

n° 3/2013 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI La Puntsa Bierstube a Limone Piemonte, BBQ Grill&Coffee a Mornago **ON THE ROAD** Doreca Orbassano **IN VETRINA** Hofbräu München, Brasserie Artisanale La Rulles, Villacher **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Degustazione Birre Toccalmatto al Pachamama, Fabbrica della Birra Tenute Collesi, Cogenerazione, la nuova tecnologia per il risparmio energetico **DALLA CUCINA** Demetra per l'estate, Una festa della birra originale, Birre Farsons e buon cibo **IT POS** K3 Custom **ATTREZZATURE** Ombrelloni da esterno **OSSERVATORIO** Zinilunch, Grandi Birre Roma

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



B&S

M

VERSO UNA RISTORAZIONE SOSTENIBILE?

Molti considerano la categoria dei gestori e proprietari di locali della ristorazione poco sensibile, o comunque poco attenta, a tutti quei problemi che riguardano la salvaguardia dell'ambiente. Niente di più falso! Dal nostro osservatorio di rivista per addetti ai lavori abbiamo la possibilità concreta di parlare direttamente con voi ristoratori, spesso di conoscervi personalmente, e sicuramente possiamo affermare che la sensibilità nel rapporto Azienda/Ambiente è più che presente nella categoria. Come negli altri settori economici, la domanda di eco-compatibilità nel comparto della ristorazione è cresciuta e, in molte regioni, sono stati già avviati progetti che guardano in questa direzione. A mio giudizio siamo agli inizi di un processo che coinvolgerà sempre più attività ed è quindi necessario avviare un po' di confronto anche sulle pagine della nostra rivista. Per moltissimi addetti, un tipo di approccio gestionale della propria attività di ristorazione finalizzato a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e, nello stesso tempo, ad incrementare in maniera importante i benefici derivanti di natura socio-economica, è argomento di prioritaria importanza. L'applicazione di semplici procedure e tecnologie innovative permettono già di incrementare significativamente le prestazioni ambientali di una piccola impresa di ristorazione, per ridurre i costi fissi di gestione e offrire un servizio ad un prezzo più concorrenziale. Il dato di fatto è che l'ambiente ha acquisito negli ultimi anni un ruolo sempre più importante fra i *consumatori*: territorialità, tradizioni locali, prodotti e materie prime tipici sono "valori" e, di conseguenza, la ristorazione si è orientata alla qualità ambientale dei propri prodotti e servizi (si veda ad esempio il legame sempre più crescente fra prodotti a km 0 e ristoranti), insomma, la domanda di ristorazione eco-compatibile è cresciuta e non a caso sempre più modelli di consumo si ispirano a format interessanti per il futuro del settore. Come battuta finale a questo mio breve intervento che spero incuriosisca molti dei nostri lettori, vorrei sottolineare quanto l'idea di ristorazione sostenibile possa rappresentare una risposta alla crisi dei consumi nel settore, crisi che spesso non è solo di origine economica ma di idee, proposte e capacità di saper considerare le occasioni che ci circondano. Ecco che da domani voi gestori di locali di pubblico esercizio, così come tutti gli altri lettori, spero si interessino con curiosità imprenditoriale al *business* della ristorazione sostenibile.

SOMMARIO

10

BACK

• A Treviso, presso l'Isola della Pescheria, la IX edizione dell'**ISOLA DEL GUSTO**. Nell'ambito della manifestazione, la Confraternita Cavalieri della Birra ha organizzato nella seconda giornata il 3° convivio "**Benvenuta Gregorius 8^a Trappista**"



24

ON THE ROAD

• In Piemonte, insieme a **DORECA ORBASANO**, in un lungo tour alla scoperta di sei locali che si approvvigionano dalla nota azienda di distribuzione che sa instaurare con il cliente un solido rapporto di fiducia



16

LOCALI

• A Limone Piemonte, provincia di Torino, in via Roma 54, un locale che ha saputo stare al passo con i tempi perché capace di interpretare le rinnovate esigenze del pubblico: **LA PUNTA BIERSTUBE**.



• In via della Stazione 18, a Mornago in provincia di Varese, un locale full time pieno di attrattive, dalle birre del Gruppo Palm alle carni, dalla pizza al prezzo: **BBQ GRILL&COFFEE**.



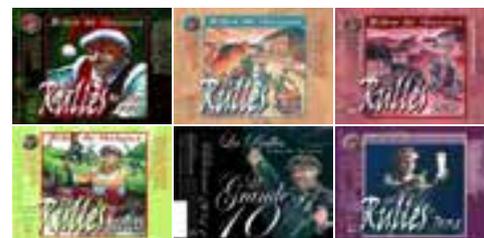
28

IN VETRINA

• **HOFBRÄU MÜNCHEN**, per tutti semplicemente HB München, produce le sue birre con la qualità di una birreria tradizionale di Monaco e si fa portavoce internazionale dell'arte di produzione e della cultura della birra a Monaco.



• Grégory Verhelst nel 2000 avviò la produzione birraria nel villaggio di Rulles, in pochi anni le sue birre La Rulles sono diventate famose: **BRASSERIE ARTISANALE LA RULLES**.



• **VILLACHER BIRRA CON SUCCESSO!** La birra Villacher, presente sul territorio italiano da oltre 40 anni, sta vivendo nel Bel Paese un periodo molto positivo.





12

36 BIRRE ARTIGIANALI

- **SPIGOLATURE**
Brevi dal mondo delle birre artigianali
- **DENTRO LA COTTA.** Rubrica che ci farà conoscere le nuove birre in fermento
- Reportage della cena di degustazione con **BIRRE TOCCALMATTO AL PACHAMAMA**



• Ad Apecchio, in provincia di Pesaro e Urbino, riconosciuta "città della birra", la **FABBRICA DELLA BIRRA TENUTE COLLESI** che continua a vincere numerosi premi per le sue pregiate birre.

• **COGENERAZIONE, LA NUOVA TECNOLOGIA PER IL RISPARMIO ENERGETICO:** produrre insieme energia elettrica e termica per abbattere la bolletta energetica e le emissioni di CO₂.



14

50 DALLA CUCINA

• **DEMETRA PER L'ESTATE.** Due fresche ricette da Demetra, due piccoli capolavori creati da Chef dell'APCI che potrete ritrovare nel libro *Demetra. Interpretazioni d'autore*.



• **UNA FESTA DELLA BIRRA ORIGINALE** "alla tedesca" con prodotti Svevi, specialità alimentari dalla Germania, fa la differenza.

• **BIRRE FARSONS E BUON CIBO.** Dalla vasta gamma di birre del Gruppo Farsons l'abbinamento a piatti semplici e appetitosi.



40

54 IT

• **POS K3,** la nuova stampante presentata da **Custom**, che raggiunge la vetta tecnologica delle stampanti POS e Retail per le sue soluzioni pratiche e altamente performanti.

58 ATTREZZATURE

• **OMBRELLONI DA ESTERNO,** progettati e costruiti da Ombrellificio Parola, azienda leader del settore grazie alla qualità dei suoi prodotti, sintesi di praticità ed eleganza.

60 OSSERVATORIO

• **ZINILUNCH,** la nuova proposta per i primi piatti "out of home".



• **GRANDI BIRRE ROMA,** una delle pochissime aziende di distribuzione che vende esclusivamente birra, meglio dire specialità birraie, in fusti e bottiglie.





A Perugia CiòGusto

Pizzeria Dolci e...

Lo scorso 6 giugno 2013 ha aperto in via di Settevalli a Perugia il locale CiòGusto. Gianluca Ugoberti manager della Bam Bam Italia, società che gestisce in franchising i più conosciuti e diffusi locali Bam Bam Ristosauro e 50's Ristoburger, ha dichiarato: *"L'apertura di nuovi e funzionali punti vendita è nella vocazione economica del nostro gruppo e, di conseguenza, la novità non è nella nuova apertura che si aggiunge alle tante altre in franchising ma piuttosto nel format proposto al pubblico"*.

