

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Birreria Krugel, Murrigan Pub **ON THE ROAD** Hofbräu München, Nord Ovest Distribuzione e Miramare Music Pub **IN VETRINA** Delirium, Vin Service, Alka vola con Krombacher **DALLA CUCINA** Bach Stube e Svevi **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Peel Pie, Pachamama **MARKETING** Ghetto 46 **TENDENZE** Appenzeller Bier a Roma **ARREDI** Sedex qualità e gusto Italiano **OSSERVATORIO** Doreca spa, Chimay Dorée

www.gueuzerietilquin.be

GUEUZERIE TILQUIN



PER INFO E CONSULENZE:

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

B&S



È

BIRRA...E LO SAI COSA VALE?

È vero che siamo una rivista che guarda con attenzione gli interessi del nostro mondo birraio e, per questo, potrebbe peccare di parzialità, ma ci sono considerazioni da fare che riteniamo siano oggettive, inconfutabili. Ad esempio, che il settore birraio, negli ultimi anni, dimostri un trend positivo nell'economia, nell'occupazione e nel sociale è un dato oggettivo. Il tanto ambito export è in aumento insieme ad un aumento, se pur leggero, dei consumi interni. Se pur vero che in Europa siamo un fanalino di coda nei consumi pro-capite, ciò non è affatto vero per la produzione e la qualità del nostro prodotto. È un settore che contribuisce ormai significativamente alle entrate dello stato, che si approvvigiona di beni e servizi, che sembra dia una mano altrettanto significativa alla produzione interna agricola. La birra vale oltre 2 miliardi e mezzo di euro, 4700 addetti e, se aggiungiamo l'indotto, 144mila, 1 miliardo di euro di investimenti. Insomma questo settore produttivo rappresenta una realtà nel nostro paese anche dal punto di vista culturale, basta immergersi nei modelli di consumo e di vita attuale degli italiani per capire che la birra è un patrimonio. Non un patrimonio da mungere in periodo di crisi economica, ma da tutelare. Rivolgendoci alla politica riporto in elenco i sei punti presenti nella campagna promossa da Assobirra, il perché è semplice: rappresentano delle ragioni oggettive da condividere nel settore, ecco i punti nella tabella a fianco.

In questo momento incrementi fiscali come le accise sono inutili: l'aumento dei prezzi riduce i consumi e l'effetto finale è che le entrate del fisco diminuiscono invece di crescere.

Un aumento delle accise renderà più difficile fare impresa anche a molti giovani: nel nostro settore sono nati più di 500 microbirrifici, testimonianza di una effervescente imprenditorialità che andrebbe premiata.

Aumentare oggi le tasse sulla birra significa incidere drasticamente sulle capacità di crescita di un settore già in difficoltà.

E non solo. Se si riducono i consumi di birra, si riducono anche gli acquisti dall'agricoltura, danneggiando così un altro settore strategico del nostro paese. La birra in Italia è prodotta prevalentemente con materie prime nazionali.

Le aziende saranno costrette a tagliare gli investimenti produttivi e non potranno continuare, come stanno facendo, a sostenere l'occupazione soprattutto giovanile, (+4,4% nel 2012).

E se aumentano i costi e quindi i prezzi della birra, calano ulteriormente i consumi negli oltre 280.000 bar, ristoranti, alberghi, già oggi molto colpiti dalla crisi, con un ulteriore impatto negativo sull'occupazione giovanile.

SOMMARIO

18

LOCALI

• Al Vomero di Napoli un locale dalla offerta extralarge: **BIRRERIA KRUGEL**



• In via Morghen 72, a Napoli, locale con un'offerta lungimirante: **MORRIGAN PUB**



26

ON THE ROAD

• **NORD OVEST DISTRIBUZIONE** di Thiesi, **MIRAMARE MUSIC PUB** di Alghero e birre **HOFBRÄU MÜNCHEN** un "trinomio" di sicuro successo.



28

IN VETRINA

• Brasserie Huyghe e la birra dell'elefantino rosa: **DELIRIUM TREMENS**



• Il 2013 vede una grande novità in casa **VIN-SERVICE**. Francesco Goldaniga, responsabile vendite Italia fin dalle origini dell'azienda, passa lo scettro ad Alberto Mangini.



• A Montagna (BZ), organizzato dall'azienda di distribuzione Alka, ProBier Festival: **ALKA VOLA CON KROMBACHER**



4



12

34

DALLA CUCINA

• A Casale Monferrato cucina originale bavarese con prodotti di Svevi. **BACH STUBE: IL SUCCESSO CON I PARTNERS GIUSTI**





36 BIRRE ARTIGIANALI

• SPIGOLATURE

Brevi dal mondo delle birre artigianali



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

• **PEEL PIE VESTE CAPUCCI:** l'occasione migliore per presentare il **LABORATORIO DI RICERCA CREATIVA**



• Ristorante, birreria, caffetteria, è **PACHAMAMA** a Perugia, un locale che sa promuovere le birre artigianali



48 MARKETING

• Un esempio reale di marketing, un'esperienza di locale modello "full time" che sa interpretare le esigenze del pubblico: **GHETTO 46** a Villa Verucchio (RN)



52 TENDENZE

• Appenzeller Bier, rinomato marchio birraio distribuito da G.S. Distribuzione, sta conquistando la ristorazione con le sue birre artigianali: **APPENZELLER BIER A ROMA**



56 ARREDI

• **SEDEX** contract seating **È QUALITÀ E GUSTO ITALIANO**



60 OSSERVATORIO

• **DORECA SPA:** food e beverage da oggi insieme. Qualità totale e combinazione vincente in un'unica mossa!



• **CHIMAY ALL'ASCOLTO DEI SUOI CONSUMATORI:** Chimay Dorée in quantità limitata ed in selezionati locali italiani.





Ad Alassio **Il Barrante**

..fra bar e ristorante

È un locale che nel nome ha messo insieme due parole dal cui significato ha tratto le parti più lungimiranti ed intuitive, un format innovativo che interpreta l'informalità di vita del bar unita all'offerta di una ristorazione estremamente selezionata nella qualità e tipicità delle proposte. Ci troviamo ad Alassio, dove lo sfondo del mar Ligure fa la sua parte di emozione, e gli artefici di questo nuovo locale, aperto nel febbraio scorso, sono Claudio Deghenghi, Orietta Bocca e Fabrizio Calò. I nostri attori vantano una esperienza trentennale nella ristorazione, nonché la proprietà di altri locali ad Alassio e Nizza. Travolgente l'atmosfera che si sviluppa a Il Barrante, in via Vittorio Veneto 151, aperto dalle 11 del mattino fino a tarda sera. Un locale che offre una soluzione per un pubblico che cerca intrattenimento in un drink con musica, o desidera una cena a base di pesce potendo gustare la frittura del pescato del giorno, oppure vuole una pizza in abbinamento ad una selezione di birre di nazionalità diverse, o sceglie solo di bere una buona birra Forst, o infine, e perché no, ama rifugiarsi nella degustazione di un dolce fatto in casa dal cuoco, un eclettico "tentatore", che propone sempre una novità tipica da assaggiare. Un menu emozionante e variegato, un gran buon bere, un ambiente bello ed informale dove tutti si possono riconoscere, questa è la formula "Il Barrante", un locale che ha saputo guardare al gradimento odierno e futuro del pubblico.





La festa comincia con il ritmo giusto.





PERONI SUL PODIO

Dopo aver vinto a settembre il prestigioso premio "Sapore dell'Anno 2013", Peroni ha partecipato con la sua vasta gamma di birre ad altri due prestigiosi concorsi: *New York International Beer Competition 2013*, in cui ha conquistato l'argento con Peroni Rossa nella categoria Vienna Style Lager; il bronzo con Peroncino nella categoria International Lager e la medaglia "Italy Brewery of the Year" in qualità di birreria d'eccellenza del "Bel Paese", e *Monde Selection 2013* in cui si è aggiudicata 4 medaglie d'oro per Peroni, Peroni Rossa, Peroni Gran Riserva e Peroncino.

FORST V.I.P. PILS

Disponibile da aprile la nuova referenza della gamma prodotti di Birra Forst: il fusto da 15 litri della V.I.P. Pils, birra dal gusto particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di cereale e luppolo. Con questa nuova referenza Birra Forst va incontro alle esigenze del canale ho.re.ca. che sempre più spesso richiede formati pratici per le specialità birrarie, come spiega Margherita Fuchs von Mannstein, Amministratore Delegato della Spezialbier-Brauerei Forst: *La richiesta di mercato per confezioni speciali è in crescita. Per questo motivo abbiamo introdotto il fusto da quindici litri per la nostra V.I.P. Pils, prodotto unico nel suo genere e che rappresenta per noi l'emblema di tutti i nostri valori, primo tra tutti la tradizione.*



BULLDOG STRONG ALE

Nata nel 1947 a Edimburgo in Scozia, Bulldog Strong Ale è nota per essere una birra speciale ad alta fermentazione dal corpo deciso e dal colore oro antico. Da sempre apprezzata per la sua originale armonia che coniuga venature dolci a note più intense e potenti, la versione moderna di Bulldog presenta, oltre a un rinnovato logo, una gradazione alcolica aumentata: da 6,3% a 7,1% in linea con le tendenze del mercato per birre ad alta gradazione. Novità anche sul formato: il tradizionale fusto da 30 litri lascia spazio ad un fusto di dimensioni più ridotte, 20 litri, per gustare un prodotto sempre fresco e per favorire le rotazioni.



ENAME
— CUVÉE ROUGE —



Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

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

TROIS RIVIÈRES 5 ANNI

In concomitanza con lo svolgimento della seconda edizione della “Paris Rhum Fair”, manifestazione interamente dedicata ai Rhum in tutti i loro aspetti, è stato organizzato anche un concorso internazionale di degustazione che ha visto la presenza di oltre 200 rhum provenienti da moltissimi Paesi del mondo. Il concorso ha assegnato la medaglia d'oro per la categoria “Rhum Agricoli Invecchiati da 3 a 6 anni” al Trois Rivières 5 anni, rhum agricolo della Martinica, invecchiato in legno di quercia e imbottigliato alla gradazione di 40% vol. Il suo colore è giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso rivela un ampio bouquet di frutta fresca, tabacco biondo e pan di zenzero. Il suo gusto è intenso, ricco e fresco: un equilibrio perfetto di sentori primari, di frutta secca e di note speziate. Il suo finale in bocca è potente e molto prolungato.



THERESIANER INDIA PALE ALE

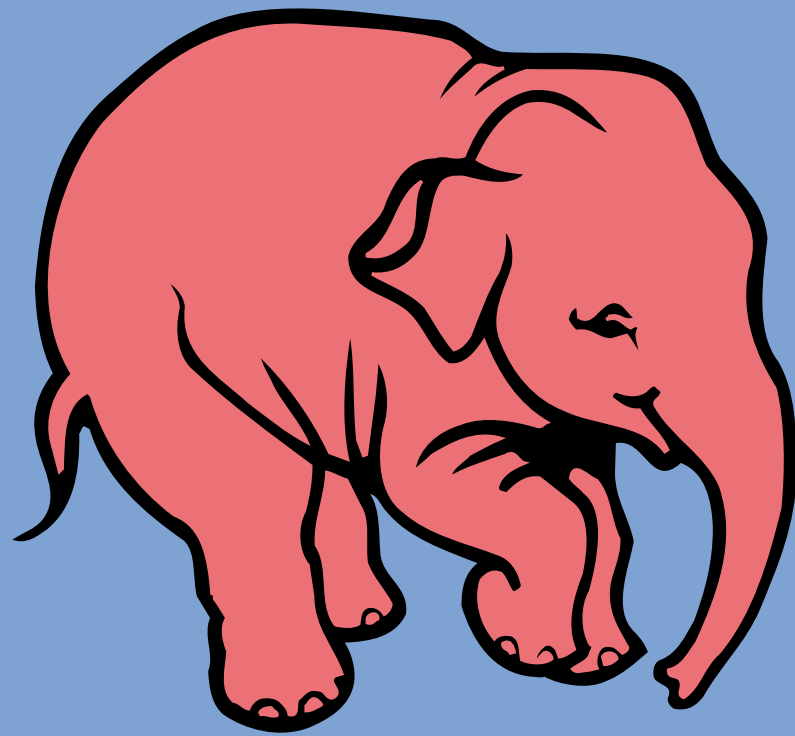
Theresianer ha presentato ad Agrifood 2013 Theresianer India Pale Ale, “chicca” da gustare in anteprima che si è svelata al grande pubblico con il suo inconfondibile carattere. Nella rivisitazione dello stile IPA, i mastri birrai Theresianer hanno voluto ripetere i fasti di una luppolatura tradizionalmente intensa, ottenendo, grazie anche alla lunga maturazione, un duplice risultato: un aroma che sorprende con i suoi sentori di fiori ed agrumi ed un'amarrezza decisa che però tende a svanire lasciando una gradevole impressione di equilibrata corposità. Caratterizzata da colore ambrato scuro con riflessi aranciati e da profumo intenso, aromatico, speziato, India Pale Ale rivela un gusto deciso, ricco, complesso.




