini ad 1 euro e.. chi più ne ha più ne metta). Una vera e propria

guerra all'incanto dell'ultimo ribasso nella speranza di vedere nei propri locali più clienti, più consumi e.. più cassetto! Personalmente ho qualche perplessità che vorrei riportare agli attenti gestori che ci leggono. Innanzitutto è giusto in momenti di "calo" fare accesso alla promozione della propria attività ma ciò che mi lascia perplesso è l'abuso del ribasso o dello sconto, come se i locali potessero comportarsi come un supermercato trovandone un vero giovamento. Pur sapendo che i nostri clienti vogliono certamente spendere meno, sarei più propenso a concentrare il mio sforzo nei loro confronti con un metodo di proposta più idoneo alle loro abitudini di consumo, piuttosto che abbassare il prezzo sullo "scaffale", vorrei continuare ad essere percepito come il loro locale di riferimento e non il nuovo discount della cena. È anche probabile che un'aggressiva politica di prezzo possa spostare un maggior, se pur momentaneo, numero di persone ma il gioco potrebbe non valere la candela e, di contro, produrre più danni che benefici. Molte delle nostre rubriche dedicate al marketing del locale hanno spesso affrontato questo tema, anche se non direttamente come in questo editoriale, e tutte erano orientate a spiegare che il modello dei consumi nei vostri locali ha delle specificità dalle quali è difficile prescindere. Il vostro cliente pretende lo stesso locale ma vuole anche soluzioni al pasto che gli permettano di spendere meno, e magari di frequentarlo di più. Insomma non vuole rinunciare alle sue abitudini e nel contempo deve fare attenzione alla sua spesa extradomestica. Per concludere, consiglio di non accanirsi nella guerra del prezzo più basso ma di rivedere l'offerta, mantenere forte l'identità dell'attività, riconsiderare tutti i costi, spingere sull'informazione interna guidata verso soluzioni di qualità a minor costo, magari su piatti unici ma altrettanto emozionali e desiderati, su serate che privilegino la compagnia e la comitiva, su menu fissi che permettono costi più bassi. È sbagliato pensare che ci sia una diretta corrispondenza fra il prezzo basso e il gradimento, quindi il comportamento che considero più opportuno è quello di far trovare al vostro cliente ciò che desidera veramente: continuare a venire da voi e trovare un'offerta che gli permetta di spendere meno.

SOMMARIO

10

EVENTI

• Dal 2 al 4 marzo il mondo caseario si da appuntamento a Mogliano Veneto: **FORMAGGIO IN VILLA**



12

LOCALI

• A Roverè di San Biagio di Callalta, in provincia di Treviso, un locale che ripone il suo successo in qualità, giusto prezzo ed emozione: **BIRRERIA DA "OTTO"**



• A Baia e Latina, in provincia di Caserta, luogo sicuramente abitato dai Latini, è arrivata un po' di Germania: **GASTHAUS ALTER KELLER**



20

ON THE ROAD

• Accompagnati da **FRIULBRAU**, azienda di distribuzione di Bibione, siamo andati in provincia di Udine dove abbiamo incontrato **AL CACCIATORE DI ANIME** di Muzzana del Turgnano e **OSTARIE DAL LENDAR** di Tarcento, entrambi hanno scelto **PALM BREWERIES**



24

IN VETRINA

• Ad un'antica tradizione e alla produzione secondo le regole dell'Editto di Genuinità del 1516 si attengono ancora oggi le **BIRRE DI KROMBACHER**



• Qualità, assistenza, professionalità, un servizio a 360° fanno di **EUROIMPIANTI UN'AZIENDA AL SERVIZIO DEI LOCALI BIRRAI**

• Anche il 2013 vede Birra Peroni a fianco della Nazionale Italiana di Rugby, si rinnova l'appuntamento al **TERZO TEMPO PERONI VILLAGE**



38

BIRRE
ARTIGIANALI

• **SPIGOLATURE**
Brevi dal mondo delle birre artigianali

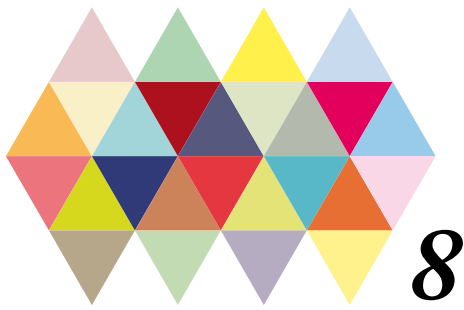


• **DENTRO LA COTTA**. Rubrica che ci farà conoscere le nuove birre in fermento



• In Valsugana **BIRRA FRAVORT**, pensata per fornire ai consumatori un prodotto caratteristico e per contribuire alla divulgazione della cultura del bere sano e responsabile





8

46 DALLA CUCINA

• Percorsi conoscitivi e formativi, dedicati a temi specifici, sono i moduli formativi della **DEMETRA FOOD ACADEMY**



• L'hamburgermania sta dilagando e non è una moda ma un mix di opportunità per il consumatore: **HAMBURGER GOURMET**



• A Rimini, in occasione di RHEX, saranno presentati molte **NOVITÀ DA SVEVI**



28

52 TENDENZE

• Valorizzare le birre anche nell'uso di cucina: **IN CUCINA CON CHIMAY**, birre trappiste per accompagnare un pasto e per essere veri e propri ingredienti di piatti prelibati.



56 ATTREZZATURE

• Novaltec Group, leader nel settore del cleaning, presenta Mini Pawnee e Black Hawk: **NOVITÀ NOVALTEC**



58 MARKETING

• Sempre più locali scelgono il **DR.WHY** per intrattenere i propri clienti e sempre più clienti scelgono il Dr.Why per passare le proprie serate.



36

60 IT

• In fiera Rhex di Rimini avrà luce il sito di Birra&Sound: **WEB&S E SAI COSA CLICCHI**



62 OSSERVATORIO

• La riscoperta di una delle più antiche bevande del mondo grazie ad una nuova realtà artigianale: **IDROMELE TRE LEONI**





A Moscufo

Notre Dame

Gothic Pub

È sempre stata una mia aspirazione costruire il locale della birra Lacu, sono le prime parole di Ugo Fajeta, colui al quale si deve Birra Lacu ed ora il Notre Dame Gothic Pub. Dalle parole si avverte la passione e la soddisfazione dell'uomo che sente di aver chiuso un cerchio, probabilmente nella sua mente il locale dedicato risuonava come ambizione da sempre. Proprio dirimpetto alla sua Birreria, in via Aldo Moro 23 a Moscufo, provincia di Pescara, il 23 dicembre 2012 ha inaugurato il Notre Dame, per ora l'unico locale dove poter bere birra Lacu alla spina. Un locale in stile gotico adatto alla tipicità della sua birra, distribuito su due livelli per diversi momenti della giornata; un food giovane, selezionato nelle proposte e che sta crescendo insieme al locale dove è possibile degustare un formaggio al luppolo, sempre di produzione della azienda di Ugo. La birra Lacu, con il suo corpo ricco e prorompente, il cui gusto è esaltato dal grado alcolico (6,3% vol.), è la regina del locale. Anche i bicchieri trovano un posto particolare sui tavoli, hanno il loro "buco", un alloggiamento di straordinario impatto. Del resto tutta la "comunicazione" di Lacu presenta un'enorme cura dell'estetica, con i tanti accessori raffinati tipici di un lavoro artigiano... non poteva essere diverso per il Notre Dame Gothic Pub.





Caulier



www.caulier.be

Caulier Developpement SA
Avenue des Artisans 35
7822 Ghislenghien
TVA BE890 911 643

Contact : Federico Scapin
f.scapin@caulier.be
info@caulier.be
Tél + 32 68 44 58 70
Fax +32 68 44 58 74

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CON BIRRA FORST

In occasione della Chef's Cup, manifestazione di grandissimo interesse enogastronomico internazionale, Birra Forst ha proposto un abbinamento molto particolare: baccalà e Forst 1857, una birra moderatamente alcolica, dall'amaro delicato, e dal nome che ricorda la data di fondazione dell'azienda, appunto il 1857.

Antonio Cesaro, Ambasciatore della Birra Forst, ha accompagnato gli ospiti alla scoperta di questo inedito abbinamento. Durante l'intera settimana gourmand, Birra Forst ha riproposto la degustazione guidata di birra Sixtus in abbinamento al cioccolato.



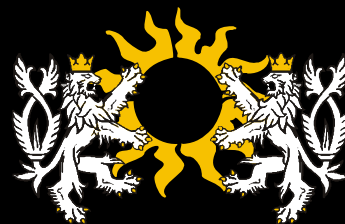
BAGNO NELLA BIRRA

Dormire in una botte di birra gigante, trasformata ad hoc in una accogliente zona notte? È possibile, basta andare a Ostbever, in Germania, al Landhotel Hof Beverland. E se prima di coricarvi volete fare una sauna rilassante, c'è anche la sauna-botte! Incredibile ma vero, al Landhotel sono state create tre **camere di birra**, in onore della lunga tradizione brassicola della città, in collaborazione con una Birreria locale in attività dal 1800, la Pott's, che ha fornito botti del XIX secolo in uso fino al 1995.



@MALASTRANABEER CINGUETTA SU TWITTER

Malastrana è @MalastranaBeer e parla di #birraceca. Dopo Facebook e YouTube, la birra tradizionale boema comunica anche via Twitter. Grazie al nuovo canale i follower potranno sapere in anteprima le novità sulla crescita della presenza di Malastrana in Italia, scoprire eventi e iniziative nei quali conoscere la birra e la cultura che porta con sé. Tra i primi cinguetti si scopre che Malastrana accompagnerà a RHEX di Rimini una *birra d'abbazia boema*, una notizia utile per organizzare una tappa allo stand Malastrana e scoprire questa chicca. Gli hashtag preferiti di @MalastranaBeer sono #birraceca e #craftbeer. Malastrana intende usare il servizio di instant messaging anche per conversare con gli appassionati e rispondere a loro quesiti.



MALASTRANA
Bohemian Beer

Il Barattolo

Associazione di collezionismo birrario

Dal 1980 il punto di riferimento dei collezionisti italiani



www.ilbarattolo.org
redazione@ilbarattolo.org

seguiteci su Facebook col gruppo



Il Barattolo Associazione di Collezionismo Birrario

MANGAROCA BATIDA DE CÔCO... ...E "VINCI IL BRASILE"

Scade il 28 febbraio il termine ultimo per partecipare al Grande Concorso "Vinci il Brasile" con Mangaroca Batida de Côco. Acquistando una bottiglia di Mangaroca Batida de Côco "Limited Edition", e creando uno slogan promozionale originale, rapido e incisivo sul magico mondo di Batida, ogni consumatore potrà concorrere alla vincita di una favolosa settimana a Rio de Janeiro per due persone (regolamento e modulo di partecipazione al Concorso sulla home page del sito www.rinaldi.biz).



TECNO&FOOD A TORINO

Dopo 12 Edizioni di Tecno&Food organizzate nel quartiere fieristico di Padova, PadovaFiere Spa organizza la 13a Edizione di Tecno&Food, la fiera professionale della ricettività, nel quartiere fieristico di Lingotto Fiere a Torino dal 24 al 26 marzo 2013. Grazie alla stessa organizzazione di GL Events e di PadovaFiere che gestisce dal 1998 Tecno&Food, questa 13a Edizione vuole essere una nuova possibilità per le Aziende di esplorare un mercato importante italiano che comprende tutti i pubblici esercizi, bar, pizzerie e ristoranti del Piemonte, Val d'Aosta e Liguria.



RHEX Rimini 2013
23 -26 febbraio
Padiglione C1, Stand 195



FARSONS GROUP

Farsons

www.farsons.com

exports@farsons.com

Sede Malta - Tel: +356 23814240 / 4440

Sede Italia - Tel: +39 370 3003973

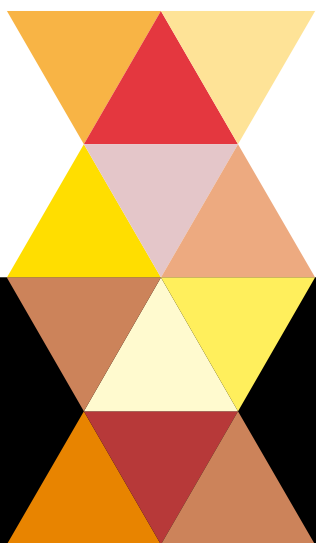
RHEX 2013

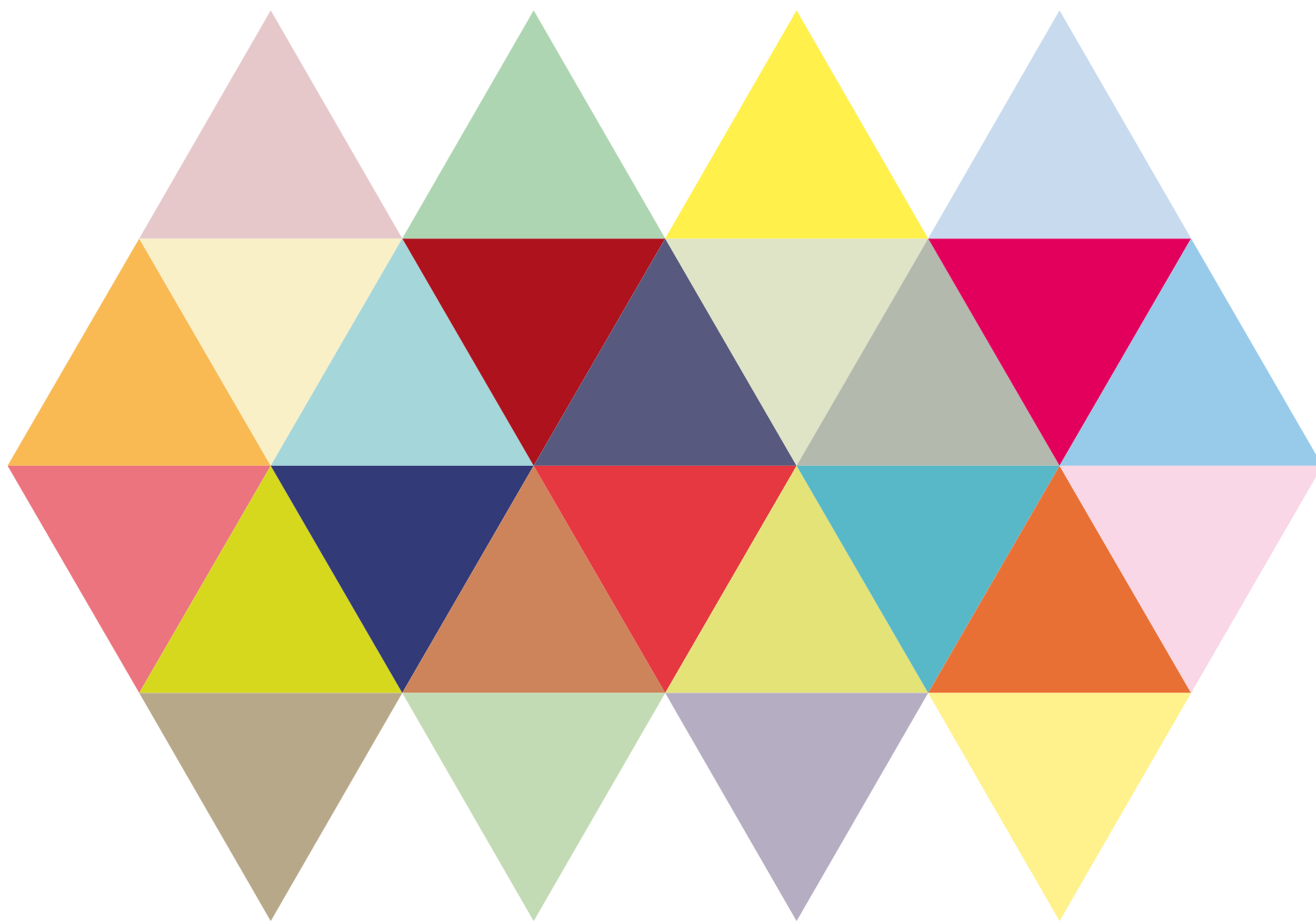
Rhex un solo nome che contiene tante anime del gusto ma soprattutto anni e anni di esperienza nel mondo del ristorazione e dell'ospitalità. Va in scena a Rimini Fiera la manifestazione che unisce sotto un unico cappello l'esperienza e il know how di Sia Guest e di Sapore (ex Pianeta Birra).