Analizzando il format CiòGusto, si conferma l'affermazione di Gianluca su un locale veramente all'avanguardia; infatti, il locale risponde ad una domanda che appartiene ad una generazione di consumatori ormai evoluta, che ha nuove richieste e diversi modelli di riferimento segnati dagli ultimi anni della crisi. Il locale propone (in modo estremo) le due irrinunciabili pietanze al top dei desideri di gola e di soddisfazione al pasto degli Italiani: la **Pizza** e il **Dolce...** e solo quelli! 120 tipi di pizza diversi e 60 tipi di dolce sono il contenuto di due menu che definiscono un format deciso, razionale, sia per l'organizzazione economica della offerta, sia per il pubblico che ama questo modello di locale informale, non impegnativo nemmeno nel prezzo, molto gratificante nella qualità proposta. Il consumatore del "futuro" vuole meno impegno economico, cerca comunque una esperienza conviviale, vuole continuare ad uscire tutte le sere possibili sentendosi meno obbligato. L'esasperata proposta del CiòGusto rappresenta il suo successo. L'esclusivo format proposto rappresenta già un modello di riferimento del nuovo che avanza nel mondo della ristorazione.



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

RADEBERGER GRUPPE ITALIA LANCIA BIONADE

Dopo il grande successo ottenuto in Germania, anche in Italia arriva l'innovativa bibita analcolica derivata dalla fermentazione di acqua e malto d'orzo biologico. Tutte le materie prime utilizzate nel processo provengono da agricoltura biologica: l'orzo, lo zucchero, i frutti e le erbe. Bionade ha un grande valore salutistico perché, oltre ad essere biologica, isotonica e analcolica, contiene l'acido gluconico che contribuisce alla disintossicazione del corpo ed è ricca di calcio e di magnesio. Bionade è inoltre senza glutine e quindi adatta ai celiaci. Disponibile in quattro gusti diversi: Sambuco, Litchi, Erbe, Zenzero e Arancia, è dissetante, piacevole e tutta naturale.



isce alla disintossicazione del corpo ed è ricca di calcio e di magnesio. Bionade è inoltre senza glutine e quindi adatta ai celiaci. Disponibile in quattro gusti diversi: Sambuco, Litchi, Erbe, Zenzero e Arancia, è dissetante, piacevole e tutta naturale.

GASSOSA E COCKTAIL DEL GRUPPO DI FEBO

La nota azienda abruzzese di distribuzione food & beverage riprende ed attualizza la sua storica tradizione di produzione di bibite gassate, con cui è nata nel 1912, proponendo per l'estate 2013 Gassosa Di Febo e Cocktail Di Febo; la prima, dal tipico gusto effervescente di limone e zucchero, celebra la storica e tradizionale ricetta di famiglia, il secondo, grazie al rigenerante aroma di zenzero, è un effervescente cocktail analcolico. Disponibili in bottiglie di vetro dai classici formati da 250 ml, con colorate etichette originali e retrò che coronano il momento di relax e divertimento, sono le bevande ideali per ogni momento della giornata: dissetanti, rigeneranti, gustose e aromatiche.



ENAME

— CUVÉE ROUGE —



Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

MY BEER SOMMELIER

ILoveBeer.it (portale di cultura birraria promosso da Heineken Italia), in collaborazione con My Sommelier Italia (società che diffonde la cultura enogastronomica attraverso soluzioni "mobile, ha sviluppato My Beer Sommelier: la prima applicazione mobile gratuita, dedicata al mondo della birra, che consente di scoprire il miglior abbinamento tra oltre tremila piatti della tradizione gastronomica italiana (e non) e oltre cento birre di varie tipologie provenienti da tutto il mondo.

My Beer Sommelier è semplicissimo: basta selezionare uno dei piatti (suddivisi in categorie) e scoprire quali birre si possono abbinare oppure, al contrario, scegliere una delle birre proposte e identificare quali cibi e ricette si sposano meglio con le sue caratteristiche organolettiche.

Disponibile per iPhone, Android e Windows Phone, basta accedere a uno di questi store per averla direttamente sul proprio smartphone, non solo, è possibile scaricarla anche attraverso questo QR Code.



THE BREWERS OF EUROPE E LA SICUREZZA STRADALE

A Bruxelles, incontro tra "The Brewers of Europe", che rappresenta 4.000 produttori di birra europei, con il Commissario europeo alla Salute, Tonio Borg, per discutere i punti cardine della partnership sulla sicurezza stradale. Il Presidente dei produttori europei, Demetrio Carceller, ha dichiarato: L'impegno pionieristico di SMART ("Sober Mobility Across Road Transport, una Ong che si occupa di sicurezza stradale) con ETSC (European Transport Safety Council) è il modo ideale di costruire, sulla base di decenni di sensibilizzazione su "alcol e guida" messi in atto dai produttori europei di birra, delle partnership a livello locale, nazionale e comunitario... Franco Thedy, Vice Presidente dei "The Brewers of Europe", ha posto l'attenzione sugli impegni di Asso-Birra, assunti sul fronte dei rischi connessi a un uso scorretto delle bevande alcoliche in diverse situazioni, tra le quali la guida. "In Italia abbiamo lanciato campagne come "O Bevi O Guidi" in cui abbiamo posto l'attenzione su un problema serio, proponendo una soluzione chiara e netta, ossia che per guidare è necessario non aver bevuto... Nel corso dell'incontro, Carceller ha anche presentato una relazione in cui si evidenziano le nuove attività messe in atto dal 2012 dai produttori di birra europei per aumentare l'informazione dei consumatori, far rispettare una "pubblicità responsabile" e affrontare direttamente l'abuso di alcol.



AssoBirra®
Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

DAL 1976... **VINSERVICE**
...LA SPILLATURA

FLUTE
LUCKY
SHIELD

CARBO NATURE RAPPREDDATO

CARBO NATURE

COMPTON 3000

LINEA HE

www.vinservice.it
Via G. Falcone 26/34
24050 - Zanica (BG)
Tel. 035 672361
info@vinservice.it

QUIX

ACCESSORI MARCHIATI GUINNESS

Bionda o scura, semplice o a doppio malto, oppure Ale, Lager o Lambic: qualunque sia la birra preferita, quest'estate **Biembi**, azienda leader nella creazione, produzione e distribuzione di accessori per il tempo libero e la scuola, biglietti di auguri, merchandising e coordinati, mette d'accordo tutti gli appassionati con una serie di accessori marchiati Guinness, di cui l'azienda distribuisce in esclusiva per l'Italia tutto il merchandising. **Bicchieri**, stile "pinta" o "Design", **Boccali** in vetro e **Mini Boccali**, **Bicchiere Termico**, per non perdere il gusto della freschezza, e tanto altro, penne, magneti, quadri, per offrire gadgets di sicuro valore.



LE FRECCETTE FENOMENO CRESCENTE



In questo periodo in molti Pub d'Italia, si sta diffondendo, grazie anche alla FEDI (Federazione Elettronica Dart Italiana), il gioco delle freccette elettroniche. Questo gioco è molto seguito grazie al suo grande potere di aggregare persone di tutte le età, di far fare nuove amicizie. Ad oggi la FEDI conta circa 7.000 tesserati sparsi in tutta Italia, che praticano attività agonistica giocando Campionati locali, Regionali, Nazionali e addirittura Europei.

Infatti, come in tutti gli sport, anche le freccette hanno una Nazionale che ogni anno sfida le Nazionali degli altri Paesi per contendersi i titoli continentali. Il prossimo appuntamento continentale sarà dal 28 Agosto 2013 in Slovenia, dove si sfideranno Italia, Svizzera, Austria, Germania, Belgio, Croazia, Serbia, Montenegro, Spagna, Polonia e Repubblica Ceca. Forza ragazzi. Good dart a tutti... e portate a casa il titolo.