 FARSONS GROUP
Farsons

www.farsons.com
exports@farsons.com
 Sede Malta - Tel: +356 23814240 / 4440
 Sede Italia - Tel: +39 370 3003973

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

Nell'ambito della manifestazione "Stelle della Ristorazione", Premio Nazionale al merito professionale organizzato da APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) a Modena nelle giornate 11 e 12 marzo, è stato presentato il prestigioso volume editoriale *Interpretazioni d'autore* firmato Demetra.



DEMETRA INTERPRETAZIONI D'AUTORE

BACK

F rutto di un intenso lavoro all'insegna dell'eccellenza, Demetra Interpretazioni d'autore gode della miglior presentazione nella frase "In una grande creazione musicale, la maestria dei compositori interpreta il valore di ogni nota che viene distribuita in perfetta armonia sul pentagramma". Allo stesso modo una selezione di Chef appartenenti ad APCI, in una miscellanea di ingredienti di alto valore e di sapienza professionale, hanno creato "opere" uniche, capaci di interpretare l'eccellenza Demetra al servizio della ristorazione moderna. La presentazione del volume editoriale è stata affidata a GastroMarketing, che ha ispirato e coordinato l'opera; non è mancato l'intervento di Romolo Verga,

direttore commerciale e marketing di Demetra srl, che ha sottolineato come l'azienda creda e cerchi costantemente la qualità nel rispetto delle tradizioni, molto bella una sua frase sull'introduzione al libro: *consideriamo ogni singolo ingrediente come una nota da distribuire con armonia sul pentagramma della qualità*. Altrettanto importante l'affermazione di Sonia Re, direttore marketing e comunicazione di APCI: *qualità e amore per la cucina sono il legame che unisce Demetra e l'Associazione*.

Al termine della presentazione, del libro e degli chef, pranzo di degustazione delle ricette del volume Demetra realizzato dagli Chef autori presso il rinomato Ristorante Vinicio di Modena.



Sottolineiamo un aspetto, la scelta della città di Modena da parte dell'APCI ha voluto essere una testimonianza per una zona terremotata, testimonianza non solo simbolica ma pratica. APCI adotterà infatti una ventina di famiglie terremotate, che proprio in questi giorni stanno nuovamente prendendo possesso di una casa: grazie alla preziosa collaborazione di Acetaia Giuseppe Cremonini, pentole Ballarini, Demetra e Imperia&Monferrina verrà fornita parte del necessario per la loro nuova cucina





La freschezza
che conquista.

Demetra offre oltre 24 tipi di carciofi selezionati e cucinati con amore.



Demetra seleziona e cucina i migliori carciofi basandosi sulle tradizionali ricette della cucina italiana e utilizzando le migliori tecnologie. A disposizione di tutti gli operatori della ristorazione Demetra offre un'ampia scelta di carciofi ricettati, al naturale, sott'olio oppure trifolati con prelibate spezie ed aromi per soddisfare tutte le esigenze in cucina e in pizzeria.

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Intenso periodo di fiere internazionali, da RHEX di Rimini al Vinitaly di Verona, fiere che hanno visto la partecipazione di aziende grandi e piccole, alcune alla loro prima esperienza fieristica, altre esperte veterane. Il nostro occhio si è rivolto a tutte ma alcune ci hanno colpito in modo particolare, per l'estetica dello stand, per il prodotto, per le novità proposte, per la curiosità che hanno destato nei visitatori.

DA RHEX

BACK

MALASTRANA

Stand molto bello e con affascinanti hostess quello di Interpivo che ha portato in fiera 7 birre ceche creando una piccola Praga: Malastrana, Merlin, Grand e la Kloster Bock XIX, monastica cistercense, birre accompagnate da mastri birrai cechi.



Di fiera in fiera

APPENZELLER

Da una Birreria svizzera con più di 120 anni di storia sono giunte le Bières d'Appenzell, distribuite in Italia da GS Distribuzione che ha organizzato uno stand "in stile" molto attrattivo... le birre hanno fatto il resto: artigianali di qualità!



GANTER BIER

Per bere "birra di famiglia" come solo in Germania può avvenire, bisognava soffermarsi allo stand di Ganter, birreria familiare di Friburgo da quattro generazioni. Per chi ama la qualità invece della quantità era la scelta giusta.



ZOLLER HOF

Dalla Birreria privata familiare Zoller Hof, con la presenza nello stand dell'amministratore delegato Ralf Rakel a conferma dell'interesse per il mercato italiano, birre tradizionali prodotte nel rispetto della salute e dell'ambiente.



CHIMAY

La trappista più conosciuta è stata presa d'assalto a Rimini, tanto più quando si è sparsa la voce che si poteva degustare la birra che finora avevano assaggiato solo i frequentatori dell'Auberge di Poteaupré, la Chimay Dorée.



SVEVI

La nota azienda di specialità alimentari dalla Germania, oltre alle tante novità che è solita portare in fiera, ha sfoggiato i pregiati formaggi trappisti Chimay di cui ora ha la distribuzione. È stato un bel via vai fra gli stand Chimay e Svevi, con un'offerta irresistibile per il pubblico.



CORSENDONK

Anche questo anno Corsendonk si è presentata vincente; infatti, accanto ai suoi noti marchi birrai, tra cui la prestigiosa Tempelier, condividevano lo stand la casa di software Teamsys e l'azienda di arredi Old Group, a rappresentare una completezza di servizio per il gestore.



FARSONS CISK

Anima inglese nello stand Farsons Group, l'affermata azienda maltese che sta conquistando i palati degli estimatori del ceppo birraio anglo-sassone. Stand aperto, minimal nello stile... qui il pubblico doveva soffermarsi per degustare buone birre!



ASOLO
bevande

Presentazione Prodotti

Reinaert
THE LEGENDARY CUNNING FOX

ASOLO BEVANDE SRL
SOCIETÀ UNIPERSONALE
VIA DELLE INDUSTRIE, 85
31010 FONTE -TV-
TEL. 0423/946466 FAX 0423/946402
C.F. - P.IVA e R.I. 03972060267
R.E.A. TV 312487

info@asolobevande.it

ABK

Aktien-Brauerei Kaufbeuren, birreria bavarese di Kaufbeuren, a sud-est di Monaco, la cui fondazione risale al lontano 1308, fra le 18 birre prodotte ha proposto anche le 5 medaglie d'oro del DLG: Edel, Pils, Leichtes Weizen, Hefeweizen Anno 25, Weizen Steingadener.



DA RHEX

BACK

ASOLO BEVANDE

Operante nel settore della distribuzione bevande dal 1970, Asolo Bevande ha attirato l'attenzione per la selezione di spirits e birre che ha esposto in fiera, fra queste troneggiavano sul desk la artigianale scozzese Brew Dog e la made in UK Old Brewery Samuel Smith.



BRAÜ IM MOSS

Alleghro come uno stand bavarese sa essere quello della birreria privata familiare di Tüßling, a pochi passi da Monaco, fondata nel 1870. Attuale titolare e mastro birraio Eugen Munch, 12 le birre in gamma, fra cui Export, Dunkel, Pils, Weizen, Alkoholfrei.



BIRRA COLONNE DI SAN LORENZO

L'idea da cui nasce questo birrificio è creare una birra dal gusto e dalla qualità tedesche ma legata alla città di Milano. Birra Colonne di San Lorenzo, con le sue Golden Ale e Dark Lager, è un omaggio allo storico quartiere della città.



SORALAMA'

Slurp, Gulp, Wow, e tanti altri, sono suoni onomatopeici con cui questo birrificio identifica le sue birre. La curiosità è stimolata, di una abbiamo la soluzione. Sor A' sta per "signor Athos", la Ma' sta per la mamma; chi sono? I soprannomi dei soci!



GO&FUN

Ha spopolato una bibita energizzante, con 4 estratti naturali e 1 antiossidante. È Go&Fun, prodotta da Erba Vita, azienda con più di 30 anni di esperienza nel settore degli integratori alimentari, e fra gli ingredienti annovera Ginseng, Guaranà, Matè, Rodiola e Tè Verde.



ORIGINAL PREMIUM TONIC WATER

Una nuova Tonic proposta con ingredienti naturali e tanta innovazione. Declinata in diversi stili, diversi colori, diverse sfumature di sapore, Gusto fresco "puro", ideale per cocktail: con gin, vodka, rum l'Original Tonic water è la formulazione perfetta per la vostra combinazione miscelata..



CARPIER AHUMADOS

Un'ottima linea di prodotti affumicati che parte dal salmone ma include altri pesci, così come carni, canditi affumicati e altre novità. La spagnola Carpier Ahumados ha proposto in fiera interessanti e coreografiche idee anche per l'happy hour.





CHIMAY

◆ Pères Trappistes ◆



Una birra prodotta con sapienza, va assaporata con saggezza.

WWW.CHIMAY.COM

ASSOBIRRA per la prima volta al Vinitaly

Il connubio tra AssoBirra e i microbirrifici è stato ulteriormente rafforzato dalla presenza al Vinitaly 2013. Per Alberto Frausin, presidente AssoBirra, AssoBirra rappresenta ormai a pieno titolo tutto il mondo birrario, dai grandi industriali ai piccoli produttori, agli artigiani. Siamo ormai "la casa della birra"... nella passione e naturalità con cui si producono birra e vino vedo un legame naturale, un filo che unisce idealmente le bevande fermentate per antonomasia. E in fondo anche per questo abbiamo deciso di partecipare quest'anno al Vinitaly, per celebrare due dei prodotti italiani più amati dai nostri connazionali e all'estero. Ben 28 i microbirrifici presenti nei 460mq espositivi dell'Associazione.



BACK

birragustonaturale.it

b:rra
gusto
naturale

AssoBirra sostiene il consumo responsabile di birra

AssoBirra

Associazione degli Industriali della Birra e Alcolici

LIEBHERR

Mincio

SLANGS

TEKU 2.0



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 sedudiva

Villacher Bock
la forte avvincente

Villacher
UNA BIRRA COME NOI

LA FAMIGLIA
CRESCE
HUGO *2012



Al Vomero di Napoli trovate un locale dalla offerta extralarge. Si tratta del Krügel, nato nel 1996 ed ormai divenuto una pietra miliare della città partenopea: i suoi 15.000 contatti in Internet confermano la sua straordinaria affermazione di pubblico.

KRÜGEL

di Alessio Ceccarini

Questo locale conta circa 350 posti disposti su due piani, legno ed atmosfera da pub, diverse tipologie di sedute per diversi consumi in diversi orari, arredo in stile "città storica di Praga", la sensazione che restituisce è di un vissuto di luoghi dove la birra e il tempo si sono fusi nella tradizione. Scenografica la vetrina della macelleria, la grande braceria, un enorme girarrosto che pervade l'aria di un profumo che fa immediatamente appetito. È un ristopub dove la carne è la regina, cosciotto di maialino o di tacchino, l'immane stinco di maiale, porchetta, salsicceria e chi più ne ha più ne metta. Non è la scelta di carni che manca in questo locale e, se la selezione attenta di manzo e carni italiane non dovesse bastare, il nostro Pasquale Arino, titolare, ha pensato bene di aggiungere le qualità di Angus Argentino e Irlandese. Niente primi e niente pizza, chi frequenta questo locale sa che deve orientarsi nelle specialità che nel menu non mancano di certo. In prima serata sono le famiglie ad usufruire della cena e, nella seconda, il locale si trasforma in un luogo dove bere bene e fare tardi con gli amici: le birre (Guinness, Warsteiner, König Ludvig), sono una selezione attenta da abbinare al cibo che rimane il punto di attrazione di un locale XXXL. Che il Krügel sia un "extralarge" nella offerta lo potete vedere principalmente dalle foto di due enormi "panini"... in per modo di dire: la



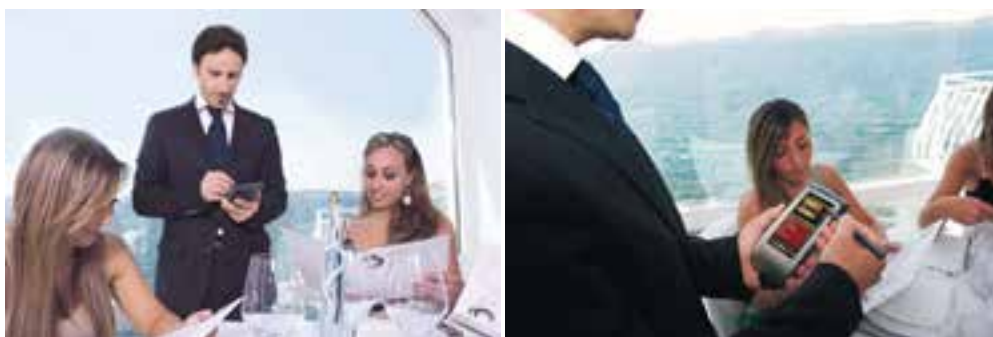
loro presentazione è emozionante, la loro dimensione inquietante. Il BigKrügel pesa intorno ai sei chili e contiene Hamburger per 1,5 Kg e se volete ordinare il Bassotto vi arriverà in tavola un panino da poco meno di un metro di porchetta, provola, salciccia in compagnia di molto altro che non posso citare perché sulla combinazione di quantità e qualità dei prodotti dei suoi "paninoni" direi, il Krügel mantiene il segreto. Quindi se volete sfidare una grande fame fate un salto in questo locale che aspetta l'appetito di una compagnia che mangerà qualche cosa da raccontare ad altri amici. È questo il segreto del successo del nostro locale, è difficile non rimanerne stupiti, e difficile non portare con se un ricordo positivo del suo mondo extra.