Il programma è ricco e corposo. L'interesse è tutto rivolto agli hotel, ai ristoranti e ai locali pubblici che puntano sul mondo del consumo fuori casa. Questo nuovo format è in linea con l'evoluzione dei mercati internazionali di riferimento ed è la vetrina per presentare, in anteprima, prodotti ma anche modelli di business nuovi e replicabili, corsi di gestione manageriali in linea con le tendenze future. L'idea di questa manifestazione è quella di creare tanti piccoli grandi contenitori ognuno dei quali ospiterà un luogo oppure un modo di intendere il consumo fuori casa. RHEX si sviluppa infatti in cinque diversi settori: Hotellerie&Wellness, Technology&Design, Cooking&Mise en Place, Food&Beverage, Innovation&Trends. Tantissimi gli eventi e le iniziative riservate ad ognuno di essi.

All'interno della categoria Food&Beverage, area dedicata al beverage a tutto tondo, dalle acque minerali ai succhi di frutta, dagli energy drink ai superalcolici, dai distillati ai liquori tradizionali, per finire con coloniali e bevande calde, l'interesse per noi è catalizzato da Selezione Birra, l'area esclusiva dedicata ad una vasta gamma di birre speciali, prodotti di nicchia, birre artigianali italiane ed estere. Da annotarsi:

Sabato 23 alle ore 12.00 **Italian Beer Style Session Beer**, birre beverine, socializzanti, ricche di carattere, organizzato da Mo.Bi con la partecipazione di Lorenzo Dabove "Kuaska" ed alle ore 14.30 **Premiazione vincitori concorso Birra dell'Anno 2013** promosso da Unionbirrai
Domenica 24 alle ore 13.00 **Birra Artigianale gluten free: le nuove frontiere della birra di qualità buona per tutti**, conferenza con degustazione organizzata da Unionbirrai e Mo.Bi con la partecipazione di Alfonso Del Forno, Lorenzo Dabove "Kuaska", Simone Monetti. A seguire, **premiazione campionato nazionale Home Brewers** in collaborazione con Mo.Bi.





RHEX

RIMINI
HORECAEXPO
 IL BELLO. IL BUONO.
 IL FUTURO.

RIMINI FIERA
23-26/02/2013

HOTELLERIE & WELLNESS
 TECHNOLOGY & DESIGN
 COOKING & MISE EN PLACE
 FOOD & BEVERAGE
 INNOVATION & TRENDS

Rimini Fiera vara un nuovo, grande evento internazionale dedicato al composito mondo dell'Horeca.

SAPORE e **SIA GUEST**, dopo anni di successo, salgono insieme a bordo del **RHEX**.

Un format unico sulle tendenze e i consumi del tempo 'fuori casa'. Una formidabile vetrina per espositori e operatori dell'industria alberghiera, dell'ospitalità, della ristorazione, dell'intrattenimento.

WWW.RHEX.IT

organizzato da



in collaborazione con



Dal 2 al 4 marzo il mondo caseario si da appuntamento a Mogliano Veneto, nello splendido scenario di Villa Braida, per mettere in mostra, e soprattutto in degustazione, il meglio dei formaggi italiani. Siamo al 3° appuntamento della manifestazione promossa da Alberto Marcomini con la regia organizzativa della società Guru del Gusto.

Formaggio in Villa



EVENTI

"Il formaggio italiano al 100% protagonista in cucina" è lo slogan della manifestazione che si propone di valorizzare i formaggi italiani, prodotti con solo latte e caglio italiano, grazie all'uso in cucina per realizzare gustosi piatti. La novità di quest'anno è il nutrito programma di laboratori con i produttori di formaggio, dove sarà possibile degustare il formaggio al naturale e successivamente assistere al cooking show, ovvero al suo utilizzo in cucina. Chef del territorio e di fama

nazionale realizzeranno, dal vivo, squisiti piatti con i formaggi appena degustati dal pubblico. L'altra novità è l'area pizza: i migliori pizzaioli italiani realizzeranno squisite pizze con i formaggi che saranno messe in assaggio per il pubblico... sono lontani i tempi in cui il formaggio era consumato soltanto a fine pasto. Oggi invece è sempre più protagonista della cucina italiana! Durante i tre giorni sarà possibile, direttamente ai banchi con i produttori, assaggia-

re liberamente i formaggi con la possibilità di acquistarli. Come per le scorse 2 edizioni sono confermati i numerosi laboratori con l'abbinamento di formaggi a vini e a birre artigianali italiane. Tra i birrifici artigianali presenti citiamo: 32 Via dei Birrai, Birra Morgana, Birra del Nani, Birra San Gabriel, Birificio Olmo. Al momento in cui andiamo in stampa non è ancora definito il programma, per questo vi suggeriamo di informarvi su www.formaggioinvilla.it



Alberto Marcomini
presenta



formaggio

IN VILLA '13

3° Edizione

Il programma aggiornato su www.formaggioinvilla.it

3 giorni dedicati
ai grandi formaggi.

- **Banchi d'assaggio**
- **Degustazioni guidate**
con abbinamento a vini e birre artigianali
- **Laboratori con i produttori**
- **Novità!**
- **Cooking Show**
- **Area Pizza**

chef e pizzaioli di fama nazionale realizzeranno
piatti e pizze con i formaggi

Ingresso giornaliero 10 euro
* bambini fino a 10 anni ingresso gratuito



Organizzato da **Guru del Gusto s.r.l.**
info@cartadaformaggio.it

sabato 2
domenica 3
lunedì 4
Marzo 2013

dalle ore 10.00
alle 19,0



VILLA BRAIDA
1877
LOCALI ASSOCIATI

Villa Braida
Mogliano
Veneto TV



Puoi seguirci su
facebook

Media partner **carta da formaggio**



Coupon da ritagliare offerto da BIRRA & SOUND



**Villa
Braida
Mogliano
Veneto**

formaggio

IN VILLA '13

INGRESSO RIDUZIONE
1 euro

VALIDO SOLO IL LUNEDÌ*

→ VALIDO SOLO SE COMPILATO VIDIMATO
DAL TIMBRO DELL'ATTIVITA'

sabato 2
domenica 3
lunedì 4
Marzo 2013

dalle ore 10.00
alle 19,00

Villa Braida
Mogliano Veneto TV

Nome _____

Cognome _____

Città _____

E-mail _____

Firma _____

*consenso al trattamento dati

TIMBRO ATTIVITA'

Birreria

LOCALI

A Rovarè di San Biagio di Callalta, provincia di Treviso, in via Roma troverete un locale che ripone il suo successo in qualità, giusto prezzo ed emozione

da “Otto”



di Piero Ceccarini

Siamo in un territorio che ho sempre amato, un passo dal mare e un passo dalla montagna dolomitica, in un sol giorno si può godere di due mondi che qui si integrano, fondendo sapori, ambiente e cultura. Siamo nel Trevigiano e più precisamente a Rovarè di San Biagio di Callalta, è in via Roma troverete la Birreria da “Otto”. Il locale è un ambiente bavarese, ordinato, semplice e pieno di atmosfera, due grandi ambienti divisi da due arcate a mattoncini e un esterno protetto per una ospitalità di circa 150 persone, arredo e decori tipici della Germania d’oltralpe. Natalina Cescon da 23 anni è la titolare del locale che gestisce insieme al marito, Luciano Toppan, dopo il loro ritorno dalla Germania dove si erano trasferiti per lavoro: Otto è il tipico nome tedesco che gli amici di Luciano gli hanno dato, vista la sua esperienza alemanna, è così che nasce il nome del locale. Da “Otto” è un locale di tendenza e il format che si è costruita nel tempo la gestione di Natalina è una esperienza che oggi rappresenta una eccellenza nell’osservatorio dei modelli di consumo e degli stili di vita nel nostro paese. I nostri gestori sono di esperienza, hanno “girato il mondo” e da queste esperienze hanno



riportato idee, ispirazioni e conoscenze, utili per aggiornare la loro attività e trasformarla in uno straordinario contenitore capace di saper rispondere in tempo reale ai bisogni del pubblico. Nel vero piatto di offerta della Birreria da "Otto" ci sono le tre specialità frutto del loro successo: emozione, qualità e prezzo. Il locale è per tutti, con un orario che va dalle 17.00 fino alle 11.30 e, a partire dal pomeriggio, offre ottima frittura mista per stuzzicare, per la piccola fame di chi si vuol intrattenere o che ha altri programmi serali, dalle 19.00 in poi inizia la vera vita del locale che ha nella sua offerta la qualità della birra, **Lupulus**, dell'affermata Brasserie Leffe 3 Fourquets del maestro Pierre Gobron. La proposta birra del locale rappresenta un'eccellenza che emoziona e che si combina perfettamente con le specialità, soprattutto del territorio, che Natalina seleziona con competenza e ricercatezza. Nulla è lasciato al caso quando si parla degli ingredienti di un Clubs preparato da "Otto": le verdure, i salumi, le carni e il pesce che potete degustare nei particolari pani (il toscano o il nero spiccano) sono proposti alla pari di un piatto da chef; soprattutto, al di là della atmosfera bavarese, il loro sapore parla della meravigliosa tradizione della terra trevigiana unita al gusto di bere birra belga di grande qualità. Questo locale non ha subito flessioni, al contrario, continua ad essere in sintonia con un gradimento di pubblico crescente e, in questo caso, il motivo c'è. Abbiamo parlato del servizio emozionale, della particolare proposta birraia, del valore di un food alternativo ma di soddisfazione e di qualità, ora parliamo della formula di offerta del locale che è democratica nel prezzo. In un periodo in cui gli italiani non possono permettersi di uscire tutte le sere e spendere quanto vogliono, la Birreria da "Otto" rappresenta il locale ideale per cui uscire di casa, in cui vivere un'esperienza e... non è condizionante nella spesa. La sua ampia "soluzione al pasto" interpreta la tendenza, oggi sempre più importante, dei nuovi consumi extradomestici che modificheranno profondamente l'ossatura della ristorazione nel nostro paese. Otto non è il numero giusto, almeno nel voto che noi della redazione vogliamo dare, per noi è 10.



BELGIAN BEER

BRASSERIE LES 3 FOURQUETS

Lupulus



JUST FABULUS!

PER INFO E CONSULENZE:

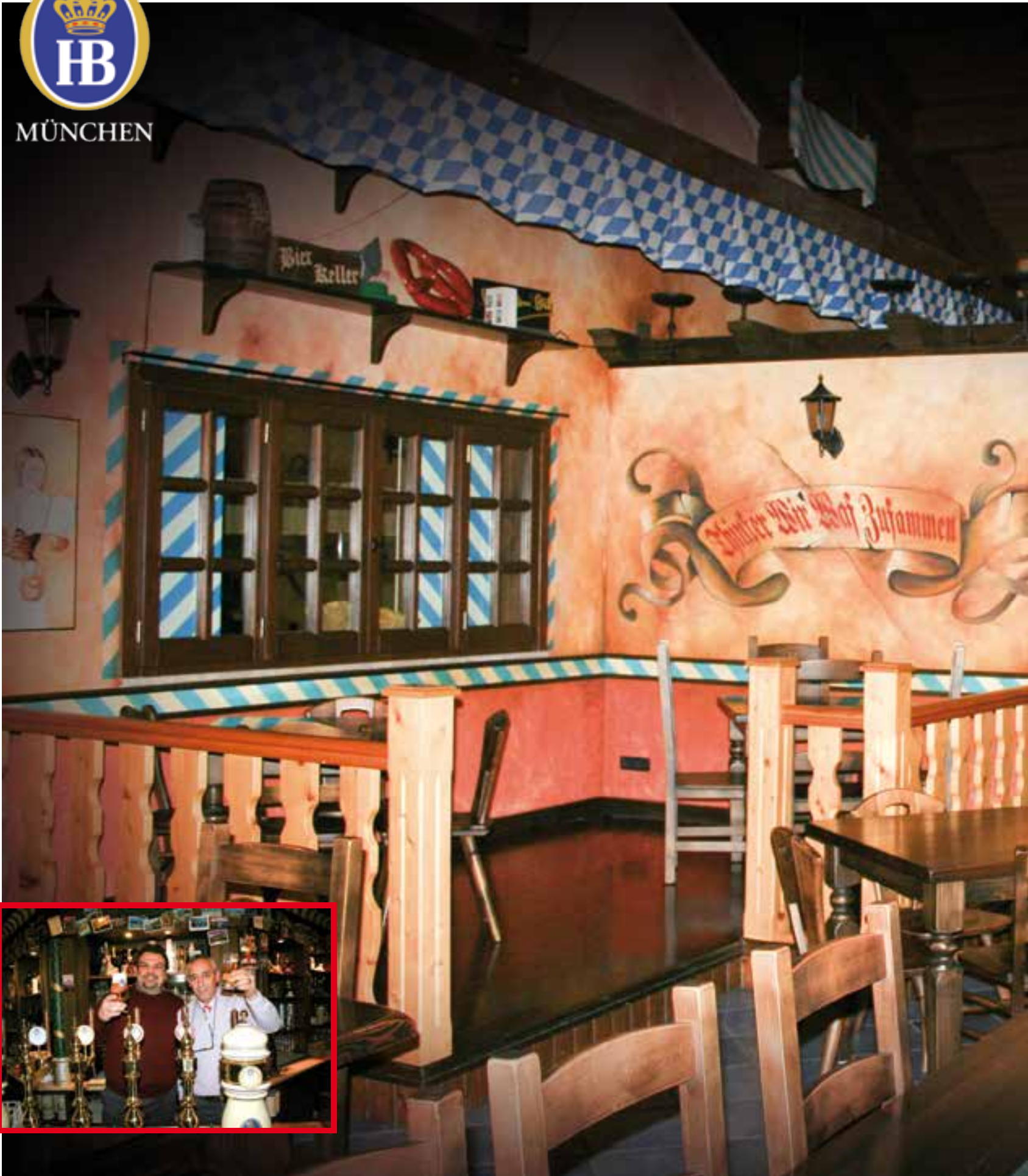
Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*

walter@altafermentazione.com



MÜNCHEN

LOCALI



Siamo nella provincia di Caserta e più precisamente a Baia e Latina, in via Roma, dove dal 9 febbraio 2005 in un luogo che fu sicuramente abitato dai Latini è arrivata un po' di Germania.