ASOLO bevande

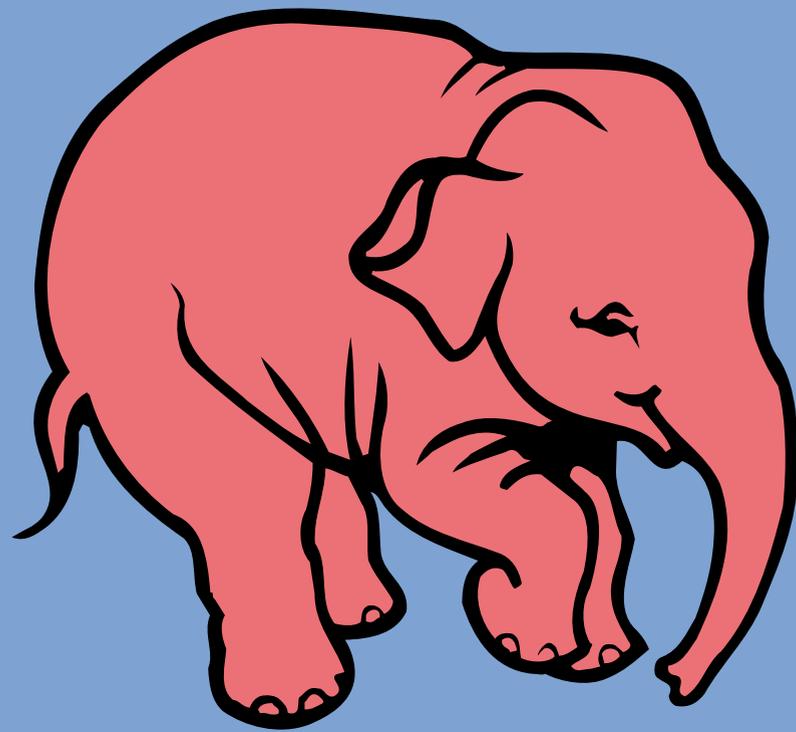
Presentazione Prodotti

A promotional image for Asolo beverages featuring Reinaert beer. In the foreground, there are several Reinaert beer kegs and bottles. One keg is lying on its side, showing the label which includes the Reinaert harp logo and the text 'Reinaert Tripel'. In the background, a wooden table holds several bottles of Reinaert beer and glasses. The background is a light-colored wall with a large, faint harp logo. In the top right corner, there is a circular logo for 'THE LEGENDARY GUINNESS FOR Reinaert' with a harp in the center.

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

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

Organizzata dall'Associazione no-profit Eventi & Cultura, il cui presidente è Maurizio Da Pian, socio titolare dell'omonima azienda di importazione e distribuzione birra Da Pian 1904 che è tra i sostenitori della manifestazione, e patrocinata dal Comune e dalla Confcommercio di Treviso, si è svolta nel primo week-end di giugno, nel centro storico di Treviso presso l'Isola della Pescheria, la IX edizione dell'Isola del Gusto, evento dedicato alla degustazione di birre belghe e artigianali abbinata ai prodotti della gastronomia locale. Due giorni di degustazioni libere, pranzo e cena, in cui raffinate pietanze sono state proposte in abbinamento a selezionate birre aromatiche artigianali delle maggiori scuole birraie, il tutto unito all'esibizione di rinomati gruppi musicali.

Isola del Gusto

Nell'ambito della manifestazione, la Confraternita Cavalieri della Birra ha organizzato nella seconda giornata il 3° convivio "Benvenuta Gregorius 8^a Trappista". A Paolo Casteller, titolare del Good Devil Pub di Varago, località nel comune di Maserada sul Piave, e tra i fondatori della Confraternita, il merito di aver portato a Treviso le Confraternite Enogastronomiche di tutta Italia, ad evidenziare in

una manifestazione come l'Isola del Gusto l'impegno di questi sodalizi nella promozione e nella salvaguardia dei prodotti brassicoli, vinicoli e alimentari di qualità. Ma torniamo ai nostri Cavalieri della Birra che in questa occasione hanno voluto soprattutto festeggiare la birra Gregorius, che ha recentemente ottenuto, ottava al mondo, il marchio riservato agli autentici prodotti trappisti, non a caso il 3° Convivio



Sul palcoscenico birraio i birrifici presentati da professionisti del settore: Lupulus, La Rulles, Glazen Toren, De Leite, De Ranke (con la nuovissima Janus Triple e Big Mama Stout), Brasserie de la Senne, Le Birre Da Pian 1904 e 1920, Bastogne, Tilquin, Zoogami, Corsendonk, Bonsecours, S.Helene, Delirium e, dalla Toscana, Mister Pig, dall'originalissimo brassaggio made in italy, e non per ultime tutte le immancabili trappiste, presentate per l'occasione dai big della Confraternita.



si definisce Benvenuta Gregorius. La giornata del 2 giugno, dunque, è iniziata con il ritrovo presso l'Isola della Pescheria dei partecipanti e delle Confraternite, accolti da un buffet di benvenuto con crostini vari abbinati alla birra Witte "Blanche" trappista, per poi dare inizio al corteo sfilata per le vie del centro storico. Non vi dico la faccia di alcuni turisti stranieri nel veder passare i Cavalieri della Birra Trappista con

le loro lunghe toghe blu e rosse, e dietro le altre confraternite enogastronomiche, citiamo la Venerabile Confraternita del Baccalà e le Confraternite Boncuciar e La Caminaza, ognuna con la propria toga! Giunti a Palazzo "C' à dei Ricchi", ha avuto inizio la cerimonia di nomina di 32 nuovi Cavalieri della Confraternita della Birra, doverosamente seguita da una bevuta di birra trappista e consegna della toga. E poi

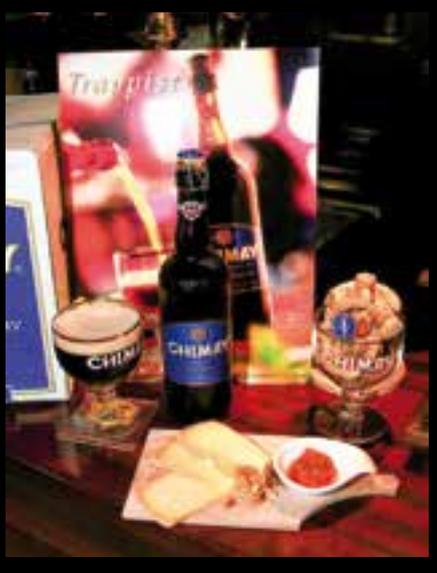
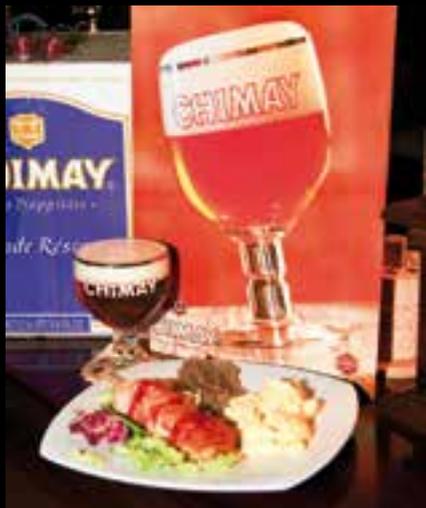
il pranzo conviviale di cui non possiamo fare a meno di citare il menu: baccalà alla vicentina con polenta in collaborazione con la "Venerabile Confraternita del baccalà alla vicentina", tris di formaggi Chimay trappisti prodotti dalla rinomata "Fromagerie de Chimay", entrambe le portate abbinata alla Chimay Dorée, mentre per il dessert l'abbinamento è stato con la nuova trappista Gregorius.



Al Wish Pub di Cremona, locale membro dell'Ordine del Boccale d'Oro, una brillante serata di degustazione di birre e formaggi trappisti di Chimay guidata da Alessandro Bonin, Responsabile Chimay in Italia.

Chimay

al Wish Pub Birroteca Cremona



Si è svolta il 6 giugno scorso una serata di degustazione veramente indicativa di come dovrebbe sempre essere l'organizzazione di una cena che ha lo scopo di fare cultura birraria e gastronomica. In primis il locale ospitante ed i prodotti offerti, ovviamente, ma anche il modo giusto di proporre ed appassionare il cliente... e al Wish Pub, situato all'ombra del Torrazzo di Cremona in via Aselli 25, gli ingredienti c'erano tutti. Il locale, 13 anni di storia dedicati ad un esclusivo percorso di degustazione di birre speciali, è membro dell'Ordine del Boccale d'Oro, associazione culturale senza fini di lucro per la diffusione della cultura birraia, e questo la dice lunga sulla filosofia che Emiliano, il titolare, ha abbracciato: qui tutto ruota intorno alla birra, dalle 8 spine alle molte birre in bottiglia. Poi i prodotti, e quando si parla della trappista Chimay è quasi inutile il riferimento alla qualità tanto si dà per

scontata. Al Wish Pub una spina è dedicata alla Chimay Triple, inoltre è presente tutta la gamma delle birre in bottiglia Chimay. La scelta del menu ed i suoi abbinamenti sono poi l'altro elemento del successo della serata, vi riportiamo il menu... e tanto basta.