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

Morrigan

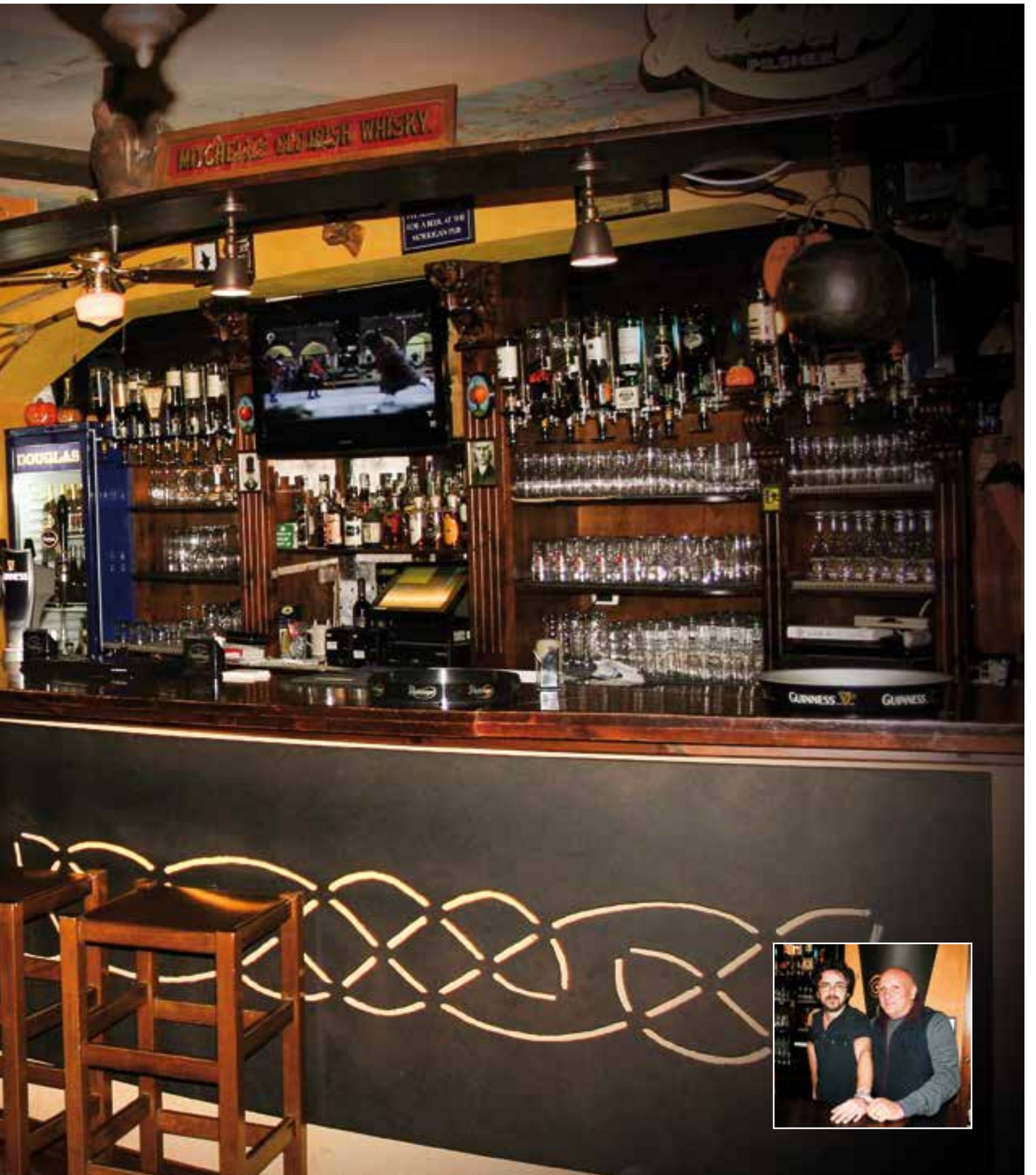


LOCALI

In via Morghen 72, zona Vomero, a Napoli troviamo un locale con un'organizzazione dell'offerta lungimirante. Il prezzo e la qualità sono i punti di forza del suo successo di pubblico.

di Salvatore Asciesà

Di questo ristopub, nella splendida città del Vesuvio, ne abbiamo parlato con il titolare, Alessandro Radica, che lo gestisce seguendo una delle regole auree del marketing del locale: "se sai osservare il tuo pubblico saprai soddisfare le sue esigenze". Prima di entrare nel merito gestionale e nell'offerta, il locale merita una, seppur breve, descrizione. Stile celtico, ibridizzato nel tempo da molti elementi di arredo comunque derivanti dall'influenza del nord Europa, legno scuro ed un bancone imponente, spazio in grado di ospitare circa 120 sedute, caldo nell'atmosfera, comunque informale e certamente organizzato per consumi che possono portare l'intrattenimento fino in tarda sera. Il Morrigan nasce



LOCALI



nel 2004 insieme al nostro Alessandro e svolge un suo cammino di affermazione, segnando tappe di cambiamenti sia nel modello gestionale che nell'offerta... del resto tutto nasce da questo attento spirito di osservazione del suo proprietario. Sono, infatti, i suoi viaggi nel nord ad ispirare l'identità meno formale e patinata del suo locale, voleva una atmosfera più da locanda, più naturale, e così si è orientato nel tempo a trasformarla. Nell'offerta di beverage è la birra a farla da padrona, alla spina Jever, Norbertus, bionda e doppio malto rossa, Belhaven Twisted Thistle IPA, Corsendonk Rousse, HBTraunstein Gastro Wieizen e Guinness (*ingross*: Caragi Fine Food & Drinks di Pastorano, Caserta). La gestione della ristorazione miete successi con le nuove generazioni ma anche con tante famiglie che, per più ragioni, apprezzano l'offerta del locale che ha continuato ad orientarsi verso la qualità anche in periodi di crisi come questo. Non a caso il nostro buon *osservatore* Alessandro ha saputo organizzare un'offerta che rilancia la qualità di selezionati tagli di carni di Angus Irlandese, nel piatto, e di scottona campana, nel panino dell'hamburger; non

solo, le trasformazioni di cucina sono tutte orientate, ad esempio nei primi, verso la tipicità e il prodotto fresco di stagione. In altre parole, più qualità e meno prezzo fanno del nostro Morigan un locale che sa mantenere il suo pubblico. *".. ho affrontato con tutti i fornitori il problema qualità/prezzo, mi sono impegnato così per maggiori consumi e i miei clienti riconoscono nel piatto e nello scontrino la differenza nel mio locale.."* questo è quanto ci ha detto Alessandro e noi non solo non possiamo dargli torto, ma lo riportiamo nel nostro osservatorio di specializzati nell'informazione come un esempio. Per dovere di completa descrizione del nostro ristopub, dopo la cena inizia una seconda serata di consumi altrettanto selezionati, oltre le birre già citate, negli spirits, nelle degustazioni ricercate come le grappe offerte in questo periodo. È vero che abbiamo un'economia ferma, direi anche in recessione, ma nelle nostre attività dobbiamo anche provarci a trovare soluzioni reali e non rimanere fermi. Ecco la differenza del Morigan: rispetto alla media non solo accoglie e serve il suo pubblico come tutti, sta dalla sua parte!



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



MÜNCHEN

Con l'avvicinarsi della bella stagione, il nostro "on the road" punta deciso verso uno dei mari più belli del mondo. Siamo in Sardegna, con l'azienda Nord Ovest Distribuzione di Thiesi, in provincia di Sassari, concessionaria di birre Brauerei Staatliches Hofbräuhaus in München, per tutti più semplicemente HB, ed insieme visitiamo il Miramare Music Pub di Alghero.

HB E NORD OVEST DISTRIBUZIONE

di Roberta Ottavi

In Italia, si sa, il consumo di birra oscilla intorno ai 30 litri pro-capite; in tanti ne hanno ricercato la ragione: preponderante cultura vitivinicola, considerazione della birra solo come bevanda rinfrescante quindi stagionale, sindrome mediterranea, il fenomeno per cui nelle nazioni che affacciano sul *mare nostrum* si beve meno birra. Un po' di tutto questo anche se in questi ultimi anni c'è una bella crescita della cultura birraria, ma tant'è a 30 litri siamo fermi. L'eccezione che conferma la regola c'è, ed è la Sardegna, terra in cui esiste un'antica tradizione al consumo birraio, ad oggi stimato in 60 litri pro-capite. Una buona birra tedesca in Sardegna è un successo, se poi è un'originale di Monaco di Baviera, come la Brauerei Staatliches Hofbräuhaus in München, il gioco è fatto.

ON THE ROAD





Miramare Music Pub

Un locale storico, nato come Bar Miramare, che da poco più di un anno, e coraggiosamente di questi tempi, si è completamente rinnovato. Entrando si ha la sensazione di un sapiente mix di classico pub, con tanto legno e luci soffuse, e di locale moderno, con maxi schermi e una consolle all'avanguardia... una bella atmosfera! Sul bancone spiccano le Hofbräu München, Urbock, la scura prodotta per la prima volta agli

inizi del diciassettesimo secolo ed ancora oggi brassata esclusivamente con malto scuro senza alcun additivo colorante, e *Original*, la tipica bionda bavarese dall'aroma intenso e corposo, uno dei simboli della città di Monaco. E per celebrare la più famosa festa bavarese, non manca da parte dello staff del Miramare l'organizzazione di appuntamenti stile oktoberfest in cui birra e specialità gastronomiche spopolano fra il pubblico.

Per questo la Nord Ovest Distribuzione, affermata azienda di distribuzione beverage che seleziona birrerie indipendenti, da qualche anno per la sua politica di specializzazione ha scelto un marchio di alta qualità come HB in München. Ricca proposta sostenuta da professionalità, assistenza e formazione che i fratelli Giuseppe e Antonio Manca, i titolari, curano con molta attenzione nel rapporto con la clientela. Una clientela variegata, dal bar al pub, dalla caffetteria alla pizzeria, sulla quale Nord Ovest Distribuzione interviene con tutte le possibili attività di supporto, fino all'organizzazione di serate speciali. Siamo quindi partiti dal Logudoro, la zona interna dove ha sede l'azienda, per dirigerci ad Alghero dove, in piazza Sulis, troviamo il Miramare Music Pub.



Nella città di Melle, nelle Fiandre orientali, risulta essere in attività una fabbrica di birra, la Appelhoek, fin dal 1654 ma per trovare le origini di una birra che ha conquistato il mondo a dorso di elefante bisogna arrivare al 1906 quando Leon Huyghe, trasferitosi a Melle, acquistò il birrificio locale che oggi, di generazione in generazione, è la Brasserie Huyghe che ha creato la birra dell'elefantino rosa.



da sinistra Alain De Leat (titolare), Frédéric Ambroise (Export manager), Walter Pasqualini (responsabile Italia)

DELIRIUM

di Guja Vallerini

Non è il titolo di un film di Dario Argento ma il nome di una birra, meglio di una linea di birre che la Brasserie Huyghe definisce Deliria, giustamente al plurale visto che dalla prima Delirium Tremens nata nel 1989 la gamma si è arricchita di altre specialità. Un nome destinato a colpire l'immaginazione del pubblico perché tutti sanno cosa vuol dire in campo medico il delirium tremens: uno stato confusionale accompagnato da febbre, tremore e incubi notturni. Se pensate che la scelta di questo nome sia un invito a bere molto, fino all'alcolismo, siete in errore; la realtà, o così la raccontano alla Huyghe, è molto più simpatica e casuale. Sembra che già nel 1988 il team di produzione stesse lavorando, su sollecitazione dall'Italia, alla produzione di una birra bionda, di elevata gradazione alcolica, a tripla fermentazione, e quando finalmente ottenne il risultato voluto si pose il problema: quale nome dare a questa nuova birra? Ore e ore di discussione

finché uno dei partecipanti alla riunione non sbottò dicendo se non la finiamo mi verrà il delirium tremens. Incredibile ma il nome era stato trovato! E se il patologico delirium tremens è caratterizzato da allucinazioni, cosa di meglio che rappresentare

in etichetta un elefante rosa, un coccodrillo e un mostro? E se a tutto questo aggiungiamo un packaging davvero notevole, un'originalissima confezione che ricorda le ceramiche di Colonia, non dobbiamo meravigliarci che, in soli 10 anni dalla nascita, la Delirium abbia conquistato il mondo, infatti nel 1997 è proclamata migliore birra del mondo dal beer hunter americano Stuart A. Kallen, titolo

confermato nel 1998 dalla medaglia d'oro per la categoria *strong belgian ale* al World Beer Championship di Chicago.