GASTHAUS ALTER KELLER

di Paolo Tosti

In completo stile bavarese, Gasthaus Alter Keller fin dai suoi primi passi ha raccolto grande interesse nell'intera provincia che, da quel momento, ha potuto godere di un allegro e ospitale modello di ristorazione ben interpretato da Carmela, chef e proprietaria del locale. Oltre l'arredo, di bavarese autentica abbiamo la **birra HB München**, declinata negli stili **Original, Weisse, Urbock e Strongbock**, fornita in zona dall'ottimo distributore **Il Torchio** che di questo marchio ne ha fatto uno straordinario e capace posizionamento; la capacità di saperla spingere e un impianto adeguato fanno dell'offerta birraria del locale un vero punto di riferimento di eccellenza del prodotto. Per questo Giuseppe (marito di Carmela ed insieme alla figlia coinvolto nella gestione del locale) ha coniato un suo motto che ormai appartiene alla vita ed alla cultura birraia del locale: "una birra senza schiuma è come un cielo senza stelle". Come potete immaginare, la straordinaria passione partenopea in questo locale non manca e, infatti, in tutta la sua offerta, compreso il rapporto umano, è rappresentata in un modello "fusion" fra ambiente bavarese e "calore" territoriale. Per quanto riguarda il food, a specchiarsi nelle radici della tradizioni di una cucina intramontabile per



MÜNCHEN

i clienti, ci pensa Carmela che innanzitutto propone le sue specialità attingendo ai sapori e prodotti di qualità del territorio, molti poi sono i piatti di ispirazione bavarese ma tutto viene "ripassato" all'interno di una proposta mediterranea, molto gradita e alternativa. I ravioli fatti a mano da Carmela magari vengono serviti con un ragù alla birra, oppure il risotto alla birra viene servito in un cestino di pane, ma anche i crauti ripassati con pancetta in padella e serviti con lo stinco fanno la differenza nel gradimento di sapori ed emozioni che la Gasthaus propone. Sulle carni la selezione è straordinaria e va dal manzo americano al maialino nero, il locale non si smentisce nella qualità della proposta. La pizza, ci tiene a dirlo Giuseppe, "la vera pizza napoletana" completa l'offerta e diventa base di altre proposte: dall'impasto a lunga lievitazione in ambiente naturale nascono le bruschette e persino i panini con il würstel tradizionalmente grigliato. L'arredamento del locale completamente in stile, realizzato dalla GeneralG3 di Frosinone, è bellissimo, pieno di dettagli e in un perfetto equilibrio di progettazione fra spazi, ospitalità e necessità di servizio. Stiamo parlando di un grande locale che fra interno ed esterno estivo offre quattrocento posti a sedere, in un interno emozionante e in gazebo sistemati in un aperto di proprietà che potrebbe ospitare una festa di Primavera di mille e più persone. Nel locale non manca uno spazio riservato ai bambini e il tipo di pubblico che frequenta il locale rappresenta uno spaccato dei diversi ceti sociali e diverse età della provincia casertana. Le serate spesso sono animate da iniziative di intrattenimento, prossimamente in programma jam session tutte da godere. Emozione, qualità e ospitalità partenopea in un locale bavarese sono e continueranno ad essere il successo di questo locale.



Locali di **SUCCESSO**



GENERAL G3 Interiors s.r.l.

Via Asi Consortile - 03013 Ferentino (FR)

Tel. 0775.224034-35 / Fax 0775.224032

www.generalg3.it - arredointerni@gg3.191.it



Sono già molti i distributori beverage specializzati che parlano con soddisfazione di Palm Breweries, riconoscendo a questo gruppo belga non solo la qualità del prodotto ma anche la varietà di stili, e quindi l'ampia gamma che possono offrire ai locali. Non è un caso che Micheal Jackson, noto beer hunter e prolifico scrittore che ha saputo portare la birra sulle tavole e nel cuore di milioni di persone, abbia detto "se desiderassi una birra a colazione, berrei una Palm". Nel nostro viaggio tra i locali, accompagnati da un distributore, in questo caso il nostro Virgilio è Friulbrau, siamo andati in provincia di Udine dove abbiamo incontrato Al cacciatore di anime di Muzzana del Turgnano e Ostarie dal Lendar di Tarcento.

di Guja Vallerini

Palm Breweries nel Friuli

La nostra prima meta è a Muzzana del Turgnano, in provincia di Udine, dove in via Roma 99 troviamo **Al cacciatore d'anime**, un locale con molte "anime", non solo quelle a cui dare la caccia, cosa che gli viene molto bene visto che ha una vasta e variegata clientela, ma quelle che sa esprimere: bar, birreria, paninoteca, un po' trattoria, insomma, anche se il termine è improprio ci troviamo davanti ad un locale "fusion", dalle molte anime appunto. Anche l'arredo risponde alle caratteristiche dell'offerta, molto legno e comodi divanetti, bancone accogliente con sedute verticali, panche e tavoli, il tutto dominato da colori caldi e con note di verde sottobosco. Dal caffè della mattina al pasto veloce fino all'offerta serale caratteristica di una birreria, Al cacciatore d'anime si può definire un



Friulbrau, azienda di distribuzione beverage con sede a Bibione, provincia di Venezia, ha fatto delle birre d'importazione il proprio business principale raggiungendo

nella sua zona di competenza, il Friuli e parte del Veneto, un ruolo di primo piano nel panorama distributivo birraio. Oltre alla sede, in via Meduna 23, ha anche un magazzino a S. Giovanni a Natisone (UD), così da garantire un'ottima assistenza e servizio ai clienti: tempestività e modernità nell'organizzazione in perfetta linea con la richiesta di mercato e le esigenze dei locali. Oggi vanta più di 1500 clienti e più di 100 referenze birraie. L'inserimento

delle birre del Gruppo Palm ha ampliato la vasta gamma di offerta, mancava infatti all'azienda lo stile belga, uno stile birraio emergente in Italia. Il Gruppo Palm è presente in tutte le sue linee e, come ci dicono in azienda, siamo molto attenti nel posizionarle in locali che le sappiano servire e proporre. Esclusivisti nel territorio di competenza di Palm Breweries ma anche esclusivisti nella selezione dei locali che le sappiano valorizzare.



moderno locale "full time". Chiediamo a Raffaele, il gestore, perché ha puntato per la sua proposta birraia alle birre belghe, e soprattutto perché ha scelto le birre del Gruppo Palm. Questa scelta, ci dice, nasce dal rapporto che da anni ho con Friulbrau e dalla fiducia che ripongo nel loro "uomo birra"; in una zona come la nostra, culturalmente legata al ceppo birraio tedesco, scegliere birra belga per me era un po' una scommessa. Lo sa, prosegue, che nella zona sono stato il primo? A convincermi è stato il fatto che il Gruppo Palm, unico in Belgio, produce birre a bassa, alta e spontanea fermentazione, questo mi dava la possibilità di scegliere su una vasta gamma. Ho creduto nell'Estaminet che più facilmente poteva incontrare il gradimento del mio pubblico per poi procedere, come in una tappa di avvicinamento, ad una cultura birraia diversa; ho 4 spine con Estaminet, Palm ambrata, Steenbrugge Triple e Steenbrugge Blanche che hanno incuriosito e piacciono molto. Ho scoperto solo dopo l'inserimento nel mio locale che c'era gente che faceva chilometri per andarle a gustare altrove, ora ho soddisfatto un'altra fetta di pubblico. Coma hai lavorato per farle conoscere a chi non le aveva mai bevute? Organizzando serate di degustazione in abbinamento al cibo. Le faccio l'esempio della Triple, l'abbiamo proposta con l'amatriciana e con il pecorino sardo. È stato un successo. Sono convinto che, pur in periodi di crisi, la qualità tira fuori il pubblico di casa... sono o non sono un "cacciatore di anime"?

Lasciamo Raffaele, non senza aver degustato una Palm ambrata dalla spillatura perfetta, e ci dirigiamo verso Tarcento, 20 km a nord di Udine. Qui ci aspetta, in viale Marinelli 33, Andrea **dell'Ostarie dal Lendar**, un locale situato nella parte più antica di una storica villa, Villa De Rubeis-Florit. La parte più antica è la cantina, costruita a volta di botte ribassata e risalente al 1273. Una location notevole, con un grande giardino esterno, ottimo "sfogo" nella calda stagione per un locale che Andrea gestisce dal 2000 e che, sotto la sua guida, non ha mai subito flessioni nel gradimento del pubblico. Qual è il segreto? Posso dire, ci risponde Andrea, che è l'aggiornamento costante della proposta, aver saputo da parte nostra capire le esi-

genze dei clienti e le loro evoluzioni, non aver mai offerto uno standard rigido di locale, si, siamo flessibili perché come locale pubblico abbiamo un solo padrone: i nostri clienti. Nel tempo abbiamo saputo offrire vino, cocktails, musica, quella buona non la solita commerciale, cibi semplici ma di qualità e ben fatti, ottima birra, insomma tutto ciò che il cliente può desiderare. Parliamo di birra allora, cosa ti ha spinto a scegliere Palm? Come dicevo, abbiamo sempre cercato di offrire novità che fossero altamente qualitative ed anche di immagine. Friulbrau, con cui ho un ottimo rapporto di lunga data, mi ha proposto immediatamente l'Estaminet, un'autentica premium pils belga. Mi è piaciuta da tutti i punti di vista, per il carattere fruttato e poco amaricante e per il suo look, trovo elegante

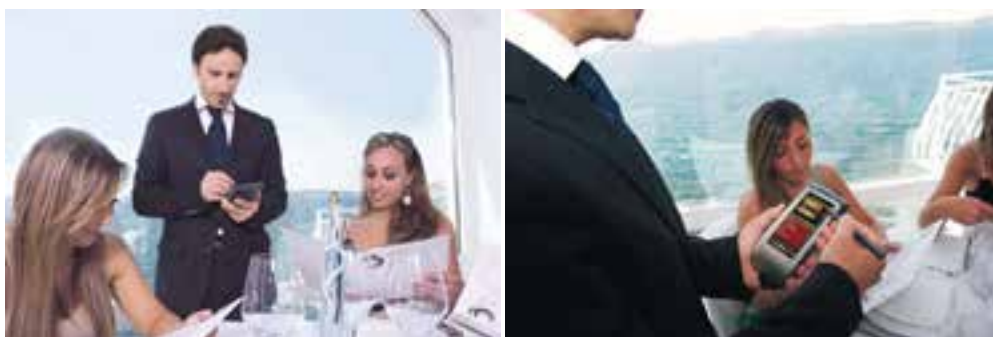
il fondo nero e di grande impatto; l'ho considerata, ci spiega ancora Andrea, una "testa di ariete" per i gusti del posto, un passaggio graduale verso birre anche più complesse o se non altro molto diverse dalle abitudini locali. Poi sono andato in Belgio, a Steenhuffel, ho visitato la birreria e frequentato il corso Masterclass (ndr. a conferma spicca sul bancone il diploma), ne sono tornato con una bella dose di entusiasmo che credo di aver saputo trasmettere alla clientela. Oggi Estaminet, Palm ambrata e Steenbrugge Blanche "viaggiano" alla grande fra i miei clienti e sono tutte perfettamente abbinabili alla nostra proposta gastronomica che spazia dai taglieri con affettati e salumi ai club sandwich passando per bruschette, panini e ottime stuzzicherie.





TEAMSYS
SOFTWARE ENGINEERING

Tecnologia e Professionalità



Visual Dinner

Software per ristoranti / pub / pizzerie / discoteche



Touch Food

Software per bar e fast-food



Dolce Pane

Software per panetterie e pasticcerie



Videosorveglianza

Software per sorveglianza visiva



Registratori di cassa

Vendita e assistenza registratori

TEAMSYS s.r.l.

P.zza Quattro Novembre 4

20124 MILANO (MI)

Tel. 02-67.16.58.001

02-45.07.63.73

02-45.07.64.06

Fax 02-67.16.52.51

www.teamsys.it

info@teamsys.it

Direzione commerciale:

Nadia Donnarumma

Cell. 335.56.83.309

n.donnarumma@teamsys.it

dott. Lino Sanzullo

Cell. 335.56.83.310

l.sanzullo@teamsys.it

FILIALI

CASALNUOVO (NA) Tel. 081-522.83.61/2 - 081-842.92.56 - 081-522.83.61 - Fax 081-522.83.84

ROMA Tel. 06-622.892.53 - 06-622.892.54

FERMO Tel. 0734-64.45.10 - Fax 0734-64.45.12

RIMINI Tel. 0541-178.72.30 - Fax 0541-178.72.31

ASSISTENZA 24h/24h

La fabbrica di birra Krombacher nasce nel 1803 ma, come ci insegna la tradizione birraia tedesca, le origini della birra a Krombach risalgono, e ve ne sono documentazioni storiche, addirittura al 1300. A questa antica tradizione e alla produzione secondo le regole dell'Editto di Genuinità del 1516, si attiene ancora oggi la Krombacher Brauerei che, con costanti controlli di laboratorio in tutte le fasi del processo di produzione, mantiene una qualità del prodotto costantemente elevata.

Utilizzo esclusivo di materie prime di qualità pregiata, il malto prodotto dalla trasformazione dell'orzo distico, il luppolo di Hallertau (di cui vengono utilizzati esclusivamente i fiori della pianta femmina) e la Felsquellwasser®, acqua pura e povera di minerali, questi i componenti che fanno grandi le Birre della Krombacher Brauerei.

Come dicono in Birreria, *la natura ci ha fatto dono generoso della sua Felsquellwasser®. Sentiamo come un impegno e al contempo una responsabilità accogliere anche la Krombacher Pils come un dono e conservare pura questa perla della natura.*

Quando si dice Krombacher il pensiero di chi conosce ed apprezza la birra corre alla **Pils** di cui la Felsquellwasser® è una componente fondamentale, capace di determinarne la qualità e l'inconfondibile sapore, una pils dal gusto naturalmente fresco e dall'aroma delicato e speziato. Ci dicono in Birreria: *come facciamo da generazioni, anche in futuro i nostri sforzi saranno tesi a preservare questa conquista.*

In questa rubrica vogliamo però conoscere più da vicino tutta la gamma delle birre Krombacher; ce le siamo fatte illustrare da chi meglio di tutti le conosce, la Krombacher Brauerei.



Le Birre Krombacher

di Daniela Morazzoni

Nr. 1 BIRRA PREMIUM IN GERMANIA



**PRODOTTO CON
FELSQUELLWASSER.**

IMPORTAZIONE ORIGINALE
DALLA GERMANIA

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG
Hagener Strasse 261, D-57223 Kreuztal
Tel. 0049 2732 880-278, Fax 0049 2732 880-11278
m.muzzu@krombacher.de

www.krombacher.com

Krombacher Analcolica Modello per la nostra Krombacher analcolica è stata fin dall'inizio la nostra Krombacher Pils, e non un'altra birra analcolica. Perciò nella produzione della nostra Krombacher analcolica procediamo dapprima come con una vera Krombacher Pils, utilizzando la vera Felsquellwasser® e incorporando i malti speciali dal gusto corposo. Poi, un complesso processo di dealcolizzazione, sviluppato appositamente da noi a Krombach, assicura che gli aromi della birra derivanti dalla lavorazione restino inalterati. Questa combinazione è la chiave del sapore unico della nostra Krombacher analcolica.

Krombacher Radler Nel creare la Krombacher Radler ciò che ci stava più a cuore era ottenere un gusto naturalmente fresco. Con la gassosa da noi sviluppata e perfettamente armonizzata con la birra è presto nata la migliore amica della birra. Mescolandole in parti uguali, trovammo infine la formula giusta, in grado di conferire alla bevanda un gusto brioso e rinfrescante che lasciasse sufficiente spazio all'aroma asprigno della Pils.

Krombacher Weizen Abbiamo compiuto numerosi tentativi prima di arrivare alla nostra Krombacher Weizen. Abbiamo avviato una coltivazione di lievito in proprio e, nel nuovo impianto appositamente creato, abbiamo sperimentato diversi approcci, degustato, scartato, fatto altre prove, raffinato e infine perfezionato il prodotto. A dare il giudizio definitivo sono comunque stati gli esperti di Weizen, da noi interpellati anche in precedenza. Il sapore convincente, naturale, corposo e fruttato della nostra Krombacher Weizen non filtrata è stato in quell'occasione il nostro unico argomento.

Krombacher Weizen analcolica La Krombacher Weizen analcolica viene prodotta secondo gli stessi rigorosi criteri della Krombacher Weizen con alcol. Risultato della nostra formula speciale sono il gusto corposamente fruttato del frumento e il valore nutritivo, fattore importante per gli amanti dello sport e del tempo libero. I nostri mastri birrai e specialisti della birra hanno creato una Weizen analcolica che sa veramente di frumento e che può essere considerata la bevanda fitness tra le birre. Ovviamente isotonica e a basso contenuto calorico.