Formaggio Chimay Gran Cru con birra Chimay Première, tappo rosso 75cl

Spiedini di carne alla Triple con cipolla caramellata e insalata di patate con Chimay Triple alla spina

Formaggio Vieux Chimay con Chimay Grande Reserve, tappo blu 75cl

Ben 60 persone hanno partecipato alla serata che è stata resa ancor più gradevole dalle semplici ed emozionanti spiegazioni della "guida" Alessandro Bonin che ha presentato la storia dell'abbazia Notre Dame di Scourmont ed illustrato le birre e i formaggi, spiegando il perché dell'abbinamento.

Quando si dice cultura e piacere!



CHIMAY

◆ Pères Trappistes ◆



Una birra prodotta con sapienza, va assaporata con saggezza.

WWW.CHIMAY.COM

Ci sono valori che non possono essere espressi soltanto con i numeri e che si aggiungono alle statistiche per raccontare un successo: è sulla sfida all'internazionalizzazione, sull'importanza della formazione e sulla difesa dell'eccellenza che Tuttofood ha vinto sfide importanti, contribuendo a delineare e a rendere più raggiungibili per tutti gli operatori nuovi obiettivi futuri.



TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

L'esposizione internazionale dedicata agli operatori del settore agroalimentare, svoltasi a Milano dal 19 al 22 maggio, vanta un bilancio "in numeri" non indifferente: 50.210 operatori professionali certificati, con un incremento degli esteri del 40%, 1.143 top buyer provenienti da 80 Paesi, 2000 espositori italiani e stranieri (+11% rispetto all'ultima edizione). Il valore aggiunto è però nella positività degli incontri di business, nel riscontro ottenuto dagli eventi e nel successo dei convegni. Ciò che emerge lo possiamo sintetizzare in 3 parole: internazionalizzazione, formazione ed eccellenza.

Internazionalizzazione e scoperta dei nuovi trend: saperlo prima, per investire meglio

Per gli operatori in visita è stato possibile entrare in contatto con numerose occasioni per formarsi circa le tendenze di mercato e di consumo in Italia, ma soprattutto all'estero. Nel convegno dedicato a Internazionalizzazione e normative sulla promozione e sul sostegno dell'export verso i Paesi più promettenti, organizzato da Tuttofood e LC International, è stato possibile scoprire le numerose opportunità, forse ancora poco conosciute, che offrono sostegno economico e promozione alle PMI, così come a

Tuttofood ha trovato pieno compimento il progetto, realizzato congiuntamente da Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia e Fiera Milano, nato per affiancare le aziende lombarde in un percorso di formazione all'internazionalizzazione e per supportarle nello sviluppo di nuove competenze e strategie e nell'individuazione e penetrazione dei mercati di maggior interesse.

Le eccellenze in campo: specializzazione e formazione indispensabili per la crescita di tutti.

La presenza delle Associazioni di filiera ha rappresentato il fulcro della specializzazione nel percorso di formazione offerto da Tuttofood. Degli oltre 150 eventi programmati nei 4 giorni di manifestazione, infatti, numerosi sono stati organizzati dai rappresentanti di ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta), UNAPROL (Consorzio Olivicolo Italiano), UnionAlimentari e UNAS (Unione Nazionale degli Alimenti Surgelati): tutte hanno portato in manifestazione la loro esperienza offrendo ai visitatori la possibilità di valutare prospettive di crescita nei vari comparti e opportunità di sviluppo.

La prossima edizione di TUTTOFOOD è in programma dal 3 al 6 maggio 2015 a fieramilano, su una superficie di 150mila metri quadrati nei padiglioni attigui a quelli di Expo Milano 2015, che inaugurerà il primo maggio dello stesso anno.



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

A Limone Piemonte,
provincia di Torino, in via
Roma 54, un locale che ha
saputo stare al passo con
i tempi perché capace di
interpretare le rinnovate
esigenze del pubblico

LA PUNNTSA BIERSTUBE

LOCALI



di Piero Ceccarini

C'è un posto in zona Col di Tenda che viene definito La Puntsa, conosciuto come stazione di posta per il cambio dei cavalli, una volta indispensabile prima di affrontare il valico; è il luogo che diede le origini al nonno di Cristian e Magda Casagranda che gestiscono una bierstube che ha ereditato il nome La Puntsa fin da quando venne aperta da loro padre. Stiamo parlando di un locale che, nella sua tipologia di birreria, possiamo definire storico, ed ha un'ottima location: la passeggiata in pieno centro della meravigliosa cittadina turistica di Limone Piemonte. Era il 1996 quando i due fratelli iniziarono la gestione di questa tipica birreria che ha saputo evolvere nella sua offerta, aggiornando sia beverage che food in base alle richieste



di consumatori sempre più esigenti, così da poter dare soddisfazione, estate e inverno, ai bisogni del cliente. Siamo in una zona che possiamo definire di frontiera, in inverno abbondano turisti stranieri di ogni tipo, mentre in estate è meta climatica eccellente degli Italiani. Legno e pietra sono i materiali che spiccano nell'arredo in stile della Puntsa, uno straordinario bancone da 23 m., che forma una penisola, annuncia un locale dove bere è la cosa più importante, otto vie alle spine ospitano l'intera gamma Forst e non mancano serate speciali di birra cruda, di feste delle birre o Mojito Party. Cristian, nel colloquio avuto, ha voluto sottolineare quanto importante sia stato il percorso nell'offerta di cibo e forse quanto dovrà ancora esserlo nel futuro. Le crêpes (dolci e salate) sono una delle specialità e, oltre ad una variegatissima stuzzicheria, la Puntsa bierstube aggiunge un'offerta

speciale di hot dog, hamburger, bruschette di ogni dimensione e tipo e, presto, anche lo stinco di maiale con patate. Il locale è diversamente frequentato, da famiglie con bambini, giovani coppie, così come da uomini in affari. Se la Puntsa dovrà cambiare, sceglierà di puntare sul food e, per quanto immagina nel futuro Cristian, la trasformazione sarà verso una bierstube di stile austriaco originale, con una cucina importante e tipica. Il percorso del locale segna tipicamente quello di molte altre birrerie nel nostro paese, sono loro che rappresenteranno, più di ogni altro modello, la ristorazione alternativa in Italia: la loro evoluzione incontra i desideri di un pubblico sempre più orientato a consumi diversi e alternativi ai tradizionali. La Puntsa così orientata, come nel passato, continuerà ad essere nel futuro un riferimento di format nella grande categoria della ristorazione Italiana.





La festa comincia con il ritmo giusto.



BBQ Grill&Coffee

In via della Stazione 18, a Mornago in provincia di Varese, un locale full time pieno di attrattive, dalle birre del Gruppo Palm alle carni, dalla pizza al prezzo.