La Delirium Tremens è una Strong Belgian Golden Ale di grad. alc.8,5% vol., con un bel cappello di schiuma, dall'aroma leggermente maltato e speziato (coriandolo e arancia); al sapore





Confraternita dell'elefante rosa

Fondata il 24 aprile 1992 da Jean De Laet, marito di Any Huyghe nipote di Leon Huyghe, la Confraternita si prefigge l'obiettivo di promuovere, a livello sia nazionale che internazionale, le antichissime tradizioni delle birre regionali di Melle, in particolare "Delirium Tremens", in quanto prodotti di qualità, facendole apprezzare come birre "veramente vicine a noi". Intende altresì riportare le birre regionali di Melle al posto speciale che meritano nelle ricette gastronomiche e culinarie. La Confraternita è attiva anche in ambito sociale, offrendo regolarmente la propria collaborazione a numerose attività, il cui ricavato viene devoluto in toto al reparto di Psichiatria infantile della clinica psichiatrica "Caritas" di Melle.

vanta un'intensa vena di alcol, note fruttate e fiammate di luppolo (saaz e styrian golding), in un alternarsi di dolce-amaro dall'eccellente equilibrio gustativo, mentre il retrogusto è forte, persistente e secco. Una birra inebriante, classica da meditazione ma ottima come aperitivo con prosciutto e formaggi stagionati, con primi piatti strutturati, secondi di carne, brasati, stufati, arrostiti anche di selvaggina.

Brasserie Huyghe

*Quando Leon Huyghe rilevò la fabbrica di birra di Melle la chiamò Den Appel, la mela, poi, nel 1928, Albert Huyghe e il cognato Louis Droesbesque, procedettero ad un drastico ammodernamento: abbattono il vecchio edificio e ne fecero costruire un altro, dotato di impianti di raffreddamento e fermentazione. A distanza di 10 anni, il birrificio cambiò anche il nome, divenne Leon Huyghe. Un nuovo impulso allo sviluppo arrivò negli anni 60 ma lo slancio definitivo avvenne quando il genero di Albert Huyghe, Jean De Laet, prese il timone dell'azienda familiare. Grandi investimenti e nuove birre caratterizzano quel periodo della storia aziendale che oggi, alla quarta generazione con il figlio di Jean, Alain De Laet, vanta un nuovo, ultramoderno stabilimento con tecnologie avanzate e siccome le buone birre, oltre che sugli impianti tecnologicamente avanzati, deve contare sugli uomini, sono state inserite nuove competenze che garantiscano gli alti standard di qualità dei prodotti Delirium, il cambio di mentalità del personale tutto e la creazione di nuove birre. Oggi la capacità produttiva ha superato i 150mila ettolitri e punta decisa verso i 300mila, le esportazioni raggiungono più di 20 Paesi e rappresentano più del 50% del fatturato. Basta entrare alla Brasserie Huyghe per rendersi conto di tutto questo, della **tradizione**, ben rappresentata dal museo, dell'**accoglienza**, cosa di meglio per un birrificio di 2 splendide caldaie di rame, della **qualità**, indiscussa e medagliata, della **modernità**, e citiamo ad esempio la nuova sala di brassaggio Krones. Un'ultima notazione, non di poco conto: la Brasserie Huyghe fa parte di BFB, Belgian Family Brewers, a riprova che è un autentico birrificio belga a conduzione familiare dalla forte identità.*



Il 2013 vede una grande novità in casa Vinservice. Francesco Goldaniga, responsabile vendite Italia fin dalle origini dell'azienda, ed artefice con i fondatori del suo successo, passa lo scettro ad Alberto Mangini, uomo nato professionalmente in Vinservice dove ha seguito il cursus honorum.



Avvicendamento al vertice Vinservice

di Daniela Morazzoni

È il nuovo responsabile vendite Italia, Alberto Mangini, a dirci: sono entrato in Vinservice come dipendente 28 anni fa, poi ho seguito il corso per agenti, da agente a responsabile del Nord-Italia a fianco del sig. Goldaniga fino a questo nuovo incarico... posso dire di essere cresciuto con l'azienda. È stato proprio Francesco Goldaniga ad annunciare il suo pensionamento in occasione di Rhex a Rimini e, a dimostrazione di quanto un'azienda per quanto grande abbia saputo mantenere il carattere di familiarità, lo ha fatto in una situazione conviviale, una cena con tutta la forza commerciale e i distributori nazionali. Ad Alberto Mangini chiediamo quale impronta darà alla struttura commerciale. Prima di affrontare questo tema, ci dice, vorrei ringraziare tutti i colleghi del commerciale in Italia e tutti i nostri distributori che hanno caldeggiato questo mio nuovo incarico. Rispetto alla sua domanda su una nuova impronta, è troppo presto per darle risposte definitive, certamente ere-

Alberto Mangini al RHEX di Rimini

IN VETRINA



dato una situazione positiva: Vinservice, nonostante la crisi economica, mantiene il fatturato italiano, anzi è in leggera crescita; del resto la nostra è un'azienda in costante crescita per un "semplice" motivo, sap-

priamo ascoltare le esigenze dei nostri clienti. Cito come esempi il progetto realizzato per Carlsberg, DraughtMaster Select, e la colonnina Extra Cold, effetto ghiacciato con nuovissima tecnologia, realizzata per Heineken.

Tornando al cambiamento, prosegue il nuovo responsabile vendite Italia, questo sarà inevitabile, se non altro perché l'attuale figura è diversa dalla precedente. Il rinnovamento del resto è in corso in Vinservice già dal 2011, quando si è provveduto al reengineering in ottica business process, ossia alla re-ingegnerizzazione dei processi produttivi, sia nella linea degli impianti di



refrigerazione che in quella delle colonne di spillatura. Per farlo abbiamo adottato il metodo "lean manufacturing", la produzione snella, che mira a minimizzare gli sprechi fino ad annullarli. Questo metodo

ha coinvolto la produzione, il magazzino, le spedizioni, il commerciale, con grandi vantaggi per il cliente. Direi quindi che abbiamo adottato le tecniche migliori per dare soluzioni reali alla clientela; la funzione commerciale si allineerà a questa riorganizzazione, mantenendo come obiettivo finale la piena soddisfazione del cliente.

Se abbiamo ben interpretato i principi "lean manufacturing", che sintetizziamo in produzione su richiesta e velocità di consegna così da offrire "valore" al cliente e perseguire la perfezione tramite continui miglioramenti, si capisce perché Vin Service Dispensing Group sia l'azienda leader che è.



Maurizio Cansone, Lean Manager, e Alberto Mangini

Vin Service Dispensing Group

La nota azienda di Zanica che produce colonne di erogazione per bevande alla spina e gruppi refrigeranti, nasce nel 1976 grazie all'impegno e alla passione di Riccardo e Daniela Guadalupe, coadiuvati negli ultimi 18 anni dai figli Vittoria e Giulio, è leader del settore a livello mondiale: basti dire che vanta fra la clientela i maggiori gruppi birrai, Ab-Inbev, SABMiller, Heineken, Carlsberg, e colossi del beverage quali Pepsi e Coca Cola.

A caratterizzare Vinservice fin dagli inizi è stata la ricerca della soddisfazione del cliente, attraverso l'individuazione dei suoi bisogni. Da questa mission aziendale deriva il costante rinnovamento tecnologico, in termini di scelta di materiali, di differenti soluzioni tecnologiche e di risparmio nei costi energetici e di installazione e manutenzione. La politica, da sempre adottata, di reinvestimento in ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, unita ad un gruppo di lavoro dinamico, esperto e competente, e, non ultimo, al design "made in Italy" sono le chiavi del successo di Vin Service Dispensing Group, un'azienda che sa rispondere alle nuove esigenze del mercato ed alle richieste dei suoi clienti.

Nella meravigliosa cornice naturale dell'Alto Adige, sulla strada che porta alle Dolomiti, nel parco naturale del Monte Corno dove in altri tempi passava la caratteristica ferrovia elettrica della Val di Fiemme, troverete il comune di Montagna (BZ) e, nella zona Artigianale Doladizza, la nostra azienda di distribuzione beverage Alka.

Alka nasce con l'importazione di birre nel 1978 grazie a Karl Terleth e da quel momento in poi inizia ad essere un'azienda di distribuzione punto di riferimento nel mondo birraio della provincia di Bolzano; oggi, con i suoi 35 anni di consolidata affermazione, è guidata da Harald Terleth con il quale ci siamo confrontati per conoscerne, più nello specifico, l'attività e le intenzioni future.

Alka vola con Krombacher

di Piero Ceccarini

Alka è una azienda che della sua media dimensione sul mercato dell'ho.re.ca ne fa un punto di forza; la volontà di Harald è quella di trasformare sempre di più il suo rapporto con la clientela: **passare da fornitore a partner del cliente**. Il nostro imprenditore parte da

una considerazione: *il mondo dell'offerta di birra nei punti di mescolta è cambiato, è cambiata la richiesta dei consumatori, sono finiti i tempi egemonici delle birre territoriali anche in una zona a forte vocazione di consumo locale e così la nostra azienda si pone l'obiettivo di aumentare*





sempre di più la sua gamma di prodotto e di specializzazioni. La scelta è ricaduta sulla qualità delle birre Krombacher, il marchio di punta di Alka nella selezione di birre che propone alla clientela, a cui si aggiungono Ayinger, Veltins e Maxrainer. Una buona gamma di birre non è tutto ciò che occorre al futuro che Harald immagina per la sua azienda, vuole sviluppare ulteriori servizi e supporti al posizionamento dei prodotti sui punti di vendita, intende interagire con la sua clientela, aumentare, e di molto, l'aspetto professionale del servizio complessivo fornito da Alka.

Questa azienda, infatti, nella sua dimensione trova le flessibilità necessarie per dare informazioni e formazione sui prodotti proposti. Il sistema distributivo della struttura ha raggiunto da tempo condizioni di garanzia nei confronti dei clienti, il trasporto come gli impianti e l'assistenza sono di proprietà della azienda, le risorse umane di cui dispone sono formate professionalmente ed è quindi possibile fare passi avanti con corsi di spinatura e degustazione, organizzare proposte di vendita al dettaglio con uno shop interno, agire sull'ampliamento della gamma con birre artigianali in bottiglia (li-

nea Interbrau), spingere la proposta di vini del territorio Alto Atesino, fino alla creazione di momenti di incontro e presentazione; meeting per interagire con i clienti e produttori, come ad esempio l'ultimo, che ha avuto la durata di un giorno e un ottimo successo di partecipazione: il **ProBier Festival**. Con questa iniziativa l'azienda non ha aperto le sue porte solo ad una clientela che avrà sempre più supporti professionali dal suo distributore ma ha aperto, al tempo stesso, ad una nuova stagione di sviluppo verso un servizio avanzato della distribuzione di beverage nel territorio.



Bach Stube

il successo con i partners giusti



Ad attendervi al Bach Stube di Casale Monferrato (AL) troverete Alessandra Andreone e Fabio Ficazzolo che sono i responsabili e abili gestori di questo locale nato il 23 ottobre del 2012. Da non molto tempo hanno fatto la scelta di trasformare la loro attività, orientandola totalmente verso un format e un'offerta originale bavarese che si va ad aggiungere alla pizza che, come sapete, in Italia oggi non manca in nessuna formula di ristorazione. La selezione dei prodotti tipici è curatissima, fino all'eccellenza; nel menu sono presenti tutti i piatti della Baviera, dal galletto

allo stinco, dai würstel ai salumi e formaggi per gli antipasti. Il locale ha il successo che merita e, fra i meriti, si aggiunge la scelta di un partner nella fornitura del food bavarese che oggi in Italia non ha eguali: la Svevi di Pisa. Conoscete il detto "dimmi con chi vai e ti dirò chi sei"? Nel nostro caso siamo convinti che gestire un locale in stile tedesco con un partner come Svevi, che delle specialità originali dalla Germania è leader, ed unire a tanta qualità un'eccellenza di birra come Augustiner, completi l'offerta desiderata dal cliente. Buona gestione ed ottime scelte ripagano con il successo.



Dal 1980
il punto di riferimento
per le specialità
tedesche e bavaresi

www.svevi.com - svevi@svevi.com - Tel 050/804683

6 motivi per usare PAWNEE

PAWNEE
Generatore
di vapore
con aspirazione



*Lava, asciuga e sanifica
160°C in un unico*

*Elimina spugne e
detergenti.*



*Spazza, lava e asciuga
in un'unica operazione.*

*Sotto i banchi di
lavoro.*



Fantastica sul vetro.

Elimina gli aloni.



*Unica nei pavimenti
antiscivolo.*

*Perfettamente
asciutti.*



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:





Il senso della birra

A Viareggio, dal 27 al 28 Aprile, un viaggio nell'universo dei produttori artigiani di birra, coadiuvato dal sostegno di Unionbirrai e Ars Birraria. La manifestazione si articola nella presentazione dei prodotti degli espositori con degustazione guidata e accompagnata da prodotti tipici; la novità introdotta in questa edizione è la presenza di un ospite straniero. Dopo l'incontro con la Scozia nella scorsa edizione, quest'anno il percorso continua con la Baviera e con i produttori artigiani di birra bavarese.