Krombacher Dark Una birra scura, ricca e multiforme. La nostra Dark ha un gusto particolarmente intenso per la presenza di malti con diverse tostature, in combinazione con la Felsquellwasser®. Questa birra a bassa fermentazione, dotata di una moderata nota amara, leggermente luppolata e ricca di malto, ha un carattere equilibrato e un gusto intenso e ricco di variazioni.

IN VETRINA



sodastream™

PROFESSIONAL

Saremo
presenti a...

NRA Show - Chicago
Drinktec - Monaco
Host - Milano



sodastream™
PROFESSIONAL

SODASTREAM PROFESSIONAL SRL UNIPERSONALE
Via Pirano, 8 - 61010 Tavullia (PU) Italy
Tel. +39 0721.476736 - Fax +39 0721.900224
www.sodastreamprofessional.it
mail: italy-info@sodastream.com

Con gentile concessione di:

eurolimpianti

Abbiamo spesso parlato dell'importanza della spillatura e del servizio nella proposta birra, sottolineando la ancor troppa diffusa imperizia di molti addetti, non a caso tutte le aziende di distribuzione birraia fanno corsi di spillatura per i propri clienti; poche volte ci siamo soffermati sugli altri fattori che possono rovinare una splendida birra. Fra questi sicuramente la qualità delle attrezzature e degli impianti alla spina.



EUROIMPIANTI

al servizio dei locali birrai

di Daniela Morazzoni

Avere un brand di prodotti di qualità elevatissima, dall'impianto inteso come colonnina estetica, quella che colpisce ed attrae il cliente, all'impianto di refrigerazione, essenziale per la corretta temperatura di servizio degli stili birrai inseriti nel locale, al regolatore della quantità di gas utilizzata per portare il liquido dal fusto al rubinetto fino ad un'altra

miriade di materiali utili a far gustare al cliente una birra eccellente, è quanto garantisce l'azienda Euroimpianti di Roma. Un'azienda che non si limita alla fornitura ma offre la progettazione di impianti personalizzati, un'assistenza pre-vendita, che non esitiamo a definire una vera e propria consulenza, e una altrettanto efficiente assistenza post-vendita, da quella

obbligatoria di sanificazione se l'impianto è noleggiato fino al piano di autocontrollo della sanificazione della birra, che solitamente compete a chi ha installato l'impianto. Un'assistenza che garantisce il cliente di "non essere piantato in asso" nel momento del bisogno che, voi gestori mi insegnate, è un po' come il mal di denti (viene di domenica quando non si trova un dentista, così come a voi succede un qualche guasto quando il locale è pieno). Il rapporto con la clientela ha portato Euroimpianti a sviluppare molti servizi, fra cui la progettazione, realizzazione e allestimento di impianti a vista, pannelli tecnologici, fino all'arredo "chiavi in mano" del locale. Nello specifico, per tutti coloro che gestiscono bar, alberghi e ristoranti, c'è un ulteriore servizio offerto a clienti e non; la selezione dei migliori prodotti e delle più interessanti novità dedicate al settore del bartending e della ristorazione, così da fornire a tutti i professionisti del settore una consulenza esperta e qualificata su come far rendere al meglio il proprio locale. Non mancano poi gli impianti di refrigerazione, con relativa assistenza, dalle celle frigorifere agli apparecchi per la produzione di ghiaccio, tutti apparati ad alta tecnologia rispondenti ai parametri





di igiene, e soprattutto strumenti pratici ed economici, così come in Euroimpianti il gestore, ma anche un privato, può trovare gli impianti di depurazione acqua, con relativa installazione, anche a noleggio: apparecchiature per la miscita di acqua trattata ad uso commerciale o privato, sistemi filtranti a microfiltrazione, addolcitori per l'eliminazione di calcare, erogatori di acqua frizzante.

Abbiamo parlato dell'azienda con Michele Esposito, uomo ricco di un'esperienza ventennale nel settore, che sintetizza la

crescita di Euroimpianti con dati inconfutabili: nuova sede, 1000mq di superficie per i magazzini, 400 mq per gli uffici, 21 persone in staff. Sembrano freddi numeri ma danno l'idea dell'espansione di un'azienda capace di fornire un servizio globale al cliente, nella alta qualità dei prodotti, nella professionalità degli addetti, nell'assistenza e consulenza al locale. Non solo, Euroimpianti guarda al mercato e, non potendo sfuggirgli la crescita esponenziale di microbirrifici e brewpub, offre un servizio ad hoc anche a queste sempre più diffuse attività.

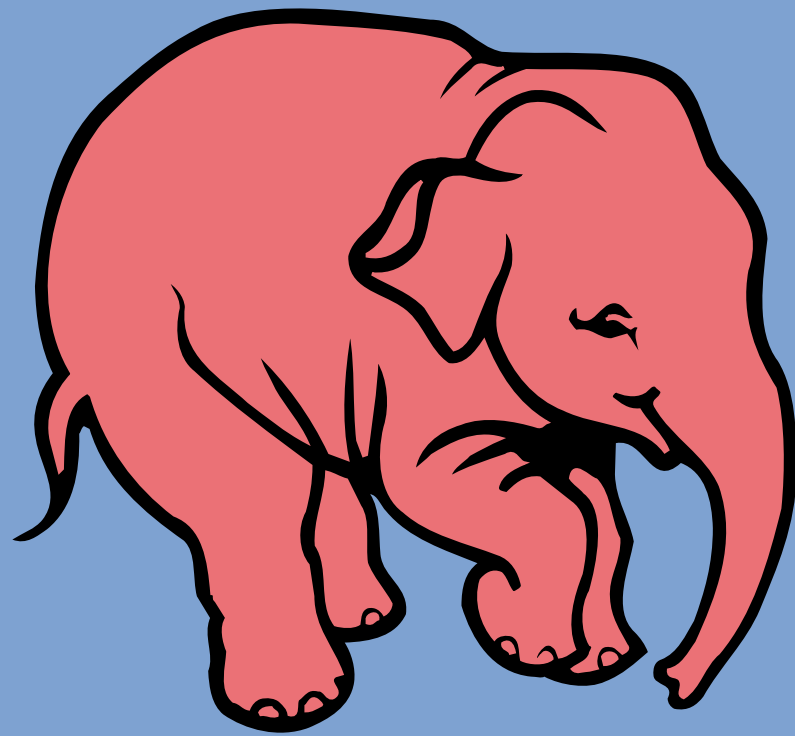


Euroimpianti è un'azienda leader nella progettazione di impianti personalizzati, assistenza e vendita di impianti di spillatura (birra, vino, soft drinks premix e postmix), gruppi di refrigerazione per celle frigo, fabbricatori di ghiaccio ed attrezzature per bar, fino all'arredo "chiavi in mano" per locali. Dispone di un magazzino ben fornito di materiale tecnico delle migliori marche per soddisfare tutte le esigenze dei clienti. Si avvale di 16 tecnici qualificati che sono in grado di intervenire tempestivamente per richieste di assistenza su tutto il territorio di competenza, Lazio, bassa Toscana e Umbria, e, molto interessante, pratica tariffe aventi un ottimo rapporto *servizio/costo/qualità*.



Ulyana Savkiv

DELIRIUM



*Welcome into the world
of the pink elephant*



PER INFO E CONSULENZE:

Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*

walter@altafermentazione.com

www.delirium.be



Prodotta da **Brasserie Huyghe** - Geraardsbergsesteenweg 14 B
9090 Melle, Belgio

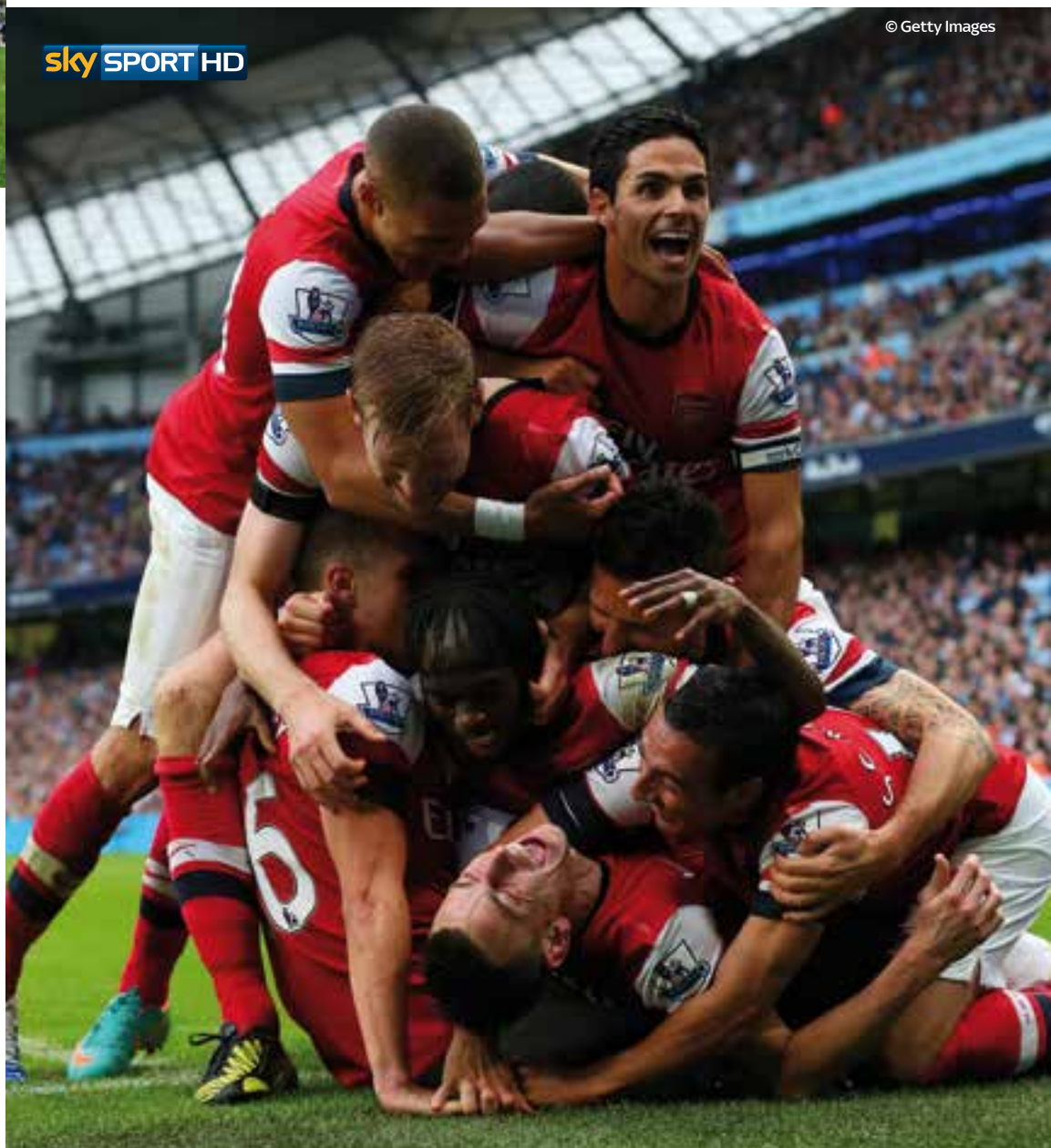


© Getty Images

Con Sky, il tuo locale sarà tutto un grande programma.

Sky ha in serbo un grande programma per il tuo locale, l'offerta di Sky diventa infatti ogni giorno più spettacolare.

© Getty Images



Il Calcio.

Solo con Sky puoi avere il meglio del calcio come non lo hai mai visto. In diretta ed in HD tutta la **Serie A**, la **Uefa Champions League**, la **Uefa Europa League** e la **Premier League**.

E per non perdere nemmeno un dettaglio, ecco le esclusive di Sky, con le telecamere negli spogliatoi, i commentatori d'eccezione, il mosaico Serie A, i gol alert e la gol parade. Inoltre i campionati europei con la FIFA Confederations Cup 2013.

Con Sky le emozioni del calcio sono tutte in HD.

Formula 1™: una passione, un canale.

Tenetevi pronti per seguire il Mondiale F1™ 2013, tutte le gare di Formula 1™ live in esclusiva su Sky, finalmente disponibili anche con la perfezione dell'HD. Dal 1° marzo, inoltre,

la Formula 1™ avrà un canale dedicato e interattivo, per far entrare gli appassionati nella regia della competizione: tutte le gare con 30 ore di programmazione live per ogni gara. Ed inoltre con gli

approfondimenti, gli Ospiti e le interviste ogni giorno su Sky Sport 24 HD, tutti sono pronti per entrare nel vivo di questa grande e attesissima competizione.

I veri appassionati sentono già il brivido, con Sky lo vivranno.



Il rugby.

Con Sky naturalmente non mancherà il rugby con uno degli eventi sportivi più seguiti e attesi dell'anno: il **6 Nazioni** (RBS 6 Nations Championship). Il grande torneo si disputerà tra febbraio e marzo, e, come tradizione, si daranno battaglia le nazionali di Italia, Francia, Galles, Inghilterra, Irlanda e Scozia. Oltre ai grandi test match, Sky Sport gli dedicherà

una copertura totale, con la trasmissione di tutte le partite in diretta e in esclusiva. Questa imperdibile competizione va a completare l'offerta di rugby proposta da Sky, con il meglio della palla ovale mondiale, tra cui: "Heineken Cup", "Guinness Premiership", "TriNations", "Super 14".

Con Sky vai sempre in meta.



© Getty Images

© Getty Images



Intrattenimento.

Ma Sky non è solo sport, ma anche un mondo di divertimento assicurato che accontenterà chiunque. Con Sky Uno infatti il grande intrattenimento non finirà mai. La seconda edizione di **XFactor** realizzata da Sky Uno è stata una vera collezione di record infranti, e in alcuni casi persino polverizzati. Verrà ricordata come la più vista sulla tv a pagamento, ma anche come il programma di intrattenimento più social in assoluto della tv italiana. Un pubblico coinvolto al 100%, attivissimo e puntualissimo nell'esprimere la propria preferenza, un coinvolgimento dimostrato attraverso i quasi 8 milioni di voti, oltre il triplo del totale registrato la scorsa edizione.

Dopo il successo della prima stagione torna **Masterchef**, l'attesissimo reality che ripropone i tre giudici Joe Bastianic, Carlo Cracco e Bruno Barbieri ancora più agguerriti e severi e pronti a mettere alla prova i 18 cuochi non professionisti, provenienti da tutta Italia, in una gara all'ultimo piatto.

E i documentari più belli come ad esempio **Bad 25**, girato in occasione dei 25 anni dell'uscita dell'omonimo album di Micheal Jackson.

In più tanti altri programmi per soddisfare i gusti di tutti con la **Musica di tutti i generi**, le **News con Sky TG24** e **Sky Sport 24**, in tempo reale dall'Italia e dal mondo 24 ore su 24 e le migliori **Serie TV**.

Con Sky l'intrattenimento è molto di più.



© Luca Cattoretti



Chiamaci al **199 188 788** o vai su www.bar.sky.it

15 Sfizi & Capricci

gantnerundenzi



Villacher Zwickl
la vergine genuina

Villacher Märzen
la bionda beverina

Villacher Export
la bionda abboccata

Villacher Export Spezial
la chiara speciale

Villacher Pils
la splendida elegante

Villacher Bella Carinziana
l'ambrata graziosa

Villacher 150
l'ambrata fantasiosa

Villacher Selection Red la
rossa attraente

Villacher Pur
la giovane spensierata

Villacher Radler
la sportiva non complicata

Villacher Radler natur
la leggera fruttata

Villacher Hugo
la frizzante fiorita

Villacher Oktoberbräu
l'allegria ricercata

Villacher Selection Gold la
robusta seduttiva

Villacher Bock
la forte avvincente

Villacher
UNA BIRRA COME NOI

LA FAMIGLIA
CRESCHE
HUGO *2012

Anche il 2013 vede Birra Peroni a fianco della Nazionale Italiana di Rugby: si rinnova così un appuntamento diventato ormai tradizionale al villaggio antistante lo Stadio Olimpico di Roma, un villaggio pensato da Peroni come occasione di condivisione per tutti i tifosi del rugby.