di Salvatore Asciesa

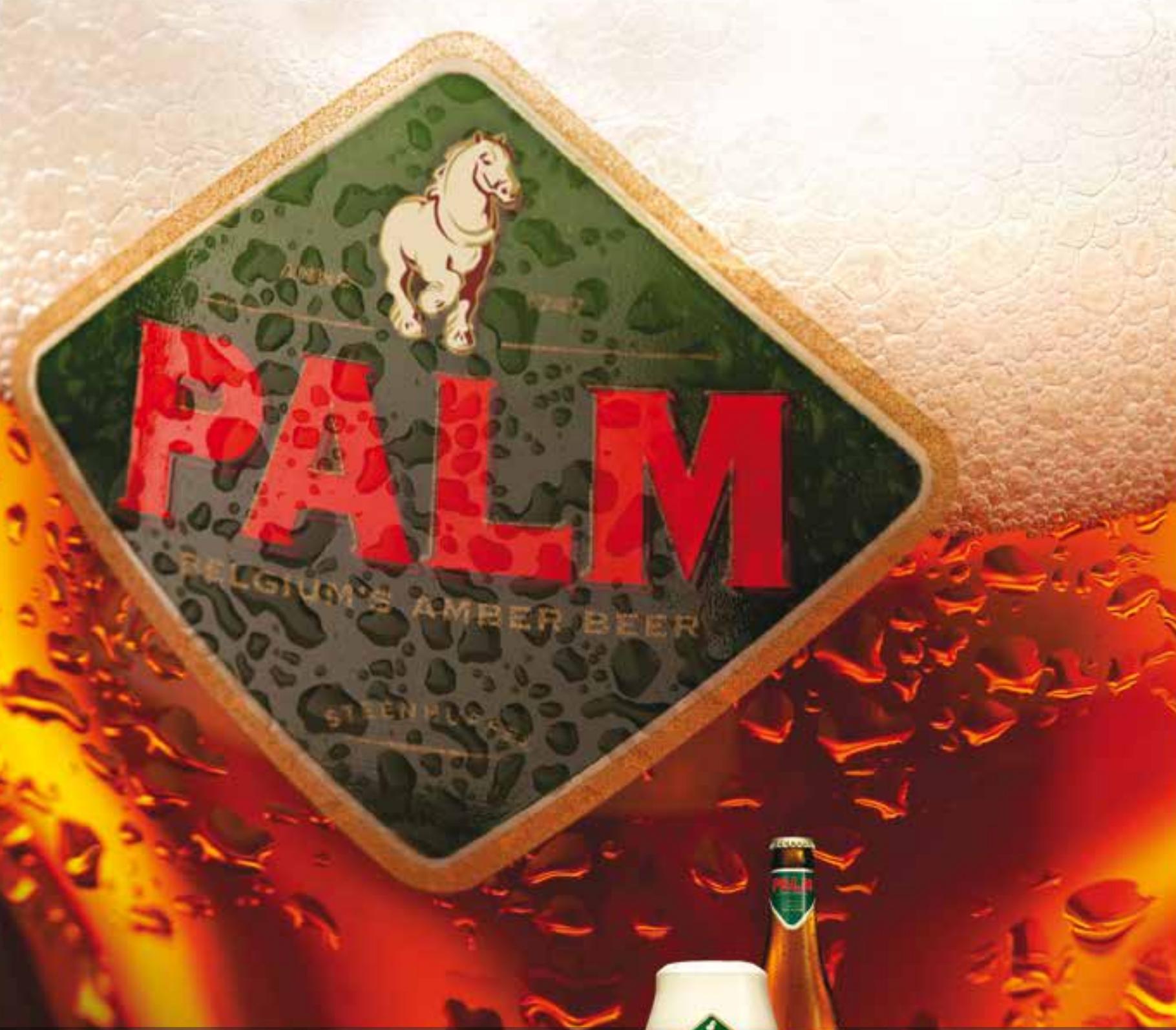
Era il 2012 quando Daniele e Valentina Copes, insieme ad Alessio Iorillo, decidono di aprire il BBQ Grill&Coffee. I nostri giovani imprenditori non sono degli improvvisati, vengono dalla scuola alberghiera e, prima di questo locale, hanno condotto delle esperienze imprenditoriali e di lavoro nel settore della ristorazione. Daniele in particolare si occupa di catering e sente l'esigenza di avere un punto di riferimento in una attività strutturata. Ecco come nasce BBQ che presto diviene un importante riferimento per gli amanti della carne di qualità. Solo ristorazione? Tutt'altro. Il BBQ è un locale full time ed il suo servizio ha inizio al mattino presto già con le colazioni; collocato sulla strada provinciale, la sua ubicazione gli permette di raccogliere un pubblico variegato anche a pranzo, orario in cui, oltre al menu alla carta, propone un menu fisso per tutti gli avventori, sia occasionali sia clienti fissi



del mondo del lavoro che gravitano nella zona. I nostri imprenditori hanno voluto fin dall'inizio dare un'impronta di servizio alla avanguardia: il full time. L'orario dell'intera giornata non è una formula semplice, per essere esercitata ha bisogno di capacità di organizzazione e di struttura importanti. Le caratteristiche emergenti del locale sono un bancone immenso (13m), che padroneggia nell'entrata, e il calore di un arredo completamente in legno di abete naturale, accogliente e diviso in due zone, che nei pomeriggi invernali si presta bene anche all'orario di caffetteria. Ed eccoci arrivati all'offerta serale, la più importante nell'economia del locale e nel gradimento del suo pubblico: carni di alta qualità e pizzeria. "...Siamo in un paese piccolo e di provincia, volevamo dare un'offerta diversa, particolare rispetto alle presenze della zona..." sono le parole di Daniele che spiegano il perché si è particolarmente puntato sulla carne, pur non rinunciando ad una più contenuta offerta di una variegatissima antipasteria e qualche primo della tradizione. Carne di alta qualità,

principalmente orientata verso la Fassona Piemontese e l'Angus Irlandese, non manca nessun taglio pregiato per tantissima scelta proposta nei piatti del locale, dove filetti, fiorentina e tagliata di manzo sono oggetto delle maggiori attenzioni di un pubblico che ama questo locale che della griglia a vista ne fa una vera attrazione. Per chi non vuole gratificarsi di sola carne, la pizzeria è l'alternativa: una larga varietà di tipologie e molta attenzione anche alle intolleranze ed alle diverse esigenze alimentari con proposte come pizza di Kamut o integrale. Per chi ama entrambe (carne e pizza) consiglieri decisamente la pizza con straccetti di manzo, molto particolare. Infine le spine di birra del Gruppo Palm e una selezione di bottiglie belghe e tedesche di qualità, compresa una artigianale italiana del Birrificio Lambrate, definiscono l'offerta principale del BBQ che chiude il suo menu con dolci al cucchiaio freschi di cucina e, in qualche serata, delizia il suo pubblico con il giro/pizza o il giro/griglia. Non ultimo di questi tempi, al BBQ i prezzi sono decisamente una attrattiva.





LA BIRRA AMBRATA



BELGA

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

In Piemonte, insieme a Doreca Orbassano, in un lungo tour alla scoperta di sei locali che si approvvigionano dalla nota azienda di distribuzione che sa instaurare con il cliente un solido rapporto di fiducia.

A TORINO CON DORECA ORBASSANO

di Daniela Morazzoni

Doreca deposito di Orbassano (TO), in via Don Pietro Giordano 10, ha, come tutti i 32 depositi Doreca spa sparsi sul territorio nazionale, una "vision" ben definita: essere il punto di riferimento nella distribuzione Ho.Re.Ca. in Italia garantendo la massima soddisfazione del cliente attraverso l'erogazione del miglior servizio possibile. Punto di riferimento, quindi, nella distribuzione perché azienda capace di creare valore e soddisfazione per i clienti. La riprova di queste affermazioni l'abbiamo avuta nel contatto diretto con alcuni locali serviti da Doreca Orbassano, solo sei fra i tanti ma estremamente indicativi della mission che Doreca spa si è data: diventare il Network di Distribuzione più "ammirato" in Italia!

Accompagnati da Giacomo Murrone, agente di Doreca Orbassano, ci dirigiamo verso Torino ed entriamo in una delle zone più alla moda della città, il Quadrilatero Romano. Qui, in via San Domenico 14, troviamo **Km 5 Aperitive & Music Drink**, un locale grande che sfoggia un arredo minimal; ad accoglierci il titolare Emiliano che immediatamente ci parla dell'apericena trionfante nel suo locale, con un buffet ricchissimo che accompagna cocktails, vini e birre. Alla spina vengono servite Becks, Tennent's Super, Leffe Rouge e Franziskaner, tutti stili in grado di abbinarsi al buffet, a cui si unisce una vasta selezione di birre in bottiglia, fra cui spiccano le trappiste belghe. Anche la cucina è una cosa seria e, fino a tarda notte, offre primi piatti, ham-

burgheria e stuzzicherie varie. Chiediamo ad Emiliano cosa lo ha motivato a scegliere Doreca come fornitore. *Conoscevo Giacomo, ci dice, e siccome lo considero da sempre una persona seria, ho pensato che doveva lavorare per un'azienda seria; quando poi ho visto la vasta gamma di prodotti che Doreca propone ed ho valutato il rapporto qualità/prezzo, non ho avuto dubbi.*

Lasciamo il Km 5 e, sempre nel Quadrilatero Romano, andiamo a visitare il **Lobelix Café** in Piazza Savoia 4. Nato 12 anni fa, il locale deve il suo nome al celebre Obelisco che domina la piazza e, tanto è affascinante la location quanto lo è l'atmosfera che ci accoglie: un omaggio al cinema! Le immagini dei film più famosi dell'ultimo decennio, le frasi