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

Banco nazionale di assaggio delle birre artigianali italiane

È stato attivato, grazie ad un protocollo di intesa, il Banco nazionale di assaggio delle birre e si è avviato il concorso per la valorizzazione delle eccellenze birrarie italiane, denominato Cerevisia. Il concorso nazionale per l'assegnazione del premio, che si terrà annualmente a Casalina di Deruta (PG), si propone direttamente di valorizzare le birre italiane provenienti dai diversi ambiti territoriali, selezionando e indicando le migliori birre di qualità italiane.

Grazie al Comitato propositivo per la valorizzazione della birre artigianali, composto da rappresentanti della Regione Umbria, del Comune di Deruta, della Camera di Commercio di Perugia, dal Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra dell'Università degli studi di Perugia (Cerb) e dall'Associazione degli industriali della birra e del malto (AssoBirra), nasce questa prima esperienza italiana che, come dichiara l'assessore regionale alle Politiche agricole, Fernanda Cecchini, indica da un lato la crescita sempre più evidente del settore legato alla produzione ed alla commercializzazione della birra ma anche un riconoscimento alle attività che vengono portate avanti in Umbria grazie soprattutto al Cerb, l'unico centro italiano per la ricerca sulla birra che, al pari di altri omologhi centri europei, realizza una partnership permanente tra università e produttori operanti nella filiera orzo-malto-birra fino al consumatore, facendo così parte di una rete di strutture scientifiche internazionali.



Mastro Birraio

2a Fiera della birra artigianale a Santa Lucia di Piave

Dopo lo straordinario successo dell'edizione 2012, la seconda edizione articolata in 2 fine settimana (dall'11 al 14 aprile e dal 18 al 21 aprile) di 4 giorni l'uno per poter ospitare in ognuno 16 birrifici artigianali e 6 gastronomie diverse presentando così al pubblico un totale di 32 birrifici e 12 "sposalizi gastronomici" con i loro oltre 200 tipi di birra. Incontri e laboratori con i grandi esperti italiani (Kuaska e Andrea Camaschella), Associazioni Homebrewer con dimostrazioni e mini corsi, strutture didattiche per diventare birraio, Aziende di fornitura tecnica e alimentare per i birrifici, espositori di oggetti di collezionismo birraio e serate musicali sono i contenuti della manifestazione.



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

Birra Artigianale Gluten Free

Il Gluten Free entra prepotentemente nel mondo della birra e nel luogo più idoneo per accoglierlo, Selezione Birra a RHEX di Rimini. Organizzato da MoBI (Movimento Birrario Italiano) in collaborazione con Unionbirrai, si è tenuto il seminario **Birra Artigianale Gluten Free: le nuove frontiere della birra di qualità buona per tutti** con presentazione di Andrea Del Forno e di Kuaska. Interessante ed utile il chiarimento di Dal Forno sul perché della ricerca effettuata su 110 birra attualmente presenti in commercio, in primis non birre per celiaci, discriminante, ma birre senza glutine, e perché? Perché l'assenza di glutine deve essere considerata un pregio della birra, non l'obiettivo della produzione: la birra senza glutine è buona per tutti! E quale miglior modo per capire questo concetto se non degustando? Condotte da Kuaska alla presenza dei mastri birrai, le degustazioni hanno visto la partecipazione di **Giovanni Campari**, fondatore e birraio del **Birrificio del Ducato**, che insieme al socio ha presentato **ViAEmilia**; di **Leonardo Di Vincenzo**, proprietario e mastro birraio di

Birra del Borgo, con la sua **Trentatre Dorata** presentata da Andrea Lecchini, Head Brewer di Birra del Borgo; **Ivo Fumagalli** del **Birrificio Lambrate**, il primo birrificio milanese, che con il mastro birraio Fabio Brocca ha presentato l'**Ortiga**; di **Lamberto Vannucci** del **Birrificio S. Giovanni**, uno dei giovani birrifici italiani che fa parlare di se per l'alta qualità delle sue birre, con la sua **A modo mio IPA**.

Birre definite "inconsapevoli" da Del Forno, perché nate senza l'obiettivo Gluten Free ma che dall'analisi condotta nella ricerca hanno manifestato valori di glutine dai 100 ppm (mg/l) in giù, birre che in etichetta potrebbero portare la dicitura "tracce di glutine" che è il gradino immediatamente precedente al "senza glutine" (che raggruppa tutti i prodotti con valori di ppm inferiore a 20). Dall'*inconsapevolezza* alla volontà di produrre birre Gluten Free il passo sarà breve per questi birrifici, e presumiamo per molti altri, di certo questo seminario contribuirà ad ottenere birre artigianali senza glutine di altissima qualità, perché il processo è in movimento.

Spigolature

BEER FOOD
BIRRA, SAPORI E SENSAZIONI
DEL TERRITORIO

Al Castello Visconteo di Pavia 16 microbirrifici per assaporare l'autentico gusto artigianale. BeerFood, 2ª edizione, ritorna dal 23 al 26 maggio 2013.

Protagoniste ancora una volta le eccellenze del territorio e le specialità gastronomiche italiane, abbinate alla birra in tutto il suo splendore artigianale. A BeerFood sarà possibile conoscere 16 birrifici artigianali: il Birrificio Pavese e il Birrificio Opera da Pavia, dalla provincia di Alessandria i birrifici Henquet e Kamun, lo storico Birrificio Baladin da Farigliano (CN), i birrifici Valcavallina e Via Priula dalla provincia di Bergamo, il Birrificio Hibu di Milano, il Birrificio F.lli Trami da Capriano del Colle (BS), i birrifici Settimo e L'Inconsueto dalla provincia di Varese, dal piacentino i birrifici La Buttiga e Retorto, il Birrificio Olmo da Camposanpiero (PD) e la Irreverence Beer Selection firmata da Behop (MB). Degustare una buona birra artigianale è un piacere unico e, con l'estate e le vacanze che si avvicinano, BeerFood propone un modo diverso per farlo.

RHEX
SELEZIONE BIRRA A RHEX

MOBI
MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO

UNIONBIRRAI
UNIONE BIRRAIA ITALIANA

SIMONE MONETTI
Unionbirrai

MARCO PIRACCINI
Malt

presentano

LORENZO DABOVE
Kuaska

ALFONSO DEL FORNO
nonologlutine

GIORGIO VOLPONI
ICQ Global-Conel

relatori del seminario

BIRRA ARTIGIANALE GLUTEN FREE
LE NUOVE FRONTIERE DELLA BIRRA DI QUALITÀ BUONA PER TUTTI

con gli interventi di

GIOVANNI CAMPARI
Birrificio del Ducato

LEONARDO DI VINCENZO
Birra del Borgo

IVO FUMAGALLI
Birrificio Lambrate

LAMBERTO VANNUCCI
Birrificio S. Giovanni

DOMENICA 24 FEBBRAIO ORE 17:00 - AREA EVENTI BIRRA ARTIGIANALE - PAD. C1

Assente il patrocinio concesso dagli enti birrai e artigianali del territorio presente

ICQ
Istituto Nazionale per lo Sviluppo Organizzato delle Industrie Artigianali

conal
Consorzio Nazionale Artigiani e Piccoli Imprenditori

UNIONBIRRAI
UNIONE BIRRAIA ITALIANA

BEER FOOD

Santa Lucia di Piave (TV)



2^a Mastro Birraio
Fiera
della
Birra
Artigianale

11-12-13-14 e 18-19-20-21
Aprile 2013

16 birrifici e
6 ristorazioni
diversi ogni week end

Laboratori, musica live,
sapori d'eccellenza

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.

Piccolo Birrificio Clandestino

Nel concorso Birra dell'anno Unionbirrai 2013, si è classificata al 3° posto nella categoria "chiare e ambrate, alta fermentazione, basso-medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana", **Ri'appala** del Piccolo Birrificio Clandestino di Livorno: una birra ambrata di 5 gradi alcolici, con un profumo esplosivo di luppolo americano, un amaro deciso e persistente, ma gradevole.



Come le Fate

Figlia del progetto agricolo-artigianale del Birrificio le Fate di Comunanza, una realtà che coniuga genuinità e territorio con un prodotto tipico internazionale come la birra, Come le Fate, agri-birreria gourmet a km zero, riparte per la sua seconda stagione estiva. Sul Lungomare sud di Grottammare (AP), Come le Fate è un'innovativa soluzione di pub: birra agricola artigianale, tipicità locali e filiera corta. Menu Degustazione unico nel suo genere, sei piatti abbinati alle sei birre artigianali del Birrificio le Fate: **Lunilia**, birra bianca ammostata con grano "senatore Cappelli", **Ladeisi**, birra non pastorizzata e non filtrata alla mela rosa, **LaSibilla**, birra bionda artigianale, **Lalcina**, birra rossa doppio malto, **Carmenta**, birra stout alla castagna, e **Silesia**, birra bionda doppio malto aromatizzata al miele... e tante novità.



Doppio Malto

Un medagliere di tutto rispetto per la birra **Zingibeer** di Doppio Malto a cui ora si aggiunge la medaglia di bronzo conquistata all'Australian International Beer Awards nella categoria delle birre con erbe e spezie, confermando con questo risultato la vocazione del birrificio di Erba (CO) ai premi. Prodotta con zenzero fresco, Zingibeer (g.a.7% vol.) è una birra ambrata tipo "ginger ale" ad alta fermentazione, assolutamente da provare in abbinamento ad un antipasto di carpaccio di tonno o salmone, con un risotto con pesce persico o con un filetto di lavarello al forno.





Kikeon

Nuova creazione del Birrificio Turbacci di Mentana (Roma) in collaborazione con Gabriella Cinelli, fiduciaria Slow Food della condotta di Tivoli e appassionata di alimentazione antica: Kikeon, *la bevanda di Circe*. L'idea nasce dalla volontà di recuperare alcuni degli ingredienti che la maga Circe utilizzò per preparare l'antica bevanda a base di orzo offerta ad Ulisse ed ai suoi compagni. Miele millefiori, melograno, erbe aromatiche tra cui finocchietto e menta piperita, coriandolo sono fra gli ingredienti di Kikeon, birra di bassa gradazione alcolica stile Mild Ale ideale come aperitivo o come birra da bere nei caldi pomeriggio primaverili ed estivi.



UNCONVENTIONAL BEERS FOR CREATIVE PEOPLE

Siamo un branco di cani sciolti ed abbiamo fondato il birrifico anarcoartigianale Olmo nel periodo in cui l'industria della birra cresce e prolifera con brodaglie inappetibili. Ci siamo sentiti in dovere di evadere dagli schemi, dalla monotonia e dalla mediocrità. Molti amano regole e gerarchie, noi invece sosteniamo la rivoluzione della birra artigianale. Birra Olmo è l'assunto tra il movimento e il dinamismo

del tempo a cui apparteniamo, rappresentati dagli ingranaggi, dove le nostre idee girano e fermentano ...e l'albero, simbolo della natura. Le nostre armi sono tanto luppolo e ingredienti talvolta inusuali; creatività e follia ci spingono a trasmettervi questa passione. Vogliamo farvi scorrere luppolo nelle vene come scorre a noi. Be creative. INDEPENDENT CRAFT BEER (ndr *riceviamo e volentieri pubblichiamo*)

32.

Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it



BIRRE ARTIGIANALI

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

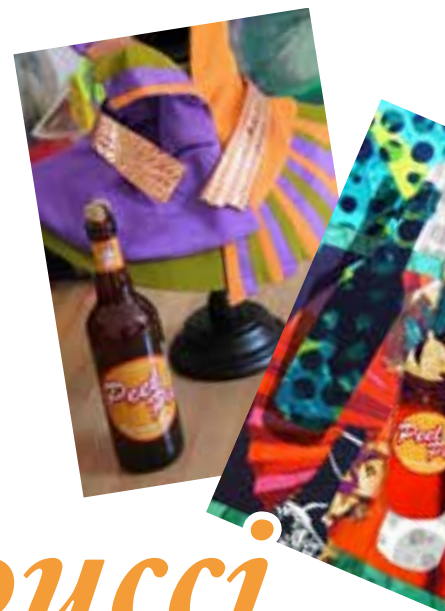
The New York
International Competition

- 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

Palazzo Morando, museo Costume Moda Immagine, a Milano ha accolto dal 9 al 20 aprile un maestro dell'haute couture, Roberto Capucci, con la mostra "Roberto Capucci per i giovani designers". Otto abiti-scultura messi a disposizione dal maestro e le opere dei finalisti del concorso "Roberto Capucci per i giovani designers" hanno caratterizzato la mostra, la cui direzione artistica è stata curata da Peel Pie tramite il suo Art & Creativity Director Alessandro Tonassi.



Peel Pie veste Capucci

Peel Pie, brand 100% internazionale, 100% innovativo e 100% italiano nell'ispirazione e nei contenuti creativi, ha co-realizzato espressioni artistiche come tributo a questo evento unico: nelle sale del museo è stata esposta la prima creazione di questo brand, Peel Pie Naranja Beer, "vestita" ispirandosi

allo stile Capucci e prodotta in edizione limitata. Non solo, Peel Pie è stata sponsor e organizzatore del vernissage e del finissage al Conti Café in via Montenapoleone 19, dove il pubblico ha potuto godere di degustazioni speciali della birra artigianale styled Peel Pie.