TERZO TEMPO PERONI VILLAGE

di Alessio Ceccarini

Per chi non è appassionato di rugby, le parole "terzo tempo" possono non significare niente, eppure è proprio questo il momento più bello di uno sport ancora sano e pulito, in cui la partita è l'avvenimento ed il rispetto dell'avversario è la normalità: quando, a fine partita, squadre, dirigenti, famiglie e tifosi si ritrovano insieme, dimentichi di fango e botte, per bere, mangiare, commentare, divertirsi. Il terzo tempo è l'occasione in cui i giocatori avversari fraternizzano, in cui si rompe la barriera tra squadra e pubblico, soprattutto è il momento in cui i tifosi, avversari sugli spalti, superano le distanze "campanilistiche" e stanno insieme come se niente fosse. Il rugby ha una filosofia di gioco e di vita diametralmente opposta agli assiomi imperanti dello sport vincente; una filosofia che ha come capisaldi la lealtà e il gusto di trascorrere ore liete in compagnia anche dell'avversario e, dunque, la piacevolezza di vivere in modo genuino uno sport che non è di certo amatoriale ma di altissimo livello. Magari vedere questo atteggiamento nel calcio!

Il rugby, oltre a questa apparente *anomalia* fra sport "maschio" e "fair-play", ne presenta un'altra.

Pur se ha raggiunto anche da noi il grande pubblico, almeno a vedere la partecipazione alle partite della Nazionale, non è ancora uno sport che ci ha regalato a livello internazionale risultati eclatanti, troppi "cucchiai di legno" abbiamo ricevuto anche se ci siamo levati qualche bella soddisfazione (non posso non citare il 23 a 18 rifilato alla Francia

qualche giorno fa nel torneo Sei Nazioni). L'anomalia è proprio in questo, di solito è difficile trovare sponsor per una squadra che non vince o vince poco, invece la nostra Nazionale Italiana di Rugby dal 2005 ha uno sponsor che non esitiamo a definire "a tema". Perché c'è una regina nel terzo tempo, è la birra, la bevanda socializzante per eccellenza, e Birra Peroni non ha esitato ad essere a fianco di uno sport in crescita che nel tempo ci darà molte soddisfazioni. Un connubio perfetto tra la bionda preferita dagli italiani e lo sport dei gentiluomini, che stupisce per il contrasto tra le sue pratiche dure e l'assoluto fair play che caratterizza i giocatori e il pubblico spettatore. Peroni ha sposato visceralmente lo spirito del rugby, tanto da trasformarlo in un vero e proprio messaggio di comunicazione: **Per Noi che il Terzo Tempo unisce**, dove "per noi" sta a significare appunto come per Peroni e per i tifosi di rugby i valori da condividere siano i medesimi, la lealtà, la fatica, il rispetto, la correttezza, l'impegno.

Legata alla FIR, Federazione Italiana Rugby, dal 2005, Peroni anche questo anno ha rinnovato il suo impegno nel mondo della palla ovale come birra ufficiale della Nazionale Italiana di Rugby.

E così si è rinnovato anche l'appuntamento con il Terzo Tempo Peroni Village proprio in occasione dell'apertura del XIV Trofeo "6 Nazioni", quello per intenderci del 3 febbraio in cui l'Italia ha battuto la Francia. Ci saranno altre due occasioni, il 23 febbraio (Italia-Galles) e il 16 marzo (Italia-Irlanda)

per godersi la partita e uno spettacolare Terzo Tempo al Peroni Village, e dire spettacolare è quanto mai appropriato se si pensa che il 3 scorso si è esibita la cantante Syria che ha avuto modo di dichiarare *resto colpita dalla passione e dalla gioia di stare insieme che anima il popolo del rugby*. In questa occasione migliaia di persone hanno invaso, come ormai da tradizione, il Villaggio del Terzo Tempo Peroni, qui italiani e francesi si sono dati appuntamento per ascoltare buona musica, vivere una sana animazione e gustare tanta birra. Un brindisi collettivo e l'inno italiano hanno sancito l'unione e la socialità del rugby.

Non c'è che dire: il Terzo Tempo Peroni Village è diventato un evento unico in Italia, di grande appeal prima e dopo la partita. Non a caso Birra Peroni il 16 novembre scorso si è classificata prima al BEA, Best Event Awards 2012. Il premio BEA, nato nel 2004 per dare un certificato di qualità ai migliori eventi dell'anno, intende valorizzare l'evento come mezzo di comunicazione innovativo, inserito a pieno titolo nel media mix e nella più ampia strategia di comunicazione delle aziende. Il primo posto ottenuto dal Gruppo Birra Peroni nella categoria "miglior evento pubblico" per aver realizzato il Villaggio del Terzo Tempo in occasione del Torneo Sei Nazioni 2012 premia un'iniziativa nata con l'obiettivo di consolidare il forte legame tra Peroni e il rugby, promuovendo proprio i valori tipici di questo sport, come l'unione, la passione, la lealtà e la condivisione in un format di divertimento e di attivazione a 360 gradi.

C'eravamo

Il terzo tempo di Peroni non è solo al Peroni Village ma in tutte le partite giocate dalla Nazionale. Noi siamo stati a novembre a Brescia per vedere Italia-Tonga, una partita sofferta ma vinta 28 a 23. Il terzo tempo è stato entusiasmante, guardate le foto!



Settimana della Birra Artigianale



Torna l'appuntamento che da lunedì 4 a domenica 10 marzo coinvolgerà birrifici, pub, associazioni, beershop e ristoranti in un tourbillon di eventi che hanno un comune denominatore: promuovere e far conoscere la birra artigianale, italiana e straniera che sia. L'evento, ideato da Andrea Turco di Cronache di Birra, giunge così alla 3a edizione e, udite udite, pur mancando ancora più di un mese, le adesioni sono già arrivate a 250. Aderire è semplice e completamente gratuito, basta compilare un modulo online che trovate sul sito www.settimanadellabirra.it, avrete la possibilità di avere una pagina dedicata sul sito della Settimana in cui pubblicizzare il vostro evento. Prepariamoci, saranno 7 giorni in cui in tutta Italia spazieremo fra degustazioni, cene a tema, corsi e tutto quanto potrà contribuire ad avvicinare i neofiti alla birra artigianale nonché ad attrarre gli appassionati.

Spigolature

BIRRA d'ABBZIA

L'Unica Birra Lavorata



Totalmente a Mano

Sigillum S. CDusse in Lacu
Anno 1159



Lacu



✦ *Qualcosa di Speciale* ✦

Prodotta e Distribuita in esclusiva da Cobit Italia

Moscufo (Pe) Tel. +39 (0)85 979367

www.lacu.it

Birra dell'Anno 2013

A Selezione Birra, RHEX Rimini Fiera, l'attesa premiazione per la Birra dell'Anno, concorso nazionale sulla birra artigianale promosso da Unionbirrai. I premi verranno resi noti e consegnati sabato 23 febbraio, giorno di apertura di RHEX, mentre le valutazioni dei giudici vengono effettuate alcuni giorni prima della manifestazione. Le categorie sulle quali i giudici dovranno esprimere il loro parere sono 24, eccole.

- Chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, "Italian Lager"
- Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Italian Golden Ale"
- Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Italian Kolsch"
- Ambrate e scure, alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca
- Bassa fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione
- Ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone
- Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana
- Chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana
- Scure, alta fermentazione, luppolate, d'ispirazione angloamericana
- Alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana
- Scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione angloamericana
- Scure, alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana
- Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana
- Birre con frumento maltato, di ispirazione tedesca
- Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga
- Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga
- Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga
- Spezie e cereali, alta e bassa fermentazione
- Affumicate, alta e bassa fermentazione
- Affinate in legno, alta e bassa fermentazione
- Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione
- Birre alla castagna, alta e bassa fermentazione
- Birre acide
- Birre al Miele

Di grande rilievo, come sempre, la giuria. Fra questi, e ci scusiamo di non poterli citare tutti, Roger Protz, giornalista e scrittore, e Andrea Turco, blogger e punto di riferimento del web birrario italiano.



32 Via dei Birrai

Il noto birrificio di Pederobba sarà presente a *Taste*, la rassegna dedicata alle eccellenze del gusto e del food lifestyle che si svolge nella suggestiva atmosfera della Stazione Leopolda a Firenze. Da sabato 9 a lunedì 11 marzo, potrete trovare tutta la gamma di birre 32 Via dei Birrai... eccetto una, la **Nectar** che per questo 2013 mancherà ai suoi estimatori. **Colpa delle api!** Poco miele di castagno disponibile per la produzione di questo "nettare" di birra, che come capite è a km0. Un attesa che si crea per l'anno che verrà... sempre che le api vogliono ricominciare a lavorare!



A modo mio

Birra artigianale italiana



Birrificio S. Giovanni S.r.l.

Via S. Lucia, 79
64026 - Roseto degli Abruzzi (TE)
ITALY
Tel. +39 085 8090064

www.birrificiosangiovanni.it
info@birrificiosangiovanni.it

Birraio dell'Anno 2012

Riccardo Franzosi del Birrificio Montegioco di Montegioco, in provincia di Alessandria, è il Birraio dell'Anno 2012. Il riconoscimento, una sorta di "Pallone d'Oro della birra" così come l'ha definito chi l'ha ideato e realizzato, Fermento Birra, è assegnato da una giuria di cinquanta esperti che valutano il lavoro complessivo di un birraio e non la qualità di una singola birra, quindi il giudizio prende in considerazione la sua perizia tecnica e la sua filosofia produttiva.

Questa è la top ten dei migliori birrai del 2012 secondo Fermento Birra:



- 1° Birraio dell'anno 2012: Riccardo Franzosi del Birrificio Montegioco di Montegioco (AL)
- 2° Valter Loverier del birrificio LoverBeer di Marentino (TO)
- 3° Pietro di Pilato del birrificio Brewfist di Codogno (LO)
- 4° Giovanni Campari del Birrificio del Ducato di Roncole Verdi di Busseto (PR), ex-aequo Leonardo di Vincenzo del birrificio Birra del Borgo di Borgorose (RI)
- 5° Luigi "Schigi" D'Amelio del birrificio Extraomnes di Marnate (VA)
- 6° Agostino Arioli del Birrificio Italiano di Limido Comasco (CO)
- 7° Nicola Perra del Birrificio Barley di Maracalagonis (CA)
- 8° Bruno Carilli del Birrificio Toccalmatto di Fidenza (PR), ex-aequo Francesco Mancini e Carlo "Zurgo" Franceschini del Birrificio del Forte di Pietrasanta (LU)
- 9° Pietro Fontana del Piccolo Opificio Brassicolo Carrobiolo di Monza (MB)
- 10° Enrico Dosoli e Marco Valeriani del birrificio Menaresta di Carate Brianza (MB), ex-aequo Fabio Brocca del Birrificio Lambrate di Milano





APPENZELLER BIER ARTIGIANALE



Luciano Supino - 335.311.258
Tel. 06.207.49.014 - info@gsdistribuzione.com

DENTRO LA COTTA

Il mondo delle birre artigianali è in gran fermento, nascono nuovi birrifici, si producono sempre più nuove birre. Il pubblico si sta appassionando, ricerca le artigianali italiane, le vuole conoscere e sperimentare; questo spinge gestori e distributori ad offrire ai propri clienti una selezione di artigianalità birraia "made in Italy". Birra&Sound apre una nuova rubrica, Dentro la cotta, in cui poter trovare notizie delle ultime lavorazioni in corso o appena nate. Una rubrica aperta a tutti i micro-birrifici italiani che invitiamo ad inviare in redazione le loro novità.

Birra Gjulia

Birra Gjulia, la prima birra artigianale e agricola made in Friuli Venezia Giulia, lanciata quest'anno. Con questo termine vengono definiti i prodotti che vengono realizzati almeno per il 51% con ingredienti a "chilometro zero", coltivati in casa. Per Gjulia il 90% degli ingredienti è friulano. L'orzo che serve per realizzare il malto infatti viene coltivato in una quindicina di ettari vicino all'abbazia di Rosazzo, mentre lo stabilimento si trova a poca distanza, a San Pietro al Natisone (UD). Proprio lì le attente analisi realizzate in fase di pre-produzione hanno individuato l'acqua più giusta per la birra friulana. Nasce così Gjulia, la nuova produzione a cui è stato dedicato un ramo della storica azienda vinicola dei fratelli Marco e Massimo Zorzettig che, assieme al birraio Mirco Masetti, hanno individuato quattro tipologie di birra, ciascuna con il nome di un punto cardinale: Nord bionda (Aquilonis), Est bianca, di frumento (Orientem), Sud nera (Meridiem), Ovest ambrata (Occidems). Fiore all'occhiello è infine la bionda speciale, la Grecale, in produzione limitata da circa 5 mila bottiglie, che ha un'anima ancora più friulana. La sua miscela include infatti un 5% di mosto di Picolit, il vino passito tipico dei Colli Orientali del Friuli e conosciuto in tutto il mondo. Annunciata al Vinitaly 2012, questa birra artigianale sarà protagonista della prossima edizione della fiera. E per chi volesse scoprire i migliori abbinamenti di Birra Gjulia con i piatti della tradizione italiana, il sito internet www.birragjulia.com offre periodicamente ricette e consigli su questo tema.

32.
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it





12 birre x 12 mesi

Birradamare ha deciso di proporre ogni mese una birra speciale, in grado di lasciare un'impronta olfattiva e gustativa indelebile in chi la assaggia. Per far capire sin da subito che non è un esercizio di stile fine a sé stesso, ma un progetto importante e serio, sono ben due le birre speciali di gennaio.

Shock, una strong belgian ale di 9% vol. alc., è ricca di malto, morbida e potente, ma ben bilanciata e leggermente speziata. Disponi-

bile in bottiglia da 33 cl. o in fusto da 20 litri. **BI-FUEL** è una birra "sui generis" nata dall'incontro con l'uva Vermentino: il risultato è una "birra-spumante", moderatamente luppolata e dai profumi delicatamente fruttati. Uscirà in bottiglia da 50 cl. occasionalmente a gennaio 2013, mentre da novembre adotterà il formato da 75 cl. Quindi sarà l'unica stagionale Birradamare ad essere disponibile per due volte nel 2013.