Km 5 Aperitive & Music Drink



Lobelix Café

riportate sulle lampade che tappezzano le pareti, i lampadari realizzati a mo' di bobina, il tutto per un'apericena di qualità con piatti sempre freschi e diversi a seconda della stagione, e qui il Lobelix punta tutto sulla cucina mediterranea. Cocktails e birra se la battono nelle scelte dei clienti che trovano gli stili birrai giusti per ogni loro scelta dal buffet: la blanche Hoegaardern, la best scotch Bass, la blonde della Leffe e la belga pils Jupiler. Ad Amedeo chiediamo come si trova con il servizio di Doreca. *Molto bene, risponde, il servizio è puntuale, preciso, corretto, non ci sono errori né in consegna né in fattura e questo per noi è molto importante. Devo dire che quando abbiamo scelto Doreca lo abbiamo fatto per la conoscenza che avevamo di Giacomo Murroni, una persona brava, un padre di famiglia che sa comportarsi come tale anche con i clienti. Poi, analizzando i brand di Doreca abbiamo trovato qualità, in qualche prodotto direi che siamo addirittura cresciuti, e prezzo. Insomma, c'erano tutti*

gli ingredienti per questa scelta: prodotti di alto livello, prezzo "giusto" e il servizio che ci occorre. Se poi tiene conto che abbiamo un altro locale, sempre qui nel Quadrilatero, capirà che ci interessa collaborare con chi sa dare risposta alle nostre esigenze. Non ci resta che salutare Amedeo e andare immediatamente a curiosare nell'altro locale di loro proprietà, lo Shore.

Allo **Shore Cocktail Club**, in piazza Emanuele Filiberto 10, entriamo in un autentico lounge, dal design ricercato, dall'arredamento in cui divani squadrati, pouf e bassi tavolini ci trascinano in un gioco di chiaro e scuro a cui si unisce il calore del legno, uno stile che richiama gli anni '70. Nato nel 2003, il locale è articolato in 3 zone, compreso il dehor esterno, ed anche qui la parte del leone la fa l'happy hour con un ricco buffet in cui il cliente può spaziare dalla pizza ai salumi e formaggi, dalle carni al pesce: verdure, insalate, polpette, gamberetti, filetti di pollo sono solo alcuni esempi dell'offerta,

sempre molto fresca e invitante. Anche qui la birra va via a ruba e si tratta di birre speciali in bottiglia, tutte di qualità sopraffina. Non manca l'after-dinner in cui la proposta gastronomica è semplice e buona, vincono in questa fascia oraria panini e piadine.

Senza uscire dal centro di Torino, puntiamo su via Mazzini dove al civico 23/A troviamo il **Ristorante Pizzeria Piano B...** perché chi ha un piano B non sbaglia, esattamente come chi frequenta il locale di via Mazzini, accogliente e particolare, molto piacevole. Aperto anche a pranzo per un brunch veloce e di qualità, la sera arricchisce la sua proposta con un menu variegato, dalla pizza, apprezzata per la sua lunga lievitazione che ne garantisce la digeribilità, ad antipasti, primi, secondi e dessert, da provare il gelato!, tutti di gusto e accuratamente presentati. Ottime birre speciali in bottiglia, da degustazione e in abbinamento completano l'offerta del locale. Un ultimo giro su Torino ci porta in Corso Inghilterra 25bis dove entriamo al **The isle of**



Shore Cocktail Club



*Ristorante
Pizzeria
Piano B*



skye Original Scottish Pub, un pub in stile autentico, con arredo in legno di gran pregio come il rovere inglese. Il nome del locale richiama l'incontaminata bellezza naturale dell'isola di Skye, inutile dire che qui le birre sono le regine incontrastate del beverage: la scozzese Tennent's, l'irlandese Guinness, la belga Leffe Rouge per soddisfare tutte le esigenze di abbinamento ai gustosi piatti, italiani e stranieri, offerti dal locale; a tanta offerta si unisce il sidro Strongbow, giusto per restare in tema di Scozia!

Ci allontaniamo da Torino e, percorsi una ventina di chilometri, arriviamo a Rosta, in bassa Val di Susa. La nostra meta è **La brigata del birraio**, una brasserie con cucina italiana situata in Corso Moncenisio 49. Ad accoglierci il calore dell'arredamento in legno e un grande tavolo in pietra di Luserna dalla forma ben particolare. L'offerta gastronomica è improntata al barbecue, con griglie a vista e ottima qualità delle



*The isle of skye
Original Scottish Pub*



La brigata del birraio



carni, e, come ci dice Giovanni, su proposte particolarmente incentivanti di questi tempi: dalle 19 alle 21 due "pacchetti" che, per l'orario, possiamo definire happy hour, un primo e una birra media a 10 euro, galletto con patate e birra media a 12 euro... prezzi quanto mai democratici! Le birre proposte rivelano una passione personale dei gestori, Pilsner Urquel e Saint Benoit Supreme e Ambrée, a cui si aggiungono altre quattro spine. I due prestigiosi marchi birrai hanno motivato la scelta di Doreca come fornitore

ma, ci spiega Giovanni, *l'azienda ci è molto vicina, non solo nella persona di Giacomo ma anche di Alex; ogni volta che ho avuto bisogno ci sono sempre stati, in un atteggiamento di armonica collaborazione.* Lasciamo la Brigata del birraio accompagnati dall'ottima musica che sempre rallegra il locale, specializzato in serate live.

Il nostro tour termina qui e ci conferma quanto Doreca spa dichiara come valori: fare molto meglio le cose che fanno gli altri e fare quello che gli altri non fanno.

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



Quando Guglielmo V nel 1589 fondò la Hofbräuhaus gettò le fondamenta per il nostro marchio ormai conosciuto in tutto il mondo. In questa tradizione la Hofbräu München produce ancora oggi birre pregiatissime che a buon diritto possono chiamarsi birre originali di Monaco di Baviera. E noi continuiamo a tutelare ed evolvere con cura questo bene culturale, sono le parole del Dott. Michael Möller, Direttore di Staatliches Hofbräuhaus in München, e racchiudono storia, tradizioni e modernità della Birreria Hofbräu München.

HOFBRÄU MÜNCHEN

di Guja Vallerini

Per tutti semplicemente HB München, la nota Birreria della Corte ai tempi del Duca Guglielmo V di Baviera, oggi Staatliches Hofbräuhaus in München (Birreria Nazionale della Corte in Monaco), produce le birre Hofbräu München con la qualità di una birreria tradizionale di Monaco e al contempo si fa portavoce internazionale dell'arte di produzione e della cultura della birra a Monaco di Baviera. Ricordiamo che dei famosi 6 marchi di birra monacensi, a tutti noti per l'Oktoberfest di Monaco di Baviera, è una delle due birrerie tradizionali della città rimaste in mano bavarese. "Hofbräu, la mia Monaco" esprime l'appassionata fede nella città, nei suoi abitanti e nello

stile di vita bavarese, ma esprime anche la promessa di produrre birre che a ragione possono chiamarsi "Münchner Bier": perché la birra di Monaco è unica nel suo genere. A tal proposito è bene dire che l'Unione Europea protegge i prodotti che vantano importanza regionale, per questo ha introdotto tra l'altro il marchio IGP, un marchio che contrassegna anche le birre Hofbräu München originali.

Da oltre quattrocento anni la Hofbräu München produce birra secondo la "Legge della purezza" vigente in Germania: acqua, dei profondi pozzi di proprietà, un'acqua sotterranea di oltre 15.000 anni, priva di qualsiasi influenza ambientale, perfetta per le birre Super-Premium di HB München;



luppolo, ben quattro tipi di luppolo che provengono dalla zona di Hallertau, a nord di Monaco di Baviera: i luppoli amaricanti "Northern Brewer" e "Magnum" e le varietà aromatiche "Hallertauer Perle" e "Select"; malto, di orzo e di frumento, quest'ultimo utilizzato per la Weissbier, che a seconda dei tempi di essiccazione sarà più chiaro o più scuro e determinerà il colore della birra; lievito, a bassa fermentazione o alta fermentazione, i cui ceppi sono coltivati all'interno dello stabilimento in un impianto specifico per la coltivazione di varietà di lievito purissime (per consentire al consumatore di birra HB di ritrovare sempre lo stesso sapore, bottiglia per bottiglia, litro per litro, tino per tino).