È proprio in questo clima di celebrazione

d'arte e innovazione promossa da Associazione Moda&Modi e Fondazione Roberto Capucci che Peel Pie ha annunciato la creazione del **Laboratorio di Ricerca Creativa** per federare artisti e creativi e coadiuvare imprese e organizzazioni nello sviluppo della creatività e di opportunità distintive di crescita innovativa.





Molte le **attività svolte dal Laboratorio**: Design management, Gusto/gastronomia, TV/ Cinematografia, Moda/Cultura, Eventi moda/sfilate, Architettura, Arte, Digital, Sociale. E non finisce qui, Peel Pie allestisce, gestisce e co-realizza:

- eventi ad-hoc (artistici/culturali, lanci/promo, corporate/brand image, enogastronomici-birrari)
- collaborazioni e produzioni nel campo artistico, del design, della moda, della cultura e della musica
- ideazioni e sviluppi di format televisivi di estrema innovatività
- produzioni di spot pubblicitari e creatività destinata ai diversi media
- campagne di comunicazione e di marketing con strutturazione/pianificazione social e virale
- creazioni e progettazioni di locali commerciali e spazi web/digitali
- consulenze nel posizionamento creativo/innovativo e servizi di incubatore creativo
- progettazioni e produzioni di varie tipologie di creatività sia digitale (banner, websites, poster digitali, apps...) che cartacea (volantini, poster, brochure, libri, guide, cataloghi...)
- altre produzione e creatività ad-hoc.

A cui si aggiungono **servizi complementari**, Peel Pie infatti si avvale del proprio network di imprese e professionisti riconosciuti al fine di organizzare:

- serate/eventi e corsi di showcooking con la collaborazione di chef rinomati
- corsi degustazione enologici e birrari e diffusione della cultura enologica-gastronomica-birraria
- consulenze per abbinamenti enologici, gastronomici, birrari
- servizi di degustazione, presentazione e catering
- forniture di prodotti enologici, gastronomici, birrari tipici di alta qualità
- commercializzazione ed esportazione in Italia ed in specifici paesi esteri (Russia, Cina, Paesi Arabi, USA) tramite distributori a livello nazionale ed internazionale.



Aper-Pie la rivoluzione by Peel Pie

Birra Peel Pie Naranja Beer, di stile abbazia-saison, nome inglese, ingrediente chiave in spagnolo (Naranja) proveniente dalle Antille, produzione in Belgio, design milanese a km zero, esprime una chiara scelta del mix rappresentativo delle migliori espressioni esistenti in questo campo a livello internazionale. Peel Pie riconosce la propria sostanziale appartenenza al mondo

della creatività come approccio italiano alla vita e criterio di scelta. Ecco perché Peel Pie contribuisce all'arte, al design, alla moda, alla cultura e ai nuovi trend di consumo innovando abitudini e rivolgendosi al più ampio pubblico, in particolare femminile. Nella sua capacità di interpretare le nuove tendenze al consumo, Peel Pie lancia Aper-Pie un set di cocktail spaziali, tutti a base di Birra Peel Pie Naranja Beer, "simbolo dell'aperitivo con delitto milanese".

*Grazie alla sua versatilità, data dalla perfetta armonia di note di coriandolo e di arancia Curaçao, Birra Peel Pie, servita "pura" e fredda (0-4°C), è un ottimo aperitivo: così nasce **Liscio**. Diventa **Pop**, intrigante e avvolgente, per questo crediamo sarà il must dell'estate 2013, e **Rock**, forte e in versione uomo/donna, in sintesi: Liscio, Pop o Rock, Aper-Pie è perfetto per tutte le stagioni! Del resto Peel Pie non è una birra come tante altre, nasconde un segreto che la rende unica e speciale.*

adhoc

il Cash & Carry su misura per te

il tuo partner commerciale

Riservato a: negozi alimentari, alberghi, bar, comunità, pizzerie, ristoranti e pub



Vuoi essere sempre aggiornato in tempo reale sulle ultime promozioni Adhoc?

Registrati sul sito www.adhocash.it per ricevere Newsletter e Sms.

adhoc

il Cash & Carry su misura per te

il Cash & Carry sempre con te



le nuove offerte anche su:

Smartphone, Tablet e Pc

Vuoi essere sempre aggiornato in tempo reale sulle ultime promozioni Adhoc?

Registrati sul sito www.adhocash.it per ricevere Newsletter e Sms.

C'è un'alcova dentro lo spazio urbano di Perugia, che ha l'ambizione di diventare il crocevia di quei sentieri, a volte poco battuti, intrapresi da chi ha scelto di mettere al centro del proprio lavoro il rispetto per l'uomo e per la terra, dando vita a magiche alchimie di colori, odori e sapori inebrianti e avvolgenti...

Pachamama

Come definire questo locale accogliente, arredato semplicemente ma con molta fantasia? Ristorante, birreria, caffetteria... Pachamama è tutto questo, con una particolarità: è bio ed equo solidale e privilegia i prodotti del territorio. Menu biologico, a km 0, pane e pasta fatti in casa, specialità tipiche e una stupenda selezione di birre artigianali italiane. Barbara, la titolare, ama e conosce la birra artigianale e la sostiene con tante iniziative. La sua attività per la promozione dell'arte dei nostri mastri birrai è inarrestabile, vogliamo rendervi conto di una serata, con il Birrificio del Forte, per scoprire quali sono state le sue scelte di abbinamento.

Antipasto di formaggi freschi (ricotta salata con peperoncino, pecorino fresco, caprino) con **Gassa d'amante**, una Belgian Blonde Ale con leggera nota maltata al palato e sul finale un amaro non invadente né persistente. Ideale per i formaggi non troppo grassi ma saporiti.

Primo di tagliatelle di farina d'orzo con pancetta e crema di pomodori secchi con la **Meridiano zero**, una Bitter Ale da 5°. Ci spiega Barbara: ho scelto questa birra per i suoi gradi IBU (35) che meglio accompagnano la robustezza delle tagliatelle, così come il suo scarso corpo, come da stile; una birra più corposa avrebbe appesantito il palato, così invece la birra è stata il sottofondo migliore alla crema di pomodori secchi, senza coprirla.

Secondo di bocconcini di maiale ai carciofi con la **Regina del mare**, una Belgian Dark Strong Ale di 8°. Ho giudicato che la dolcezza della frutta secca e le leggere note agrumate sprigionate al palato da questa birra, è sempre Barbara che parla, potessero sostenere l'accompagnamento al carciofo, un alimento complicato da abbinare! Serviva una birra corposa che tenesse testa alla carne di maiale ma soprattutto alla sensazione amarognola e un po' acidula che il carciofo lascia in bocca.

E per dessert la mousse al caffè con la **2 cilindri**, birra scura in stile Porter. Qui la scelta è stata fatta per analogia e per contrasto. L'analogia è nel caffè, ingrediente base della mousse e uno dei sentori predominanti della birra, sia al naso che al palato. Il contrasto, invece, è tra il dolce della mousse e l'amaro finale della birra, in cui si ritrovano, oltre alle note di liquirizia, anche i sapori del caffè tostato e del cioccolato.

Le scelte di Barbara ci hanno convinto e questo reportage crediamo possa essere utile a tanti gestori, come input per approfondire le loro conoscenze sulle birre artigianali e come soluzione ad una proposta di abbinamento birra-cibo, oggi molto apprezzata dai consumatori.



Le scelte di Barbara ci hanno convinto e questo reportage crediamo possa essere utile a tanti gestori, come input per approfondire le loro conoscenze sulle birre artigianali e come soluzione ad una proposta di abbinamento birra-cibo, oggi molto apprezzata dai consumatori.

La professionalità
al tuo servizio



**PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE, INSTALLAZIONE, NOLEGGIO,
VENDITA ED ASSISTENZA IMPIANTI DI:**

SPILLATURA



CONDIZIONAMENTO



REFRIGERAZIONE



Euroimpianti è una società che opera nel campo della vendita e assistenza di impianti di refrigerazione, con particolare specializzazione per quelli della distribuzione di bevande Premix, Postmix, Birra e Vino. Progettiamo, realizziamo e allestiamo per pub e grandi birrerie impianti a vista, pannelli tecnologici, ecc.

Disponiamo di un magazzino fornito di materiale tecnico delle migliori marche per soddisfare tutte le esigenze dei clienti. Ci avvaliamo di tecnici qualificati che sono in grado di intervenire tempestivamente per richieste di assistenza in tutto il territorio regionale e di praticare tariffe aventi un ottimo rapporto "servizio/costo/qualità".

I NOSTRI SERVIZI:

Spillatura birra, vino e bevande; Impianti di refrigerazione; Impianti miscita acqua trattata; Fabbricatori ghiaccio; Arredamento grandi cucine; Impianti di condizionamento; ricambi delle migliori marche e tanto altro ancora.

www.euroimpiantiroma.net

Al "Ghetto 46" Paolo Gabriele, che ne è il gestore e proprietario, ci ha illustrato la sua esperienza di locale che, dal mattino fino a serata inoltrata si trasforma ed insegue i desideri del suo pubblico seguendo regole ed osservazioni che, al di là di come nello specifico vengono applicate, rappresentano un metodo di analisi del mercato da sottoporvi come esempio concreto di azione.

di Piero Ceccarini

In ambito giornalistico, o comunque nel settore, si ama dare ai locali delle definizioni ben precise che poi tutti immaginiamo corrispondano a dei format di servizio e di offerta fra loro analoghi, diciamo degli standard con regole precise che, ovunque li collochi o comunque li gestisci, daranno sempre un risultato di pubblico, o meglio di capacità di attrazione, più o meno scontata (brasserie o bistrot, come pizzerie o ristoranti). Per questa ragione, accade fin troppo spesso che l'operatore si faccia una sua idea di locale che può piacergli e, quindi, presume di avere il successo e la forza di affermarlo sul pubblico. Ecco! Diciamo che non funziona quasi mai così! In questa rubrica che si occupa di marketing dei locali, proveremo a capirne il perché. La regola aurea, che mutuiamo da questa giovane scienza chiamata marketing, è quella che non siamo noi ad imporre al pubblico un prodotto o un modello di locale ma, al contrario, è il pubblico il nostro padrone. È lui che impone! Noi dobbiamo saperlo soddisfare, saper interpretare i suoi bisogni al collettivo, dobbiamo imparare a conoscerlo così da ispirarci anche ad un modello di locale, ma



Un esempio di marketing:
Ghetto 46



la proposta di questo, nel suo complesso modo di esprimerla, deve rientrare nei desideri di un pubblico che è sempre molto più esigente di quanto abbiamo immaginato. In questo difficile mestiere della gestione di un locale esistono fin troppi imprenditori che non si piegano a questa regola ed il mercato, puntualmente, li penalizza; esistono, invece, imprenditori del commercio e del turismo che sanno adattare la loro attività alle richieste di mercato e, attraverso la loro esperienza, la loro professionalità e la loro voglia di imparare e di conoscere, riescono ad individuare un perfetto bacino di utenza per lo sviluppo e la possibile evoluzione del loro locale. Questa volta, invece che nella teoria, ci caliamo direttamente in un esempio reale, un'esperienza di locale modello "full time" che si trova a Villa Verucchio, in provincia di Rimini, in piazza Europa al n. 46 e lungo un'arteria di grande passaggio locale.



Partiamo dalla **colazione** che di norma viene proposta con una pasticceria standard per avventori frettolosi e per consumazione in verticale, qual'è la sua formula? Pasticceria e cornetteria calda e fredda con prodotti selezionati e presentati in ricchi

buffet, una colazione che assomiglia più a quella da consumare in un hotel piuttosto che al bar tradizionale; ci si può sedere e consumare con calma, non solo il banco bar, ma tutto il suo locale è predisposto per la colazione. *(dal nostro osservatorio vo-*

gliamo farvi notare che gli stessi Italiani che consumano fuggacemente in un bar la colazione per abitudine, nell'occasione dell'albergo, trovano il tempo e l'ambiente per un consumo a loro più gradito: imburrano anche il pane, scelgono cose diverse e consumano di più)

Il pranzo (è il pasto sempre meno desiderato dagli italiani che lo scelgono sempre di più come pausa piuttosto che come principale pasto, il pranzo fuori casa è una spesa da contenere in poca cosa ma buona) La proposta al Ghetto 46 interpreta perfettamente nel prezzo e nella qualità l'offerta desiderata, il cuoco propone tutti i giorni, la scelta fra due primi e due secondi con contorno: prodotti freschi, spesso a km 0, legame con il territorio, prezzo democratico nella media dei 12 euro.

Il pomeriggio, fra caffetteria e aperitivo. Il primo pomeriggio, come per la colazione, il consumo di cioccolate, tè, caffè ecc.. viene proposto al tavolo, pasticceria "inclusive" e grande selezione di specialità (la caffetteria pomeridiana è il momento dei "non consumi" è desiderata più come intervallo, momento di incontro, è il tempo dell'amicizia, della pausa invernale in un posto caldo, è il momento delle concessioni e dell'autoindulgenza sul consumo del dolce). Nel tardo pomeriggio arriva il momento dell'aperitivo (gli italiani vivono e desiderano questo momento in preparazione della serata che verrà o come fine degli impegni della giornata, ma soprattutto come meeting, desiderio di incontrare e non intendono investirci troppo) Anche in questo caso la proposta del locale di Paolo è mirata: ricco buffet e aperitivo in ambiente e servizio informale, 5 euro per il minimo del consumo, un massimo di 7 per chi abbonda nel piatto.