A febbraio sarà invece la volta di **Onda Bionda**, una birra ispirata alle hell bock tedesche, caratterizzata dal giusto bilanciamento tra malti, luppoli ed alcool. Corposa ma di facile beva, ben si accompagna con primi piatti non troppo delicati, grigliate di carni bianche e formaggi di capra e di mucca non troppo stagionati. Sarà commercializzata in bottiglie da 33 cl., 75 cl. e in fusti da 20 litri keykeg

LA BIRRA ARTIGIANALE IMPER ALE COLLESI

Premi 2010

World Beer Championships
Chicago

BIRRA ROSSA Gold Medal
BIRRA AMBRATA Silver Medal
BIRRA AMBRATA Silver Medal
BIRRA BIONDA Silver Medal
BIRRA CHIARA Silver Medal
BIRRA NERA Silver Medal

Premi 2011

International Beer Challenge
Londra

BIRRA AMBRATA Silver Medal
BIRRA ROSSA Bronze Medal
BIRRA NERA Bronze Medal

Premio Design and Packaging
BIRRA AMBRATA Silver Medal

World Beer Championships
Packaging Competition
Chicago

INTERA GAMMA BIRRA COLLESI
Premio "Collezione"

CATEGORIA DESIGN GRAFICO BIRRA COLLESI
Silver Medal

CATEGORIA STYLE BIRRA COLLESI
Bronze Medal

Premi 2012

World Beer Championships
Chicago

BIRRA ROSSA Gold Medal
BIRRA AMBRATA Gold Medal
BIRRA TRIPLO MALTO Silver Medal

The New York
International Competition

BIRRA CHIARA Bronze Medal
BIRRA ROSSA Bronze Medal
BIRRA NERA Bronze Medal

Prodotto da: Fabbrica della Birra Tenute Collesi per Collesi Birri srl • Via della Madonna, 2 • 61042 Apecchio (PU) • Italy • Tel. e Fax +39 075 933118 • info@collesi.com • www.collesi.com

Nascono in Valsugana le birre a marchio Fravort e Valsugana, nomi in omaggio al territorio e al monte omonimo della catena del Lagorai della cui acqua questa birra si abbevera. Prodotte dalla fabbrica trentina, Valsugana Bir-

ra Srl che oggi, oltre alla prima nata Fravort Fresh Beer, propone altre 8 tipologie birraie, Birra Fravort ha tutte le caratteristiche per oltrepassare il suo ruolo territoriale di origine e conquistare il palato degli italiani

Birra Fravort

di Roberta Ottavi

La Valsugana Birra Srl ha sede ad Ospedaletto, ultimo comune del Trentino al confine con il Veneto. È qui che la leggenda narra di re Fravort che, intercedendo con gli dei per le malvagità commesse dai figli, ottenne che fossero rinchiusi nelle viscere del monte invece di essere fulminati. Ed è qui, nel monte Fravort, che le loro lacrime produssero acque "miracolose"; soprattutto dalle lacrime della figlia Odra, relegata più in basso, sgorgò un'acqua limpida, chiara e leggera. Un'acqua pura e preziosa, ingrediente essenziale di Birra Fravort. *Le fatiche del Re vogliamo alleviare...e un regalo prezioso ci onoriamo di fare. Ogni inizio di ottobre è a lui che do-*

niamo...il nettare d'orzo che qui produciamo, con le lacrime intense di chi ha dovuto soffrir....che ora danno vita.... alla Fravort Fresh Beer. Questa la "poesia" che ci introduce alla prima birra prodotta, con la volontà e l'impegno di fornire ai consumatori un prodotto caratteristico chiaramente riconoscibile e rappresentativo dell'azienda e di contribuire alla divulgazione della cultura del bere sano e responsabile anche attraverso la definizione di percorsi formativi riservati agli attori coinvolti nella produzione della birra. La tecnologia dell'impianto di produzione è lo strumento di supporto alla maestranza del mastro birraio e il suo fine è garantire a tutte le birre la qualità di conformità costante.



Fravort Fresh Beer è la somma di diversi fattori tra cui un indagine di mercato, uno studio sapientemente elaborato da illustri mastri birrai e dall'esigenza gustativa territoriale di consumare un prodotto che racchiuda le migliori sensazioni saporifere in termini di morbidezza al palato, di gusto maltato, di gradevolezza dell'amaro e della piena digeribilità. La composizione della ricetta è fatta esclusivamente di materie prime sane e genuine: acqua leggerissima proveniente dalla catena del Lagorai; malto d'orzo acquistato da piccole malterie selezionate; varietà di luppoli aromatici e amaricanti, da lieviti esclusivi, che è stato chiamato "fresh".

Fravort Fresh Beer

grad.alc.4,8%vol. Birra di bassa fermentazione. Si presenta con un colore giallo dorato ed una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso si percepiscono profumi abbastanza intensi di cereali e luppolo. In bocca emerge un corpo delicato, caratterizzato da un gusto morbido e fragrante, da aromi di cereali, di malto e luppolo. Il finale è fresco e dissetante. Abbinamenti consigliati: bruschette, primi con sughi leggeri e delicati, insalate, piatti di pesce, carni bianche.



Ben altre 8 sono le birre prodotte dalla Valsugana Birra, di cui ve ne diamo una breve scheda.

Fravort Triple, grad.alc.8,1%vol. Speciale, alta fermentazione rifermentata, color oro opalescente, gusto intensamente fruttato con delicato aroma di luppolo, corpo strutturato. Indicata per l'abbinamento con primi e secondi di carne o pesce ben strutturati, possibilmente conditi con olio extra vergine, frittiture di pesce, formaggi stagionati e salumi mediamente grassi.

Bionda del Brenta, grad.alc.8,2%vol. Belgian Strong Ale, alta fermentazione rifermentata, colore oro carico opalescente, gusto dolce/amaro, corpo consistente, aroma fruttato e agrumato. Ottima per accompagnare un ricco aperitivo, ma anche ideale da degustare in abbinamento a piatti succulenti e strutturati; zuppe varie, frittiture di pesce azzurro. Come dessert da provare con crostate di frutta in genere o pasticceria secca.

Rossa del Brenta, grad.alc.8,1%vol. Belgian Strong Ale, alta fermentazione rifermentata, colore ambrato carico opalescente, gusto dolce/amaro, corpo consistente, aroma con buoni sentori di malto caramellato e frutti rossi. Ottima con primi piatti molto complessi e strutturati, specialmente sughi a base di carne, carni alla griglia, brasati, selvaggina, con formaggi a crosta lavata maturi, salumi grassi ed affumicati. Come dessert si esalta con dolci di pasta frolla e dolci al caffè.

Fravort Ambrata, grad.alc.6,7%vol. Speciale, alta fermentazione, colore ambrato brillante, gusto piacevolmente morbido, corpo strutturato, aroma equilibrato con sentori di malto caramellato e luppolo. Ideale con tutti i piatti della cucina mediterranea, con verdure grigliate, grigliate di carne, formaggi mediamente stagionati.

Fravort Keller Beer grad.alc.4,8%vol. Birra di cantina non filtrata, colore chiaro opalescente, gusto piacevolmente morbido, corpo discreto, sentori di malto e luppolo e lieviti. Soddisfa la sete, si accompagna a tutto pasto, è anche un buon aperitivo.

Birra Romedius, grad. alc.6,2%vol. Birra di cantina (keller bier), ambrata opalescente, piacevolmente morbida, corpo di buona strutturata, sentori di malto e luppolo. Soddisfa il palato dei più esigenti e si accompagna ai piatti della cucina mediterranea.

Birra Valsugana, grad.alc.4,7%vol. Lager, colore oro chiaro, gusto piacevolmente morbido, birra equilibrata con sentori di malto e poco luppolo. Da gustare in qualsiasi momento della giornata e con piatti poco strutturati.

Birra Valsugana di Cantina, grad.alc.4,7%vol. Birra di cantina non filtrata (keller bier), colore opalescente, gusto piacevolmente morbido, aroma equilibrato con sentori di malto e poco luppolo.



La ristorazione moderna necessita di fornitori in grado di garantire qualità e servizio, con prodotti sicuri, certificati, capaci di offrire spunti innovativi e distintivi per l'elaborazione dei propri menù. Una filosofia che ha contraddistinto Demetra, primaria azienda nella selezione e fornitura di ingredienti di alta qualità per la ristorazione, nei suoi venticinque anni di attività.

Demetra Food Academy

Per essere sempre in grado di rispondere alle esigenze di tutta la clientela, dal piccolo chiosco al complesso canale SuperHoreca, negli ultimi anni Demetra ha compiuto due ulteriori passi: l'aggiornamento della certificazione UNI EN ISO 9001 alla nuova versione 2008 della norma e l'inaugurazione di un nuovo stabilimento che ha avuto un grande impatto su tutti i processi aziendali, sulla logistica e quindi sul servizio offerto. In quest'ottica di costante ricerca dell'eccellenza, anche il modo di far conoscere e promuovere sul territorio i propri prodotti ha subito una forte evoluzione.

Degustare un piatto ben cucinato è sempre un piacere: in famiglia, in un ristorante elegante, in pizzeria o in un pub, un **buon piatto** è sempre uno spettacolo. Questa consapevolezza ha portato Demetra a fare evolvere la propria attività di presentazione dei prodotti che, all'interno degli eventi fieristici, si manifesta attraverso uno **Show Degustazione**, un coinvolgente momento nel quale gli Chef Promoter dell'azienda propongono ricette e consigli agli operatori interessati a comprendere come utilizzare al meglio la ricca schiera di ingredienti che compone la gamma. Questa formula di successo è stata ora ulteriormente strutturata, attraverso la creazione





di percorsi conoscitivi e formativi, dedicati a temi specifici, in grado di colpire l'interesse di diverse categorie di ristoratori: sono i moduli formativi della **Demetra Food Academy**. Il percorso di questa nuova *scuola di eccellenza* è iniziato in modo itinerante, in collaborazione con i Partner distributivi che appartengono al network "D-Team", presso le cui sedi lo spettacolo viene incentrato sulle specifiche esigenze di piccoli gruppi omogenei.



Frutto di un profondo studio condotto dal team marketing in sintonia con gli Chef Promoter, l'Academy si manifesta dunque non solo presso la sede valtellinese dell'azienda, ma e soprattutto presso le sedi dei distributori coinvolti, a testimoniare come il primo obiettivo non sia quello di una mera promozione o vendita di prodotti, ma la volontà di offrire agli operatori un servizio utile e stimolante per migliorare il lavoro quotidiano. Un'attività che ha mosso i primi passi alla

fine del 2011 e sta seguendo ora il suo sviluppo su tutto il territorio nazionale; un'iniziativa che, come dice la dottoressa Teresa Pecora, responsabile del marketing Demetra, è un segno tangibile di cosa significhi lavorare in sinergia lungo tutta la filiera: gli argomenti dei diversi moduli sono stati scelti attraverso confronti che abbiamo effettuato con gli operatori finali, le sedi dove svolgiamo le sessioni sono spesso le cucine dimostrative presso le sedi dei nostri Partner D-Team e dopo ogni

incontro svolgiamo un'intensa attività di de-briefing coinvolgendo tutti coloro che hanno partecipato all'organizzazione e allo svolgimento dell'evento.

L'insieme dei servizi pre e post vendita, sostenuti da un sito web ricco di informazioni e consigli, da ricettari a tema e dal periodico "La Voce di Demetra", rappresentano per gli acquirenti una delle garanzie più forti di poter interpretare e utilizzare al meglio le proposte della gamma Demetra.

I Formati di Demetra Food Academy

- Le migliori farciture della pizza
- Menu ad Alta Redditività
- Oggi parliamo di...Funghi
- Oggi parliamo di...Carciofi
- Il dessert Semplice ed Efficace

I corsi sono gratuiti e a numero chiuso previa registrazione.

Per info sulle prossime date, inviare e-mail a marketing@demetrafood.it



Fast food e street food, parole che ci proiettano negli States ma basta tradurle per capire che non sono modelli alimentari nati negli USA e poi diffusi nel mondo. Pasto veloce e cibo di strada rispondono infatti all'esigenza di mangiare senza perdere tempo e a basso costo, un'esigenza che si ritrova sulle coste mediterranee dell'Africa

come in Sud America e, se andiamo lontano nel tempo, anche nell'antica Roma le cui strade erano affollate da ambulanti che proponevano cibi e bevande. In Italia sono innumerevoli gli esempi di cibo di strada, e in tutte le regioni: torte, piade, farinata o cecina, pizza, frittiture di vario genere, e via dicendo.



Hamburger Gourmet

di Marcella Fucile

Nel concetto moderno di street e fast food spicca l'hamburger che è entrato prepotentemente nella nostra abitudine gastronomica all'apparire delle prime grandi catene americane; amato dai giovani, non dimentichiamo l'epoca dei "paninari" anni '80, e dai bambini, l'hamburger nella sua versione "globalizzata" ha vissuto negli anni più recenti una ben triste vita. Odiato dai puristi della cucina, e a ragion veduta visto che si trattava quasi sempre di un prodotto pre-confezionato, junk food, e di bassa qualità, attaccato dai nutrizionisti che gli imputavano molteplici mali, dall'obesità al colesterolo alto, considerato il cibo di chi aveva una scarsa conoscenza gastronomica, l'hamburger riscopre oggi le sue origini di cibo tradizionale e di qualità. Perché parliamo di origini? Perché l'hamburger non è americano, nasce in Europa, nella città di Amburgo, di qui il nome, e nasce come prodotto artigianale. Infatti era acquistato in macelleria, carne tritata cruda con spezie, e consumato in mezzo al pane dai marinai che lo esportarono negli USA. Perché tradizionale? Perché la polpetta di carne tritata era già consumata in Italia nel '600 ma soprattutto perché nella nostra tradizione culinaria spiccano qualità, artigianalità e fantasia. Selezionare carni eccezionali, unire verdure



fresche, preparare artigianalmente salse di accompagnamento, scegliere il pane più idoneo e presentare il tutto in una coreografia affascinante, questo sta trasformando l'hamburger da cibo considerato "spazzatura" a prodotto gourmet.

La tendenza è verso il panino con la polpetta... di qualità. Ne sono la riprova i tanti locali "dedicati" che sono nati e continuano a nascere su tutto il territorio nazionale, così come le proposte di chef stellati che non disdegnano di "creare" un loro hamburger con ingredienti sopraffini.

L'hamburgermania sta dilagando e non è una moda ma un mix di opportunità per il consumatore: mangiare bene, in tempi ristretti se necessario, spendere il giusto (cosa di questi tempi non guasta).

Così assistiamo al trionfo di carni pregiate, dal Black Angus alla Fassona Piemontese, ma soprattutto abbiamo la tracciabilità

del bovino e la garanzia di qualità. È finita l'epoca di carni non meglio identificate! Molti gestori prediligono le carni locali, se le fanno lavorare dal macellaio di fiducia e soprattutto utilizzano la cottura in vista, caratteristica dei nuovi locali "burger" che aggiungono alla qualità l'emozione nella preparazione. Il cheese burger viene proposto con formaggi eccezionali, le salse intelligentemente proposte separatamente perché ogni cliente scelga il suo gusto e si faccia il suo hamburger, salse non da discount ma fatte in casa, dalla maionese alla salsa barbecue fino a spaziare in sapori innovativi che possono trasformare il gusto del panino. Non imporre al cliente la salsa è fondamentale quando la carne è buona, non dimentichiamo l'epoca in cui un ammasso di salse serviva a coprire il sapore delle carni invece che esaltarlo. Le verdure, fresche, meglio se a km0, dove-

rosamente grigliate, la nostra pancetta italica, e abbiamo produzioni eccezionali in ogni zona, insomma tutti gli ingredienti qualitativi fanno di un panino all'hamburger un pasto completo, sano perché la cottura alla griglia toglie il grasso in eccesso, la cottura alla griglia toglie il grasso in eccesso informale quanto basta e appetitosa quanto mai. L'hamburger poi non è più quella "cosina" impresentabile del tempo che fu, da 80g, oggi si gustano hamburger giganti, fino a 330g di ottima carne, tutto sta saperli cuocere bene. Presentato al piatto, accompagnato da patatine, da mangiare a morsi o con coltello e forchetta, l'hamburger è diventato gourmet.

E non solo carne bovina, anche agnello, pollo, maialino, eccezionale il patanegra, vegetariano, l'hamburger nelle sue tante versioni è la risposta alla necessaria "democratizzazione" dei consumi nella ristorazione.