Birre color dorato, color ambra, opalescente, nota fruttata, aromatica, floreale di malto, leggermente amara, delicata del lievito e molto altro... bisogna usare tutti i sensi per godersi la varietà delle birre HB München, andiamo a conoscerle e poi a degustarle!

Hofbräu Original g.a. 5,1% vol

Come nessun'altra birra incorpora e trasmette in tutto il mondo la singolare atmosfera di Monaco di Baviera, metropoli della birra. Il suo aroma fresco e leggermente amaro l'hanno resa famosa in tutto il mondo. Una birra "made in Monaco" con un bel carattere! Stile "Münchner Bier"® chiara a bassa fermentazione.

Hofbräu Dunkel g.a. 5,5% vol.

Di colore marrone scuro, ha una schiuma

di colore crema ed un bouquet maltato con una nota caramellata. Sa di malto tostato e luppolo e lascia una delicata dolcezza maltata. Prodotta a bassa fermentazione, si può definire l'archetipo della birra bavarese perché in Baviera la birra scura esisteva molto prima di quella chiara: la prima birra prodotta nel "Brauner Hofbräuhaus" alla sua fondazione nel 1589 era proprio birra scura! Abbinamenti consigliati: piatti opulenti, quali pollame ripieno e selvaggina, piatti ai funghi e dolci

Münchner Weisse g.a. 5,1% vol.

Un tempo era privilegio esclusivo del duca produrre la birra di frumento "Weissbier". Oggigiorno, anche senza questo monopolio, questa birra è davvero speciale. Cosa



MÜNCHEN

c'è di meglio di una bella "Weissbier", con note di lievito e una schiuma cremosa, per dissetarsi e provare quel tipico sapore frizzante? Abbinamenti: antipasti, pesce, asparagi, insalate e formaggi delicati.

Hofbräu Schwarze Weisse g.a. 5,1% vol.
Chiara o scura? La scelta della Weissbier è soltanto un fatto di gusto! Se bevendo una birra di frumento si predilige il gusto fine e aromatico, allora la scelta giusta è certamente questa birra scura. Hofbräu Schwarze Weisse è proprio il modo delicato per dissetarsi, grazie alle note di lievito e ad un aromatico gusto di malto.

Hofbräu Maibock g.a. 7,2% vol.

Prodotta per la prima volta nel 1614: è la birra bock più vecchia di Monaco di Baviera. Da allora, viene prodotta fresca ogni

anno in primavera. Puntualmente, all'ultima settimana di aprile, viene festeggiato tradizionalmente l'evento sociale della prima spillatura della Hofbräu Maibock alla Hofbräuhaus al Platzl.

A bassa fermentazione, ha color ambra, schiuma cremosa di puro bianco, aroma barocco, di leggero malto tostato. Il sapore è molto corposo, aromatico, con una delicata nota finale di luppolo. Abbinamenti consigliati: salumi e formaggi, arrostiti, stinco, gulash e dolci. Non si può fare a meno di soffermarsi su questa specialità.

Münchener Sommer Naturtrüb g.a. 5,1% vol.

Con questa birra la Hofbräu München offre una specialità a bassa fermentazione ed a torbidità naturale, prodotta secondo la tradizionale ricetta, dal gusto così fresco e friz-

zante da rappresentare un'ideale alternativa alla Weissbier! Consumata preferibilmente in estate, Münchener Sommer Naturtrüb si presenta opalescente, dal colore tipo Maerzen con un cappello di schiuma fine; ha un profumo fine ed un aroma fruttato. Il gusto è fresco, frizzante, aromatico con una nota finale leggermente amara. Abbinamenti consigliati: antipasti, merende, salumi e formaggi, asparagi, pasta, arrostiti, insalate.

Hofbräu Oktoberfestbier g.a. 6,3% vol.

In occasione dell'Oktoberfest di Monaco, Hofbräu München produce una birra particolarmente abboccata che si sposa alla perfezione con la tradizionale cucina bavarese. Dal gusto leggermente amaro, la Hofbräu Oktoberfestbier è una birra unica proprio come l'Oktoberfest!



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: giovanni.lettieri@hofbraeuhaus.com

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

Nella zona della Gaume, regione del Lussemburgo belga al confine con il Lussemburgo vero e proprio, sorge un villaggio che ha preso il nome dal fiume omonimo, Rulles, ed è qui che Grégory Verhelst, laureato all'Università della birra di Lovanio, nel 1998 riconvertì una vecchia fattoria in un birrificio e nel 2000 avviò la produzione birraria. In pochi anni le birre La Rulles sono diventate famose, soprattutto apprezzate dagli intenditori così come dai "profani".



Brasserie Artisanale La Rulles

di Roberta Ottavi

A motivare la scelta di Grégory Verhelst verso il villaggio di Rulles sono stati alcuni fattori chiave: l'eccezionale qualità delle sue acque, che provengono direttamente dalla foresta di Anlier, per cui non vengono filtrate né trattate in alcun modo, e per giunta sono povere di minerali; poi l'ottimo collegamento autostradale, perfetto per un futuro sviluppo; infine la tranquillità di una regione agricola dal clima caldo. Forte di questa scelta, Grégory brassa la prima birra, la Rulles Blonde, e nel 2001, per festeggiare il primo anno di vita della Brasserie, crea la Cuvée 1er anniversaire,



quella che poi è diventata, e per cui tutti la conosciamo, la Rulles Brune. A due anni di distanza nasce la Rulles triple... poi è veramente un fermento di creatività e di riconoscimenti, è il successo, non solo in patria ma anche all'estero, basta dire che il 60% della produzione della Brasserie La Rulles va in esportazione. Un successo che ha portato alla realizzazione della nuova fabbrica di birra, del nuovo ufficio e della sala di degustazione ma soprattutto alla crescita della produzione fino ai 2200 ettolitri del 2012 ma già in grado di arrivare ad una capacità massima di 5000hl. Alla Brasserie La Rulles vengono prodotte





solo birre ad alta fermentazione, non filtrate e rifermentate in bottiglia. Gli ingredienti utilizzati sono di alta qualità; dell'acqua vi abbiamo detto, poi l'uso di 5 varietà di malti d'orzo e di 4 varietà di luppoli, di zucchero per la rifermentazione e lievito, e di quest'ultimo dobbiamo dire che inizialmente il lievito impiegato da Grégory proveniva dalla vicina abbazia trappista di Orval, mentre oggi la birreria utilizza un lievito sviluppato "in proprio". Come si compete ad una birra artigianale, non sono utilizzati additivi, coloranti o conservanti e le birre non sono assolutamente né centrifugate né filtrate: la chiarificazione viene ottenuta solo tramite decantazione natu-

rale nei serbatoi, per preservare l'equilibrio organolettico delle birre.

Conosciamole da vicino.

La Rulles Blonde g.a. 7% vol.

Malti pilsner e ambrato per una bionda dorata dal gusto leggermente biscottato con una particolarità: dolcezza abbinata ad un amaro non dissimulato.

La Rulles Brune g.a. 6,5% vol.

Prodotta con malti pilsner, ambrato, caramello e torrefatto, questa birra presenta una dominante maltata bilanciata dall'amaro dei luppoli e da note fruttate.

La Rulles Triple g.a. 8,4% vol.

Di colore oro intenso, è prodotta con malto chiaro e pilsener e con luppoli Warrior e

Amarillo. Il suo profumo colpisce, speziato e fragrante, richiamando note floreali e di lievito. Al palato si presenta rotonda ma non eccessivamente corposa. Per questa birra Grégory è andato alla ricerca del corpo e di una robusta amarezza per farne una birra da degustazione.

La Rulles Estivale g.a. 5,2% vol.

Birra tipicamente estiva, bionda, leggera con aroma molto delicato, di lievito e fiori. Di corpo medio, presenta un buon equilibrio dolce-amaro, con un finale molto rinfrescante, forse la birra più rinfrescante prodotta da Grégory.

E accanto a queste, ecco le birre stagionali:

La Rulles Cuvée Meilleurs Voeux g.a. 7,3% vol.

Birra di Natale, color marrone rossastro, asciutta, secca e ricca di note speziate. Conclamata la miglior birra al mondo dalla Danish Beer Enjoysers Society.

La Rulles Grande 10 g.a. 10% vol.

Creata per il 10° anniversario della Brasserie, è una bionda forte, millesimata, prodotta in inverno: pochi ingredienti per una birra dalla grande complessità in bocca. E per festeggiare il 13° anno di vita della Brasserie, è appena nata la **Cuvée du 13ème anniversaire**, una birra di g.a. 5,7 % vol., rotonda e molto rinfrescante.