La cena (nei nostri stili di vita, messi in discussione dalla crisi economica, il nostro italiano medio continua a desiderare di uscire per cena comunque durante tutta la settimana, desidera qualità ed emozione nel piatto, ha una sua idea precisa di quanto spendere: da i 12 ai 15 euro) Nel nostro locale che abbiamo preso ad esempio dopo gli ultimi aperitivi ecco spuntare piatti unici con prodotti tipici della zona, l'hamburger da 100, 200 o 300 grammi per i diversi appetiti, carne chianina romagnola, insomma, delle "solution meal" che permettono ai più di non impegnarsi in una cena tradizionale e costosa, pur mantenendo alta qualità nella proposta.

Il Ghetto 46 ha scelto certamente un suo stile, ma ha condizionato la sua proposta per tutta la giornata in stretta osservazione dei desideri del suo pubblico. Il locale è da portare come esempio ma è anche un esempio di metodo di osservazione del mercato, strategico nelle logiche di marketing della ristorazione.



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

PREMIATA
COME LA

**MIGLIORE
BIRRA SCURA
DEL MONDO**

WBA¹²
**WORLD
BEER
AWARDS**
WORLD'S BEST
DARK

PREMIATA
COME LA

**MIGLIORE
TRIPLE
DEL MONDO**

WBA¹²
**WORLD
BEER
AWARDS**
WORLD'S BEST
PALE
BELGIAN
STYLE TRIPEL

GOUDEN CAROLUS TRIPEL



Il birrificio Het Anker è un birrificio a conduzione familiare che già da 5 generazioni fabbrica la birra nel Gran Beghinaggio di Mechelen (Belgio), incluso nella lista del Patrimonio dell'umanità dell'UNESCO. Su questo sito si fabbrica la birra già dal Medioevo (1471). Ancora oggi le birre speciali Gouden Carolus Classic e Gouden Carolus Tripel, premiate diverse volte, sono prodotte nelle caldaie di rame della autentica sala di brassaggio.

Informazioni - Ordini: GS DISTRIBUZIONE Cell +39 335311258 • Tel: +39 0620749014 • E-mail: info@gsdistribuzione.com



Da cinque generazioni la famiglia Locher produce birra nella cittadina svizzera di Appenzell, oggi Appenzeller Bier è un rinomato marchio, distribuito in Italia da G.S. Distribuzione, che sta conquistando non solo i locali birrai ma anche la ristorazione con le sue birre artigianali.

Appenzeller Bier a Roma

di Daniela Morazzoni

Le birre Appenzeller sono ancora prodotte secondo metodi artigianali tramandati di generazione in generazione, con una particolare cura nella scelta delle materie prime. Il malto, ricavato dall'orzo da birra, e il luppolo sono, insieme all'acqua cristallina di sorgente, i principali ingredienti della birra di Appenzell e, per soddisfare le esigenze di alta qualità del birrifico, la famiglia Locher acquista unicamente materie prime eccezionali. Una parte dell'orzo è acquistata nelle montagne dei Grigioni, nonché in altre regioni svizzere, sempre a un'altitudine compresa

tra 1200 e 1700 metri, perché nonostante i terreni scoscesi, il clima rigido e il suolo roccioso, l'agricoltura di montagna presenta vantaggi innegabili: l'orzo da birra matura più tardi, beneficiando così di una lunga insolazione e di una grande quantità di luce solare, non solo, ad alta quota l'irraggiamento solare è più intenso e le forti variazioni di temperatura conferiscono all'orzo da birra un vigore particolare. Non è un caso che da secoli caffè e tè vengono coltivati in quota... si ottiene una qualità nettamente superiore! E non solo orzo da birra, ma anche luppolo, riso, con cui viene

prodotta la Birra da Ris, e altre materie prime provengono da regioni della Svizzera: così il Birrifico Locher caratterizza le sue birre con il pregio della territorialità, birre che possono fregiarsi di uno slogan: alla salute dell'uomo e della natura. Ogni anno i mastri birrai di Appenzeller Bier miscelano le migliori qualità di malto e luppolo per dare vita a birre davvero speciali; **Happy Green Strong, Schwarzer Kristall, Köhler-Bier, Quöllfrisch, Vollmond, Weizenbier e Hanfblüte**, le ultime 3 oggi con certificazione biologica, sono le nuove stelle nel panorama birrario italiano.



La spumeggiante qualità delle artigianali Appenzeller Bier, così come il formato della bottiglia, 50cl con il tradizionale tappo meccanico, e l'immagine dell'etichetta, il pittoresco sfondo alpino, nonché la comunicativa carta delle birre, hanno coinvolto la ristorazione romana che punta all'abbinamento birra artigianale e cibo. Vi offriamo una panoramica di alcuni locali, serviti da DOC Roma, che offrono con successo di pubblico le Appenzeller Bier.

Gallo matto, Chicken House Ristorante e Pizzeria, in via Cavour 107 – via Santa Maria Maggiore 173, un locale originale e un po' bizzarro, sicuramente folkloristico che, come si capisce dal nome, ha fatto del pollo, cotto nelle più svariate maniere, allo spiedo, in versione piccante, alla diavola, e via dicendo, la sua bandiera. Non mancano altre carni così come i primi tradizionali romani. Una sapiente scelta delle Appenzeller Bier ha arricchito la proposta del Gallo Matto, a dimostrazione che una buona birra artigianale svizzera sta bene anche con gli stornelli romani.



La gallina bianca, Pizzeria e Griglieria, in via Rosmini 9 a due passi da Stazione Termini, sfoggia un pollaio in stile provenzale, con tante galline sui muri... un ambiente semplice ed accogliente dove la pizza, quella con il bordo alto e soffice "alla napoletana", la fa da padrona ma dal menu, originale a forma di uovo, si possono ordinare piatti "romaneschi" o specialità della casa, così come le sceltissime carni danesi alla griglia. L'abbinamento di pizza e carni con le birre di Appenzeller è facile, perché la gamma Appenzeller Bier è così vasta che permette di trovare sempre la più adatta.



TENDENZE

La mucca bischera, Griglieria e Pizzeria, in via degli Equi 56, zona San Lorenzo, un locale dove si mangia "alla toscana, in particolare zuppe e minestre, come non citare la famosa ribollita?, e

carne maremmana, servita su pietra ollare così ognuno decide il livello di cottura, ma anche formaggi della maremma. Specialità di carni di selvaggina, a tal proposito da provare le pappardelle

di cinghiale o di lepre. Ottime le pizze, cotte con forno a legna. Ospitalità per tutte le stagioni, con spazio anche all'aperto coperto da un pergolato; l'offerta ora è arricchita dalle Appenzeller Bier.





La taverna della pizza, in via Appia Nuova 889, un vero punto d'incontro per gli amanti della pizza. Un locale adatto a tutti, dai gruppi alle famiglie, con ampio giardino e parco giochi. Ottimi i fritti, di produzione della taverna... e si sente, ma il pezzo forte è la pizza, cotta con forno a legna, servita su una pala da un metro con vari gusti ma anche classica alla romana. Da provare la Pinsa, una pizza ovale lavorata a mano che nasce dal mix di tre farine, di riso, soia e farro. Ampia scelta di birre fra cui l'artigianale Appenzeller Bier in tutta la sua linea.

Mangiafuoco, Ristorante Braceria Pizzeria, in via Gallia 107, accoglie la clientela in un'atmosfera dettata dai colori caldi alle pareti e dalle luci soffuse ed offre spazio all'aperto per l'estate. Apparecchiatura classica in un ambiente tradizionale e rustico al tempo stesso, così come tradizionale è la cucina in cui brillano i primi e le carni alla brace, ottimi anche i dessert. La pizza è "alla romana", cotta nel forno a legna e declinata in tanti gusti, ad ognuno si abbinano perfettamente le birre di Appenzeller.



Che la birra stia valicando i confini del locale tipicamente birraio per entrare nella ristorazione è un dato di fatto nazionale, che le birre artigianali e speciali abbiano contribuito a questo fenomeno è altrettanto

vero, che la artigianale e speciale Appenzeller Bier, nella gamma selezionata da G.S. Distribuzione, abbia conquistato la ristorazione è provato da questi pochi esempi fra i tanti che avremmo potuto riportare.



Certificazione Biologica



APPENZELLER BIER

Hanfblüte

BIRRA ARTIGIANALE ALLA CANAPA

La Hanfblüte è una birra speciale bionda 5.2 % Vol. prodotta nella Svizzera tedesca con foglie e fiori di canapa, dalla tradizione birraia da più di cinque generazioni, con ingredienti di alta qualità e la purezza dell'acqua di sorgente in un ambiente incontaminato. Nel processo di maturazione di almeno otto settimane riposa nella tranquillità delle antiche e profonde grotte scavate nella roccia per donare il piacere del suo inconfondibile gusto a tutti coloro che lo apprezzeranno.
(NATURTRÜB)

5,2% vol.

Distribuito da:

G.S. Distribuzione srl
antony@gsdistribuzione.com

Responsabile: Sig. Antony Supino: cell. 389.6384632
Tel. 06 20749014

CERCASI AGENTI PER ZONE LIBERE

APPENZELLER BIER



Erano gli anni '70 quando Velio e Mario Carli fondarono la Sedex, oggi in località Foschi a Poggibonsi di Siena, e la produzione di questo opificio ha per la nostra rivista un interesse particolare perché il loro prodotto è pensato per soddisfare le esigenze dei locali nelle sedute e nei tavoli. Mi sono confrontato con Filippo Carli (figlio di Mario) che è alla torda di comando di questa azienda che della affidabilità e del prodotto ne fa uno dei punti di forza. Da buon toscano a Filippo non manca la franchezza e la semplicità e ci ha proposto una lettura di questo mercato che vi ripropongo in misura altrettanto diretta.



di Piero Ceccarini

ARREDI

SEDEX è qualità e gusto Italiano



L'acquisto di sedie e tavoli per un locale pubblico non può prescindere da alcune caratteristiche che il prodotto deve avere obbligatoriamente: la **facilità di manutenzione e pulizia**, i tempi dei vostri dipendenti sono costi e l'igiene è una delle priorità del vostro locale, **robustezza e peso** (quindi scelta dei materiali) non sono meno importanti, pensate a quante volte sedie e tavoli vengono sbatacchiati a dritta e manca sia nel servizio che dopo (prima o poi capiterà una serata dove una avvenente signorina un po' alticcia ballerà sul tavolo), pensate a quanto sia importante la loro **razionalità nell'ingombro**, non si può rinunciare a qualche posto in più in sala e non possiamo far fare irruzione fra i tavoli a camerieri che hanno già le loro difficoltà di servizio e, infine, i clienti devono stare **comodi** altrimenti porteranno a fine serata un ricordo sgradevole del tempo che hanno trascorso seduti, e più sono stati seduti più

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



hanno consumato, pagato e gradito l'ospitalità dell'ambiente che è stato predisposto per loro. Sedex è una specializzata nella produzione di sedute per il mercato del contract e i suoi prodotti tengono in considerazione una qualità che altri non possono avere. La distribuzione e la vendita è sui di-

retti interessati o su rivenditori specializzati per arredatori, architetti, designer, insomma per tutto quel mondo che si occupa di locali aperti al pubblico, nel nostro caso, per gestori del mondo della ristorazione che, oltre una fornitura idonea, cercano un partner che non li abbandoni nel tempo.



La qualità per Sedex non finisce nella fabbricazione a regola d'arte dei suoi prodotti, ha altre peculiarità che l'azienda tutta esprime; ad esempio, nei servizi, nella puntualità della fornitura, nella finitura in loco se necessaria: "...noi si riesce a personalizzare alcuni prodotti, qualche complemento di arredo..." queste sono le parole del nostro Filippo che della **flessibilità** produttiva della sua azienda fa un elemento di qualità irrinunciabile. 30 anni di presenza sul mercato sono un segno di affidabilità inequivocabile per una Sedex che

ha saputo leggere da sempre nel suo futuro. E oggi, che la crisi economica, più che in altri periodi, si fa sentire con una concorrenza estera di bassa qualità e prezzo, si punta con orgoglio a far pesare sul mercato il made in Italy ed il design italiano che l'azienda rappresenta con una qualità che non ha, e non può avere, paragoni. Gusto italiano e spirito di servizio sono gli elementi per i quali Filippo e la sua Sedex, ne siamo convinti anche noi, andranno lontano nel loro viaggio di specializzazione e qualità.

FOOD e BEVERAGE da oggi insieme



Abbiamo a cuore le esigenze dei nostri clienti.

Storico distributore a livello nazionale, Doreca completa la sua offerta sull'intero canale *Ho.Re.Ca.* nei settori sia del Food che del Beverage.

Un unico interlocutore, rapido ed efficiente, che offre oggi un vastissimo assortimento composto da oltre 7.500 referenze fra bevande e cibo fresco, secco e surgelato, in grado di soddisfare tutte le esigenze degli operatori del settore.