A Rimini, in occasione di RHEX, saranno presentati da Svevi Specialità Alimentari molti nuovi prodotti che contribuiranno ad affollare l'accogliente stand di questa azienda, una fra le più organizzate nel presentarsi in fiera. Ve ne diamo una breve anteprima

Con i prodotti di Svevi si può organizzare un pasto completo, ora c'è anche il dessert. La novità eclatante è un autentico brezel tedesco... ma dolce! L'impasto unico che caratterizza il prodotto originale, addolcito da zucchero e cannella, pronto in 2 minuti, da presentare al cliente accompagnato da mousse di mele o da Nutella. Squisito, fatevelo dire da noi che lo abbiamo assaggiato. E poi uno stinco, as-

solutamente originale, di produzione propria, e due contorni appetitosi... e trattandosi di prodotti tedeschi non potevano che essere patate. Patata intera, lessata, presentata con buccia, da spaccare e farcire con panna acida e servire con yogurt, un contorno da leccarsi i baffi, ideale anche per un pasto veloce nella calda stagione, e patata gratinata al formaggio, gustosa, ottima se servita con cetriolini speziati croccanti. Poteva mancare

nell'assortimento già ricchissimo di Svevi il pane nero tedesco, quel mix di dolce a acido, quel pane nato come prodotto povero perché utilizzava la farina di segale al posto di quella bianca e che oggi invece è una "chicca" gastronomica? Assolutamente no, quindi anche quello è entrato nella gamma delle tante referenze dell'azienda. Per scoprire tutte le altre novità non ci resta che fare un salto allo **stand 120 Pad. C1** dal 23 al 26 febbraio.

Novità da Svevi



ULTIM'ORA

Poco prima di andare in stampa ci giunge la notizia che l'azienda Svevi ha raggiunto l'accordo per la distribuzione dei pregiati formaggi trappisti Chimay.



SVEVI S.R.L.

Via Del Moriglione 10

56010 Migliarino Pisano (PI)

Tel. 050 804683 - Fax 050 804680

www.svevi.com - info@svevi.com

Cogli la varietà
delle nostre creme.



Demetra offre oltre 40 tipi di creme per la ristorazione moderna di qualità.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

La selezione di salse e creme Demetra si distingue per la varietà e la freschezza delle materie prime, che vengono scelte direttamente sui luoghi di raccolta e lavorate con passione per garantirvi sempre genuinità e alta qualità. I prodotti Demetra estremamente versatili diventano così l'ingrediente speciale per rendere uniche le vostre preparazioni in cucina.

www.demetrafood.it

Abbinare birra e cibo è una delle tendenze che caratterizzano il 2013: sempre più locali scoprono la birra come ingrediente per la preparazione di piatti sorprendenti, capaci di affascinare la clientela. Anche le birrerie, nelle schede dei loro prodotti, si preoccupano di indicare gli abbinamenti con i cibi. Ci sono però birrerie che da sempre sanno valorizzare le loro birre anche nell'uso di cucina. Tra queste le birre trappiste Chimay, particolarmente indicate per accompagnare un pasto e per essere veri e propri ingredienti di piatti prelibati.

IN CUCINA CON CHIMAY

di Marcella Fucile

Birre e formaggi trappisti Chimay sono sempre stati caratterizzati da una personalità unica che ha ispirato una grande varietà di ricette originali. Adatti alla preparazione di ogni tipo di portata, dall'aperitivo al dolce, grazie ai sapori delicati e all'inimitabile carattere che li contraddistingue, sono un vero piacere per la tavola. Dal ricco ricettario proposto da Chimay,

abbiamo selezionato tre ricette. In due è protagonista la carne, altra tendenza di questi ultimi anni, l'altra invece è a base di pesce, un abbinamento con la birra che molti considerano difficile e che invece in questa preparazione lancia un messaggio di novità di sapori. Sarà un buon incentivo per tutti quei gestori e chef che vogliono fare vere proposte innovative.



FILETTO DI VITELLO AI TARTUFI E PAPPARDELLE ALLE CAROTINE

*Ingredienti per 4 persone: 4 fette di scaloppe di vitello da 120g, 4 fette di prosciutto crudo, 120g di insalata di tartufi, 4 fette di **fromage Chimay Grand Classique**, 4 foglie di salvia fresca, 400g di pappardelle (pasta larga), 8 carote fresche, 100 g di burro, 10 cl di **Chimay Rouge**, pepe e sale*

Preparazione

Aprire le scaloppe di vitello e stenderle sopra una metà della pasta ai tartufi. Adagiare sul tutto una fetta di Fromage Chimay Grand Classique. Poi aggiungere il prosciutto. Mettere una foglia di salvia in diagonale. Piegare le scaloppine. Cuocere in padella e proseguire la cottura a volontà in un forno preriscaldato a 160°C (calcolare 5 minuti per la carne al sangue). Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, lavare e tagliare le carote a rondelle, dorarle nel burro di cottura della carne, pepare e salare. Aggiungere la Chimay Rouge e lasciar restringere. Aggiungere la pasta cotta e il resto della salsa ai tartufi.

Servizio

Condire un po' di pasta con il sugo. Ricoprire con una scaloppa di vitello. Guarnire con una foglia di salvia.





CHIMAY

◆ *Pères Trappistes* ◆



Una birra prodotta con sapienza, va assaporata con saggezza.

WWW.CHIMAY.COM



FILETTO DI MERLUZZO POCHÉ

*Ingredienti per 4 persone: 4 filetti di merluzzo da 140g, 4 fette di prosciutto crudo, 4 scalogni tagliati in quarti, 4 carote fresche, 4 porri freschi, 2 piccole rape, 240g di Cornes de Gattes (patate delle Ardenne), 100g di burro, 10cl di latte, 4 rametti di timo, 2 foglie di lauro, 20cl di **Chimay Triple***

Preparazione

Avvolgere i filetti di merluzzo nel prosciutto crudo e cuocerli per un quarto d'ora in forno già caldo a 180°C. Cuocere le Cornes de Gattes in abbondante acqua. Lavare e tagliare le carotine, le rape e i porri. Dorarli assieme agli scalogni in metà del burro. Aggiungere il timo e il lauro. Cuocere a fuoco lento. - Allungare con il latte e la Chimay Triple. Far restringere per una ventina di minuti. Aggiungere le patate pelate e tagliate a pezzi.

Servizio

Servire il merluzzo adagiato sulle verdure. Guarnire con la salsa frullata e un rametto di timo fresco.



FILETTO DI BOVINO ALLA CHIMAY BLEUE E PATATE PONT NEUF

*Ingredienti per 4 persone: 4 filetti puliti da 240g, 5g di dragoncello fresco, 2 pomodori senza buccia e semi, 100g di burro, 10cl di panna, 10cl di fondo bruno, 10cl di **Chimay Bleue**, 32 patate Pont Neuf (fritte grandi), fiore di sale (sale grosso marino)*

Preparazione

Cuocere nel burro i filetti puliti secondo il punto di cottura desiderato (alla tartara - al sangue - a puntino - ben cotta). Togliere dalla padella e tenere in caldo. Versare e amalgamare in padella con la Chimay Bleue, il fondo bruno e il dragoncello fresco. Restringere per metà e aggiungere la panna. Friggere le patate Pont Neuf nella friggitrice fino a rosolarle.

Servizio

Preparare i filetti puliti, versare un poco di salsa e guarnire con i cubetti di pomodoro. Aggiungere le patate Pont Neuf e un po' di fior di sale. Servire con insalata mista.



SEDEX

CONTRACT SEATING



Sedex srl
loc. Fosci, 25/b - 53036 Poggibonsi (SI)
tel. +39 0577 988021 fax +39 0577 988118
sedex@sedex.it - www.sedex.it



L'azienda Novaltec Group, leader nel settore del cleaning dal 1994, ha deciso di affiancare ai suoi tradizionali generatori di vapore con aspirazione Pawnee, Mini Pawnee e Black Hawk, due macchine che presentano interessanti soluzioni innovative.

Novità Novaltec



I modelli "Silver" nascono dall'esigenza di potenziare ulteriormente le caratteristiche tecniche dei generatori di vapore esistenti. Innanzitutto consentono all'operatore di rabboccare l'acqua senza interrompere il lavoro, questo è reso possibile dall'introduzione della tecnologia della ricarica continua: l'acqua viene rabboccata senza sospendere le operazioni di pulizia garantendo un notevole grado di sicurezza, l'operatore infatti non entra mai in contatto con la caldaia. Inoltre i modelli "Silver" sono dotati di serbatoio per il detergente, che va ad incrementare la potenza sgrassante e

igienizzante del vapore. Si ha così la possibilità di utilizzare lo specifico detergente Multigrass Novaltec, diluito al 50%, con tre modalità. La prima è manuale: si eroga il detergente secondo necessità, in contemporanea al vapore. La seconda modalità prevede l'erogazione automatica di detergente per 10 secondi e, conseguentemente, l'erogazione di solo vapore per 20. La terza possibilità, sempre automatizzata, prevede intervalli maggiorati. Possiamo aggiungere che la rinnovata scocca argento metallizzata rende queste macchine le "Rolls-Royce" dei generatori di vapore con aspirazione.

Ma le novità non finiscono qui.

Accanto alla classica produzione Novaltec, da quest'anno, possiamo trovare un'interessante apparecchiatura ecologica e di uso quotidiano. Tramite l'attivazione elettro-chimica di acqua, sale e acido citrico, rende la semplice acqua di rubinetto un eccellente sanificante e sgrassante. ProGuard trasforma l'energia elettrica in energia chimica. Questo procedimento scinde le molecole di acqua e sale, che si combinano differentemente dando origine a una soluzione altamente disinfettante, detergente e sgrassante. Utilizzabile su tutte le superfici lavabili e sui tessuti, è assolutamente innocuo, ecologico ed efficace. Soddisfa la normativa Haccp ed è quindi eccellente per tutte le attività dove si desidera un livello di igienizzazione molto alto. HomeGuard, la versione più contenuta nelle dimensioni, è stata progettata per un uso casalingo.



6 motivi per usare PAWNEE



PAWNEE
Generatore
di vapore
con aspirazione



Lava, asciuga e sanifica a
160°C in un unico
passaggio.
Elimina gli aloni.



Spazza, lava e asciuga
in un'unica operazione.
Sotto i banchi di lavoro.



Fantastica nei posti più
delicati.
**Elimina spugne e
detergenti.**



Sgrassa anche lo sporco
più difficile.
In metà tempo.



Rispetta la normativa

HACCP



041 44 99 49



**PROVALO
GRATUITAMENTE
NEL TUO LOCALE.**

**NOVALTEC
GROUP**
THE BEST
ITALIAN
CLEANING
EQUIPMENT

NOVALTEC GROUP srl
Via Pier Santi Mattarella, 28
Tel. (+39) 041 449949
30037 Gardigiano di Scorzè (VE)
info@novaltegroup.com

Seguici:





Nato a Roma nel 1999, ed oggi presente in ben 6 Nazioni, Dr. Why è il più evoluto gioco a quiz per locali con un archivio di 30mila domande, un gioco multimediale che dà la possibilità di vivere l'emozione dei quiz televisivi multirisposta sul genere di "Chi vuol essere milionario", il "Buzz" della Playstation o il "Quizzettone" e "Trivial" per gli amanti dei giochi da tavolo

Dr. Why

di Guja Vallerini

Ha conquistato l'Italia, e c'è un motivo oggi ancor più valido che lo fa scegliere ai gestori di più di 500 locali italiani per intrattenere i clienti. In questo periodo in cui tutti sono accorti alla spesa ma nessuno vorrebbe rinunciare a quanto acquisito, compreso frequentare i locali, cenare fuori casa, divertirsi con gli amici, occorre un input, un plus, un valore aggiunto da offrire, la famosa emozione che tanto spesso suggeriamo di creare nel locale. E cosa c'è di più emozionante del gioco? Nel gioco c'è la sfida e il coinvolgimento, se poi il gioco è sano, gratuito, culturale, ben organizzato... sarà una tautologia ma "il gioco è fatto". Ecco perché sono sempre di più i locali che scelgono il Dr. Why per intrattenere i propri clienti e sono sempre di più i clienti che scelgono il Dr. Why per passare le proprie serate. Con il Dr. Why il divertimento

raggiunge i massimi livelli perché le squadre sono costantemente in lotta contro il tempo e contro le altre squadre, una vera e propria sfida in cui ognuno è il protagonista! Su un maxi schermo viene proposta una carrellata di domande di cultura generale e d'intelligenza a cui si deve rispondere nel minor tempo possibile. A leggere le domande un presentatore, che conduce la serata, la pulsantiera elettronica senza fili, data in dotazione ad ogni squadra all'inizio della serata, permette ai giocatori di rispondere alle domande direttamente dal loro tavolo, le risposte e le classifiche vengono visualizzate sugli schermi. Di risposta in risposta il punteggio cresce o cala, se si sbaglia, fino a decretare i vincitori finali. In palio ci sono gadget e consumazioni gratuite, ma è la gloria il premio più ambito. Le squadre sono decine, in molti casi composte da veri e propri aficionados che partecipano al Dr. Why ogni settimana.

Il sito www.drwhy.it fornisce tutte le informazioni utili, soprattutto, selezionando nazione, regione e provincia, permette di scoprire in quali locali si gioca e in quale giorno, il cliente può addirittura prenotare il suo tavolo!



SCEGLI IL PIU' DIVERTENTE GIOCO A QUIZ DAL VIVO .. e regala un secondo sabato al tuo locale

SI GIOCA ANCHE IN:



POLONIA



PORTOGALLO



ITALIA

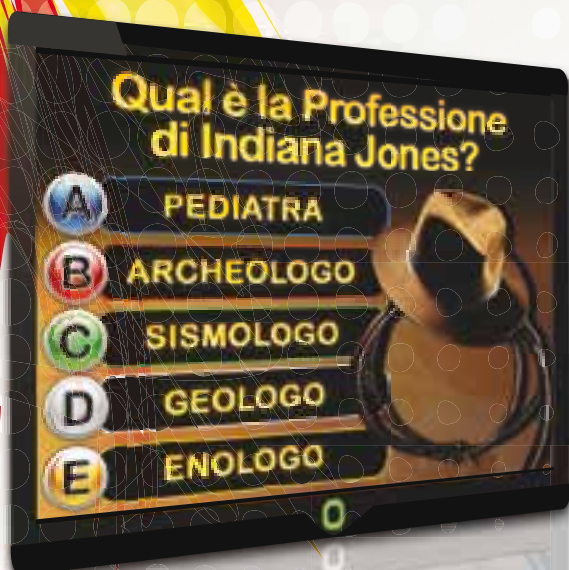
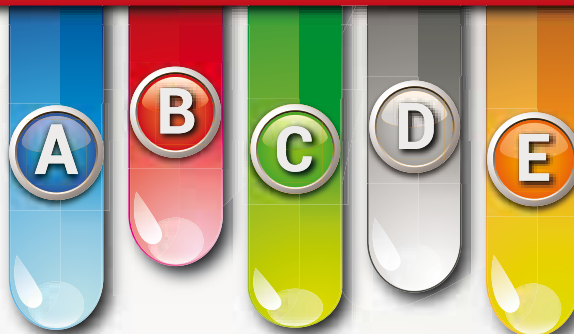


SPAGNA



VENEZUELA

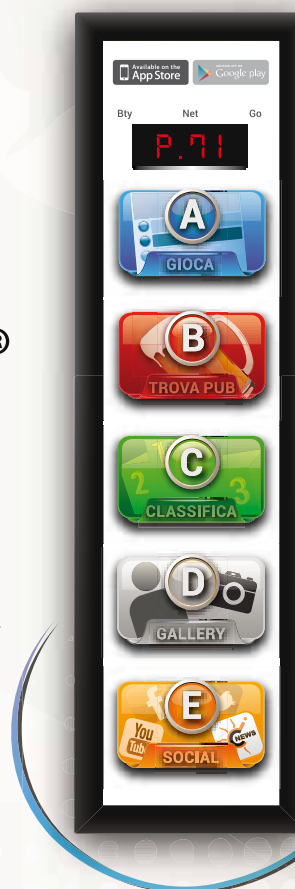
MADE IN ITALY



Dr. Why

C R E A T I V A

*pulsantiera wireless



Un computer collegato ad un impianto audio video mostra le domande sugli schermi e tramite una *pulsantiera wireless i giocatori potranno rispondere direttamente dal proprio tavolo

VISITA IL NOSTRO SITO :
www.drwhy.it

150.000 GIOCATORI
450 LOCALI IN ITALIA

22.000 SQUADRE ISCRITTE ALLA COMMUNITY
400 TORNEI SVOLTI

50 AGENZIE
50.000 DOMANDE

mail: info@creativasrl.com info line: 06 94 54 80 60 website: creativasrl.com



BIRRAANDSOUND.it

e sai cosa clicchi

di Piero Ceccarini

di Piero Ceccarini

Alla fiera Rhex di Rimini, insieme a questa rivista, contiamo di presentare il nostro sito in web. Avrà luce in quel periodo! Devo dire che abbiamo aspettato tanto prima di compiere questo passo ma siamo soddisfatti della nostra idea perché si propone sia come supporto alla nostra rivista, e quindi al nostro lettore, sia come autonoma fonte di informazione, andando a completare ciò che su carta non si potrebbe fare. Tutte le notizie, se pur in breve, che non hanno potuto trovare spazio fra le nostre colonne bimestrali saranno pubblicate nel sito, ovviamente insieme al numero ultimo della rivista che potrete scaricare in pdf quando e come vorrete. La nostra redazione, attraverso lo spazio

in web, sarà sempre a portata di click: il servizio che mettiamo a disposizione del nostro lettore sarà in tempo reale nel sito e in approfondimento su carta. Video, eventi e altre occasioni di informazione saranno finalmente possibili e, attraverso la rete, potrete avere un canale diretto e facile nel quale ritrovare locali, aziende, manifestazioni, reportage, curiosità, utili consigli e tanto altro, riportato per tutti coloro che vogliono avere un luogo dove riconoscersi, condividere e partecipare. Il mondo birraio è il nostro mondo e ciò che vorremo tentare di fare è di fornirvi la possibilità di avere sempre un riferimento sul quale farvi riconoscere, nel confronto, nelle proposte, insomma, il vostro mondo.

E non è finita! Occasioni di acquisto e di vendita (anche scambio) vi verranno fornite nello spazio WeB&Shop dove voi stessi fornirete un mercato di occasioni su prodotti, accessori, arredi, attrezzature... un mercato di addetti ai lavori dove sarà possibile trovare ciò che fino ad ora è stato difficile o impossibile. Quante volte abbiamo avuto bisogno di una attrezzatura anche usata o di vendere un arredo dismesso se non, addirittura, la propria attività. Occasioni di acquisto di birra ad un prezzo che non può avere eguali, oppure food specializatissimo che potrebbe risolvere l'offerta di una serata particolare, o magari servizi o personale specializzato... un mercato di cose, prodotti, curiosità, mestieri e servizi che, a partire dal prossimo settembre, sarà un luogo irrinunciabile per la curiosità ma soprattutto sarà un luogo utile!



HOME | NEWS | CHI SIAMO | ARCHIVIO | PER LA PUBBLICITÀ | ABBONAMENTI | CONTATTI | 

Siamo da sempre convinti che chi entra nel mondo della birra, come gestore di un locale, o come produttore, o altro, viva una passione speciale: assume tutti i giorni una dose che alla fine gli crea una sorta di dipendenza, determinando il suo senso di appartenenza al settore. Passione e lavoro non hanno un confine preciso e sempre di più ci si sente simili a coloro che con te, anche occasionalmente, dividono esperienze, diciamo una tribù di gente che, se dovessimo pensarla in termini virtuali, definiremmo community. Entrate nel nostro spazio web e saremo insieme più o meno come su un social network. Forse il primo, certamente non l'unico, ma sicuramente il solo in cui riconoscere la tribù di chi ogni giorno assume una dose di passione per il mondo della birra.



ULTIMI VIDEO

Brow Pt. di birra artigianale



- Degustazione birra
- Serata Di Why
- Formaggi Chitay



NEWS

Tuttofood 2013
Fiera Milano a maggio



La fiera internazionale dell'agroalimentare Tuttofood, si programma a Fiera Milano dal 19 al 23 maggio 2013, porta tutto in quadri, innovazione, e interattività.

Piccola Praga a Rimini
Inserpio a Rhoc 2013

Introspio porta in fiera 7 birre cecche. A Rhoc la sorpresa sono le birre secoriali. Dal momento comunque arriva Kaiser Beck. Presenti anche altre birre cecche.

Colomba Of Bonollo
Distillerie Bonollo

In vista della prossima festività pasquale, la Distillerie Bonollo Umberto di Padova, presenta la Colomba Of Bonollo, creata solo e prodotta in casa a macchina tutta l'esperienza e la qualità che contraddistinguono da sempre i prodotti della Distillerie Bonollo Orobano di Padova.

Marellino di Scansano
Rinaldi

La Birra di Biadene Cattivinense da quest'anno il Marellino di Scansano D.O.C.G. o il Marellino di Scansano Birra D.O.C.G. dell'Anida "Le Ligiane".



BIRRE ARTIGIANALI



- Pils Pie al Nord di Milano
- Imper Ale di Trieste Cullari
- Sottana Birra Artigianale

WE B&S SHOP

Vendo taglieri in legno di tutte le forme e con disegno a richiesta, personalizzabili con logo del locale marcato a fuoco. Tel. 555.555.55



Gruppo folkloristico bavarese offresi per feste della birra, tutto il repertorio musicale tipico, abbigliamento in costume. Tel. 555.555.55



Barman con esperienza diplomato all'Istituto Alberghiero, cerca lavoro. Disponibilità immediata anche con cambio di residenza. Tel. 555.555.55



Vuoi organizzare nel tuo locale all'aperto una festa della birra in stile bavarese? Ti forniamo panche e gazebo a noleggio. Tel. 555.555.55



Idromele Tre Leoni



Tre Leoni è una nuova realtà artigianale presente nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei, più precisamente a Montegrotto Terme, in provincia di Padova. Tre Leoni è il risultato dell'idea imprenditoriale di Eva Candido, 25enne padovana, che nel mese di Agosto 2012 ha eseguito la prima "cotta di idromele di tiglio".

di Luca Gennaro

Tre Leoni si impegna nel promuovere la conoscenza e la diffusione di antiche bevande ormai quasi totalmente dimenticate tra le quali l'idromele. Il legame col territorio ha costituito la prima scelta aziendale: il miele è di certificata provenienza del Parco Regionale dei Colli Euganei. L'idromele è realizzato esclusivamente con materie prime del Parco Regionale dei Colli Euganei: acqua, miele e lievito; pertanto risulta a tutti gli effetti un prodotto a Km0. Inoltre non vengono utilizzati coloranti, conservanti o qualsiasi altro tipo di additivo. Completa assenza di anidride solforosa e derivati. L'azienda ha scelto di realizzare la sua attività proprio in prossimità dei suoi principali fornitori, così da ridurre i trasporti e quindi limitare il consumo di energie non rinnovabili.

Definito anche la bevanda degli dei, ripetutamente decantato da Platone, l'idromele è considerato fra le più antiche bevande del mondo antico, i Celti lo consideravano addirittura sacro, nel Medioevo poi l'idromele veniva portato in dote dalla sposa in quantitativo sufficiente a coprire un mese dal giorno delle nozze (28 giorni, una luna) come auspicio di fecondità e abbondanza, caratteristiche attribuite anche al miele. Da quest'usanza nasce il modo di dire "Luna di Miele".

Ottenuto dalla fermentazione alcolica del miele, il processo di produzione è simile alla fermentazione

del mosto d'uva che si trasforma in vino. Analogamente da miele ed acqua si ottiene questa squisita bevanda alcolica, in cui gli zuccheri del miele vengono trasformati in alcoli consentendo così la massima esaltazione delle più peculiari proprietà organolettiche del miele stesso. Nei paesi nordici, dove questa bevanda è stata a lungo preferita al vino, si usa aromatizzare l'idromele con spezie ed erbe aromatiche. Tre Leoni ha scelto invece di produrre idromeli con mieli mono varietali e senza spezie per sottolineare ed evidenziare l'alta qualità dei mieli utilizzati.



IDROMELE DI TIGLIO, dal colore giallo paglierino con riflessi oro e verde chiaro, presenta un leggero sentore di balsamico, caratteristico del miele di tiglio, unito a floreale e vegetale. Accenno di amaro finale accompagnato da una gradevole frizzantezza. Temperatura di servizio: 8-12°C. Da abbinare a crostini burro e salmone, pasta con zucchine e gamberetti, formaggi salati, a pasta molle ed erborinati, dessert secchi, pasta di mandorle e cioccolato .

IDROMELE DI CASTAGNO, dal colore oro con sfumature arancio e arancio scuro, presenta un intenso sentore di miele di castagno e caramello, arricchito con fiori e frutta gialla. Persistente l'amaro e l'aroma gustativo e retrogustativo. Finezza degli aromi. Temperatura di servizio: 8-12°C. Ottimo con crostacei crudi, formaggi a media stagionatura con marmellate o mostarda dolce, formaggi a crosta fiorita, torte con frutta secca, fichi con mascarpone e noci, cioccolato bianco o al latte.



Eva Candido, classe 1987, si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Padova nel 2010 con 98/110 e tesi di laurea sull'analisi sensoriale e test sul consumatore sulle grappe, che aveva avuto la possibilità di realizzare durante il tirocinio universitario presso il Centro Studi Assaggiatori di Brescia, guidata dal Signor Luigi Odello. Dopo alcuni mesi di tirocinio presso il birrificio 32 Via dei birrai, si è trasferita in Inghilterra dove per tre mesi ha studiato tecnologie birraie inglesi presso la BrewLab di Sunderland, Newcastle. Tornata in Italia ha ripreso il tirocinio presso il 32 Via dei birrai per altri sei mesi. Nel frattempo ha studiato per conseguire il Diploma in tecnologie birraie del Institut of Brewing and Distilling di Londra. Dopo una collaborazione con il Vecchio Birraio, brewpub di Padova, per il controllo e l'implementazione della qualità del processo e del prodotto, ha deciso di intraprendere la strada dell'imprenditoria.

NOUVEAU

Gentse Strop

La bière des cœurs fiers

Gentse Strop è una birra speciale belga. Bionda ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia. Deliziosamente luppolata, è un birra nobile e fiera dall'aroma leggermente fruttato.

Gentse Strop (il cappio di Gand) deve il suo nome ai cittadini di Gand, soprannominati Stroppendragers, i portatori del cappio. Questo perché, nel 1540, si rifiutarono di pagare a Carlo V altre tasse per la Guerra. L'imperatore umiliò i notabili della sua stessa città, costringendoli a girare con un cappio intorno al collo, a dimostrazione che meritavano l'impiccagione. Ancora oggi il cappio simboleggia la fiera resistenza a qualsiasi forma di tirannia e abuso di potere. Fermezza e orgoglio caratterizzano gli abitanti di Gand, così come la loro apertura mentale.

Gentse Strop la bière de cœurs fiers.

www.gentsestrop.be

an Brouwerij Romm, Harnwaart 105, 9700 Oudenaarde. Une bière brasse avec savoir, se déguste avec sagesse.

Contatto: Pietro Capaldi, telefono 0032 475 938558



LOCALI Birra da "Oro" a San Biagio di Callalta, Gasthaus Alter Keller a Sals di Lario **ON THE ROAD** Palm Breweries di Friburgo, **IN VETRIANA** Birre Krombacher, Euroingranzi s.r.l. Terzo Tempio Peroni Village **BIRRE ARTISANALI** Flavori Fresh Beer **DALLA DUCINA** Demetra Food Academy, Hamburger gourmet, Novità da **DRIVE TENDENZE** in cucina con birra Chimay IT B&S web

Anno 14 n°1 - 2013
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

Editrice
Extramoenia s.r.l.
Via Piave, 34
03100 Frosinone (Fr)

Fax 0775.019834
amministr@birraandsound.it

Redazione
Daniela Morazzoni
Piero Ceccarini
Roberta Ottavi
Alessio Ceccarini
Marcella Fucile
Guja Vallerini
Paolo Tosti
Luca Gennaro

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

Redazione, grafica ed impaginazione
Idee&Sviluppo
Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)
Tel. 075.9660607 - Fax 075.9661036
redazione@birraandsound.it

Stampa
Tipografia Ceccarelli
Via Cordelli Scossa
01025 Grotte di Castro - Viterbo

Per la vostra pubblicità:
info@birraandsound.it
Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del periodico consistono nell'assicurare una informazione specializzata a soggetti identificati per la loro professione. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti ai sensi dell'art. 13 il diritto in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i suoi dati.
Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

Tutte le fotografie e i materiali ricevuti in redazione rimangono esclusiva proprietà di Extramoenia s.r.l.

Aut. del Tribunale di Perugia
n°43/2000 del 10/10/2000



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai	Pag 43
Tel. +39 0423 681983	
A Modo Mio	Pag 39
Birrifificio San Giovanni Tel. +39 085 8090064	
Appenzeller	Pag 41
Tel. +39 06 20749014	
Caulier	Pag 5
Tel. +32 68 44 5870	
Chimay	Pag 53
www.chimay.com	
Creativa	Pag 59
Tel. +39 06 94548060	
Delirium	Pag 30
walter@altafermentazione.com	
Demetra	Pag 51
Tel. +39 0342 674011	
Euroimpianti	Pag III
www.euroimpiantiroma.net	
Formaggio in Villa	Pag 11
info@cartadaformaggio.it	
Forst	Pag IV
www.forst.it	
GG3	Pag 19
Tel. +39 0775 224034/35	
HB	Pag 35
Tel. +49 8992105/0	
Krombacher	Pag 25
Tel. 0049 2732 880-278	
Il Barattolo	Pag 6
www.ilbarattolo.org	
Lacu	Pag 38
Tel. +39 085 979367	
Lupulus	Pag 15
walter@altafermentazione.com	
Novaltec	Pag 57
Tel. +39 041 449949	
Peel Pie	Pag 40
www.peelpie.com	
Rimini Fiera	Pag 9
www.rhex.it	
Roman	Pag 63
Tel. +32 475 938558	
Sedex	Pag 55
Tel. +39 0577 988021	
Simonds Farsons Cisk	Pag 7
Tel. +356 2381 4240	
Sky	Pag 31-32-33-34
Tel. 199.188.788 - www.bar.sky.it	
Sodastream	Pag 27
Tel. +39 0721 476736	
Svevi	Pag 50
Tel. +39 050 804683	
TeamSys	Pag 23
Tel. +39 081 522 83 61/2	
Tenute Collesi	Pag 43
Tel. +39 075 933118	
Villacher	Pag 35
(Vereinigte Kärntner Brauereien AG) Tel. 0043 4242 27777-0	

PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:
Extramoenia srl
Via Piave, 34 - Frosinone

Bollettino postale

c/c P.T. 73985681
oppure

Bonifico bancario

IBAN BancoPosta:
IT 88 C 07601 14800 000073985681

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, al numero di fax 0775.019834

o per posta a: Extramoenia
Via Piave, 34
03100 Frosinone (FR)



LOCALE

nome del locale

via

cap

città provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città provincia

partita iva



benedetta



**STEEN
BRUGGE**

ST.-PIETERS ABDIJ • ABBAYE ST.-PIERRE

PALM BREWERIES Italia

Uffici Fiera Milano - Via Giuseppe Di Vittorio 70 - 20026 Novate Milanese (MI) • Tel: 02-38343453 • mail: Chantal.EleonoraLazzarin@Palmbreweries.com
Palm Italia, Hasso PETER, Brand Development Manager Italia • cel: 328-6084389 • mail: hans.hassopeter@palmbreweries.com

HOFBRÄU MÜNCHEN

WWW.HOFBRAEU-MUENCHEN.DE



Staatliches Hofbräuhaus in München
Hofbräuallee 1 • D-81829 München • Tel. +49 89 9 21 05-0 • Fax +49 89 90 64 26
www.hofbraeuhaus.com • E-mail: johannes.rumplmayr@hofbraeuhaus.com

Consulente per CENTRO SUD ITALIA: L. SUPINO
Cell. 335 311 258 • Fax +39 06 207 24 46 • E-mail: supinoluciano@tiscali.it