Da sempre Doreca è sinonimo di eccellenza, capillarità ed elevato standard di servizio. Da oggi Doreca è anche il tuo partner quotidiano.

**DORECA LA COMBINAZIONE VINCENTE
IN UN'UNICA MOSSA!**



doreca[®]
insieme tutto è possibile



Conciliare la grande tradizione alimentare italiana di qualità con un rapido, puntuale e capillare sistema di distribuzione al Cliente. Questo l'obiettivo che Doreca S.p.A. persegue con successo giorno dopo giorno.

Food e beverage DA OGGI INSIEME

Qualità totale e combinazione vincente in un'unica mossa!

Storico distributore a livello nazionale, da gennaio 2013 grazie all'acquisizione del ramo Catering dalla società VIP, l'azienda completa la sua offerta sull'intero canale Ho.Re.Ca. e oltre alla consegna di prodotti della linea Beverage, estende la sua fornitura anche ad un vastissimo assortimento Food. Una linea completa che nel *panorama italiano del Fuori Casa* fa oggi di Doreca S.p.A. il partner unico, capace di soddisfare tutte le esigenze dei più qualificati operatori del settore. La caratteristica peculiare dell'azienda diviene così quella di garantire la stessa importanza a *Food & Beverage* anche in termini

di fatturato, diviso equamente al 50%, che ne rivela la sua esperienza e competenza su entrambi i mercati, il tutto messo al servizio della clientela, attuale e potenziale. Alle oltre **2.500 referenze beverage** si aggiungono **5.000 prodotti alimentari** suddivisi fra cibo secco (alimentari, scatolame, farine), fresco (carne, salumi, formaggi, dolciario) e surgelato (carne, pesce, piatti pronti, ecc.). Di particolare importanza, i prodotti a marchio **SEMPREBUONO** che costituiscono l'assortimento adatto ad ogni occasione, dalla prima colazione alla cena e rappresentano la sintesi perfetta fra qualità e freschezza. Una selezione fra le migliori



derrate fresche e secche: condimenti, conserve, salumi, pasta, formaggi e tanto altro. La nuova offerta Doreca vede rafforzare anche la **linea beverage** con l'inserimento di nuovi prodotti a marchio o in esclusiva: birre, vini, bollicine e grappe realizzate con vitigni autoctoni italiani.

In particolare per le **birre**, oltre ai prodotti nazionali e internazionali, l'offerta conta **28 prodotti in esclusiva** identificati con il marchio **BeerEserve**, riconoscimento nato per rispondere alle esigenze sempre più attente dei consumatori intenditori e per garantire elevati standard di qualità. BeerEserve raggruppa infatti ottime birre

create dalle mani di sapienti mastri birrai: **16 belghe (Green's, Palm, Steenbrugge, Rodenbach), 6 francesi (Meteor e Wendelinus) e 6 italiane (Fravort e Duan).**

Una collezione distribuita da Doreca presso i migliori locali d'Italia: Bar serali, pub, ristoranti, pizzerie e birrerie. Tutti i prodotti vengono posizionati all'interno di frigo/vetrine riservate e riconoscibili grazie al marchio apposto lateralmente con su il timbro che ne certifica "l'esclusività" e supportati ai tavoli con le tipiche "Carte della Birra". Da abbinare ai migliori piatti o da degustare in compagnia, **con la linea BeerEserve di Doreca, bere una birra diventa un vero piacere!**

Due linee perciò, quella del Food e quella del Beverage che in un'unica offerta sono in grado di garantire al Cliente la possibilità di proporre menù ricchi e sempre diversi, permettendo di esprimere il massimo della creatività. Un'offerta che viene supportata da un elevato e puntuale servizio di consegna a domicilio grazie ad un sistema logistico capillare: **30 Depositi distribuiti sull'intero territorio nazionale e 300 automezzi propri** e da un forte network di esperti professionisti: **440 Venditori** capaci di assicurare professionalità e cortesia e tempestività. **Con Doreca, qualità totale e combinazione vincente in un'unica mossa!**



CHIMAY

all'ascolto dei suoi consumatori!

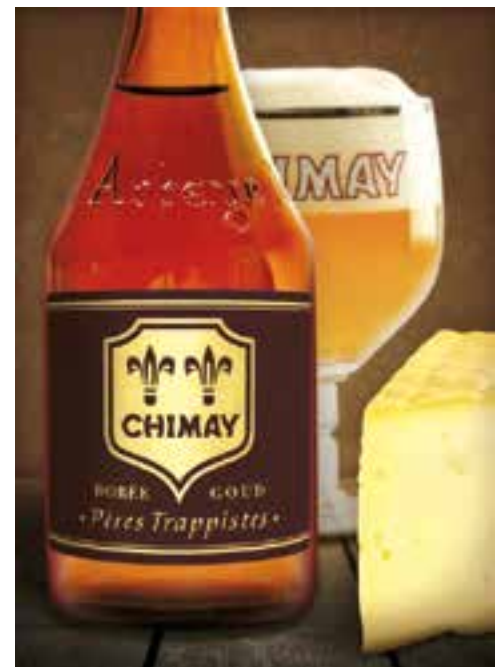
di Marcella Fucile

Poco dopo la costruzione del birrificio trappista nel 1862, i monaci di Chimay hanno cominciato a produrre, in quantità molto limitate, la Chimay Dorée e nel corso del tempo, questa birra ha continuato a vivere dentro al monastero. Successivamente è stata offerta anche agli ospiti della comunità monastica ed al personale che lavora per Chimay. Nel corso degli anni, sempre nuovi consumatori l'hanno scoperta, la curiosità e di conseguenza la domanda di trovarla anche al di fuori del monastero è via via cresciuta. La birreria si è trovata pertanto oggi di fronte a un dilemma: scegliere di riservare questa birra all'uso interno o metterla a disposizione degli appassionati, che ne sono stati conquistati in modo così spontaneo. Volendo condividere questo

tesoro, la birreria ha pertanto optato per una soluzione che le permettesse di veicolare i valori e ne garantisse la qualità: proporre la Dorée in quantità limitata e ad una rosa esclusiva di locali, spalla a spalla con la gamma delle altre birre trappiste di Chimay e dei formaggi Chimay (tra cui il Doré, «dorato»), dando così vita ad un ambizioso progetto di posizionamento a salvaguardia dell'identità. Queste le parole di Don Armand, padre abate di Chimay, che hanno annunciato l'estensione di un privilegio finora riservato a pochi: quello di godere di una Chimay Dorée, una birra Trappista chiara, leggera (g.a. 4,8% vol.), rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. La ricetta e la birra, comunicano da Chimay, sono le stesse di sempre, verrà solamente brassata 4 volte l'anno al

posto di una volta l'anno; fino ad oggi, si poteva degustare solo all'Auberge di Po-teaupré, il locale di miscita di Chimay a due passi dal convento, o tramite qualche officioso regalo da dipendenti della birreria. Quantità limitata quindi, disponibile in Italia sia in bottiglia da 33 cl ma anche in fusto da 20 lt., un onore quest'ultimo da condividere con l'Inghilterra perché solo questi due Paesi sono stati "prescelti". Selezione accurata anche dei locali, una cinquantina, che offrono Chimay Dorée alla spina, che dovrà sempre essere affiancata da un rubinetto Chimay Triple oltre che dalla gamma di bottiglie di Chimay. Chimay Dorée abbinata a formaggio Dorée, naturale, cremoso e leggermente caratterizzato, sono un'esperienza da vivere... con la garanzia del logo esagonale Authentic Trappist Product.

OSSERVATORIO



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

SI GIOCA ANCHE IN:



POLONIA



PORTOGALLO



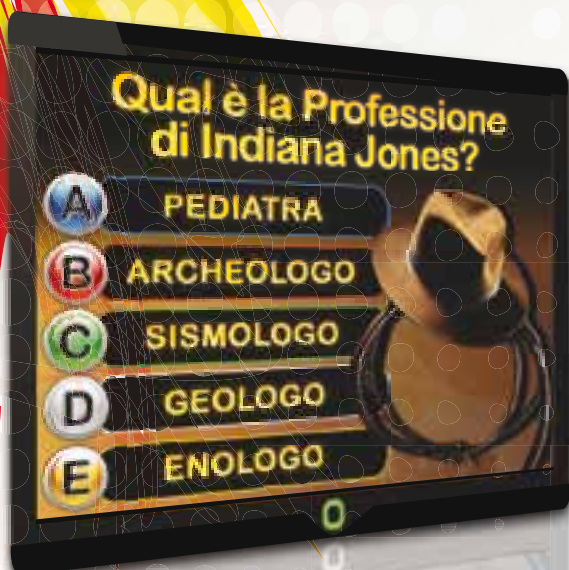
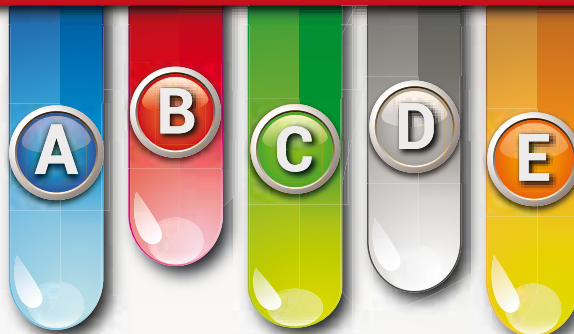
ITALIA



SPAGNA

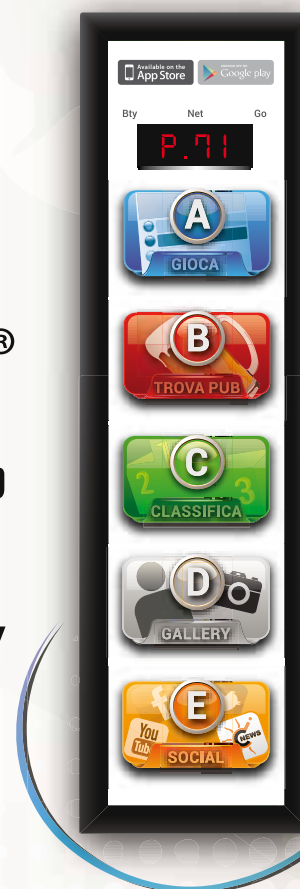


VENEZUELA



Dr. Why
CREATIVA

*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



LOCALI Birrena Kruglet, Marzang Pils, ON THE ROAD Hofbrau München, Nord Ovest
Distribuzione a Minorsana, Masi, Pils, BI VETRINA Ciceroni, Via Seneca, Alta via con
Krombacher DALLA CUCINA South Style e Sire, BIRRE ARTIGIANALI Spigolatore, Dentro
la città, Peel Pie, Pochmann, MARKETING Oreste, AI TENGENZE Apparecchi Birra a
Roma, ARREDI Sedex qualità e gusto italiano, OSSERVATORIO Doreca spa, Chimay Doreca

Anno 14 n°2 - 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
amministrazione@birraandsound.it

Redazione
Daniela Morazzoni
Piero Ceccarini
Roberta Ottavi
Alessio Ceccarini
Marcella Fucile
Guja Vallerini

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 41
Tel. +39 0423 681983	
A Modo Mio	Pag 37
Birrificio San Giovanni Tel. +39 085 8090064	
ADHOC	Pag 44-45
www.adhocash.it	
Asolo Bevande	Pag 13
Tel. +39 0423 946466	
Chimay	Pag 15
www.chimay.com	
Creativa	Pag 63
Tel. +39 06 94548060	
Delirium	Pag 9
walter@altafermentazione.com	
Demetra	Pag 11
Tel. +39 0342 674011	
Doppio Malto	Pag 40
Tel. +39 031 3334187	
Doreca s.p.a	Pag 59
Tel. +39 06 225841	
Euroimpianti	Pag 47
www.euroimpiantiroma.net	
Fiera della Birra Artigianale ...	Pag 39
www.fierebirra.com	
Forst	Pag 5
www.forst.it	
GG3	Pag 25
Tel. +39 0775 224034/35	
Gouden Carolus	Pag 51
Tel. +39 06 20749014	
Gueuzerie Tilquin	Pag II
walter@altafermentazione.com	
Hanfblüte	Pag 55
Tel. +39 06 20749014	
HB	Pag IV
Tel. +49 8992105/0	
Krombacher	Pag 7
Tel. 0049 2732 880-278	
Lacu	Pag 36
Tel. +39 085 979367	
Napoleon	Pag 41
www.birranapoleon.com	
Novaltec	Pag 35
Tel. +39 041 449949	
Peel Pie	Pag 42
www.peelpie.com	
Piccolo Birrificio Clandestino ..	Pag 40
Tel. +39 342 0232522	
Roman	Pag 6
Tel. +32 475 938558	
Sedex	Pag 57
Tel. +39 0577 988021	
Simonds Farsons Cisk	Pag 8
Tel. +356 2381 4240	
Steen Brugge	Pag III
Tel. +39 328 6084389	
Svevi	Pag 34
Tel. +39 050 804683	
TeamSys	Pag 21
Tel. +39 081 522 83 61/2	
Tenute Collesi	Pag 41
Tel. +39 075 933118	
Villacher	Pag 17
(Vereinigte Kärntner Brauerein 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