Ottimo birre che meritano il successo che stanno riscuotendo ma, come dice Grégory, un successo reso possibile anche dalla bella immagine che hanno, e qui parliamo delle splendide etichette, uniche nel loro genere, create dall'illustratore e graphic designer Palix con cui è nata una proficua collaborazione ed una lunga amicizia.



La birra Villacher, presente sul territorio italiano da oltre 40 anni, sta vivendo nel Bel Paese un periodo molto positivo. Grazie agli investimenti fatti sul marchio ed alla collaborazione di concessionari e agenti, negli ultimi 6 anni il volume di vendite è cresciuto del 33%. Le chiavi del successo sono la pregiata qualità delle birre, la flessibilità dell'organizzazione, la vicinanza geografica e culturale al mercato italiano, il rinnovo del marchio e del packaging e l'impegno quotidiano di tutti gli uomini che rappresentano l'azienda, all'interno e all'esterno.

Villacher birra con successo!

di Alessio Ceccarini

A definire la vicinanza fra Villacher e le regioni limitrofe, basti dire che in Friuli Venezia Giulia è nota quasi come "la birra locale", per la sua forte presenza, perché terra di confine, per l'interscambio tra i territori: i Friulani vanno in Carinzia da turisti e bevono una buona Villacher. In Veneto Il Birrificio Villacher ha instaurato ottimi rapporti di lavoro con una decina di distributori indipendenti del settore Ho.Re.Ca., persone che credono nelle specialità birrarie, nella serietà e nel servizio di Villacher. Ci informa la Dott.ssa Birgit Glanzer, Export Manager, che: *l'agenzia Sigma Comm Snc di Fornasier e Caldart nelle regioni Veneto, Friuli, Trento ed Emilia Romagna è garante della continua presenza, non solo presso i grossisti ma anche in affiancamento ai loro venditori,*



nei locali per presentare le specialità birrarie, le novità e le promozioni. Aggiunge: *abbiamo poi una collaborazione con l'agente Sig. Emilio Lucchetti per il mercato del Centro-Sud Italia.*

Villacher, il birrifico più grande della regione Carinzia, vanta più di 150 anni di storia, dal 1858 a oggi, ed è leader al Sud dell'Austria; nel tempo ha saputo unire abilmente la moderna tecnologia ad un'antica tradizione birraria. *Ad accrescere il nostro successo contribuisce il nuovo posizionamento e design del marchio che unisce cultura birraria con un moderno stile di vita. Con la nuova campagna promozionale stiamo trasformando il nostro marchio locale in un attraente marchio che supera i confini regionali, affermano soddisfatti entrambi i presidenti, D. Josef Pacher e D. Clemens Aigner.*



Le specialità birrarie

Massima qualità e un'innovativa gamma di birra sono il punto forte del birrificio Villacher.

Ogni singolo tipo delle nostre birre si distingue per il suo carattere individuale, dalla Märzen, classica Lager chiara, alla birra Pils, dall'accentuato aroma di luppolo, alla saporita Bella Carinziana, dalla Zwickl non filtrata alla forte Selection Red, fino alle specialità di stagione come la Oktoberbräu e la Selection Gold, tiene a sottolineare il mastro birraio Manuel Düreger.

La vasta gamma di birra viene proposta in Italia nelle consuete confezioni di mercato: bottiglie vuote a perdere da 33cl offerte in pratiche confezioni da 6, bottiglie da 66cl, fusti da 25 e 15 litri. In merito a quest'ultimo formato, ci dicono: *per esaudire ancora meglio le richieste del mercato gastronomico italiano, abbiamo introdotto i comodi fusti di piccole quantità da 15l in modo da garantire ai nostri clienti costante freschezza e qualità ad ogni sorso.*

In totale vengono prodotte 9 tipologie birrarie in bottiglie a perdere e 12 tipi di birra in fusto.

Citiamo dalla gamma Villacher Selection Red, appositamente prodotta nel 2011 per il mercato italiano, una birra doppio malto forte e beverina allo stesso tempo. Di grad. alc. 7% vol,

dal colore rosso intenso, questa specialità riscuote grande successo alla spina nei fusti da 15l; oggi è disponibile anche in bottiglie vuote a perdere da 33cl con pregiata etichetta.

Villacher Hugo, una nuova interpretazione dell'aperitivo con prosecco e fiori di sambuco... ma con la birra! Bevanda leggera, g.a. 2% vol., in cui il sottile aroma di fiori di sambuco, la freschezza del limone e della menta si uniscono perfettamente al carattere tipico della birra Villacher per un piacere unico. Premiata come il prodotto più innovativo 2012, "TOP - Innovationspreis 2012" secondo la rivista austriaca di commercio "CASH", è anche, insieme a Villacher Pur, sul "Bierguide 2013", la guida alla birra austriaca che presenta innovazioni, specialità e locali top del settore birraio.



Villacher Hugo, grazie ai premi ottenuti, è entrata nella GDO austriaca nazionale, sostenuta anche dalla forte visibilità televisiva, ben 1400 spot, da varie promozioni online e dalla pubblicità sulla stampa. Naturalmente, ci dice sempre Birgit Glanzer, *Villacher Hugo è disponibile anche per i grossisti in tutta Italia con una simpatica promozione per i locali pubblici nel settore Ho.Re.Ca.*

Decisamente la birra Villacher sta vivendo un momento positivo in Italia!



Birròforum

A Roma, dal 27 al 30 giugno, 4 giorni dedicati al mondo della birra: Birròforum, il nuovissimo evento che vede la partecipazione di oltre 60 birrifici artigianali, nasce con la collaborazione di AssoBirra e permette al visitatore, munito di bicchiere, di intraprendere un percorso degustativo fra le tante etichette presenti, di acquistare direttamente i prodotti, di conoscerne i processi di fabbricazione e le note tecniche. Eventi guidati, un'area dedicata agli abbinamenti birra-cibo, gli spazi dedicati allo street food arricchiscono la manifestazione a cui non manca la partecipazione di esperti ed opinion leader del settore così come di protagonisti della cucina italiana che dal vivo presentano ricette e piatti pensati e realizzati su misura in abbinamento alle birre presenti.

Birròforum, come spiega Emiliano De Venuti, produttore e regista della manifestazione, *nasce dalla volontà di rispondere alla domanda di un pubblico sempre più esigente, attento alle novità del settore e che mostra sempre più interesse verso un prodotto che negli ultimi anni si conferma in continua crescita.*

birròforum

Spigolature

BIRRA d'ABBZIA

L'unica Birra Lavorata  *Totalmente a Mano*

Sipitem 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




Villaggio della birra 2013

L'Ottava Edizione del Festival dei Piccoli Birrifici inizierà il 6 Settembre con il Pré-Villaggio e proseguirà il 7 e l'8 settembre 2013, a Bibbiano, nel Comune di Buonconvento (SI) nello spazio interno ed esterno del TNT PUB. Tra le dolci colline della campagna senese sorge il Villaggio di Bibbiano, poche case vicino Buonconvento in una valle da sempre musa ispiratrice di poeti e pittori. Negli anni passati però non è stato tanto l'incantevole paesaggio a stupire quel viaggiatore che ha avuto la fortuna di passare da qui quanto i suoi abitanti: mastri birrai, esperti di birra e artisti hanno trasformato il piccolo borgo nell'animato Villaggio della Birra.

A Bibbiano infatti è dal 2006 che a settembre si sono dati appuntamento birrai belgi e italiani che hanno messo a disposizione la loro conoscenza e i loro prodotti. Il risultato è stato un percorso indimenticabile capace di aver condotto l'appassionato e il semplice curioso tra le birre artigianali della secolare tradizione belga, dell'effervescente cultura italiana e, quest'anno, anche dell'affascinante realtà nord-europea.

La formula è la medesima dei precedenti anni: i visitatori acquistando dei gettoni ed un bicchiere da degustazione potranno compiere un percorso tra le birre artigianali spiegate e raccontate dai mastri birrai. Al Villaggio della Birra non mancheranno gli "esperti": all'esuberante e competente Kuaska saranno affidati gli avvincenti Laboratori di Degustazione affiancato da ospiti internazionali.

Birra artigianale protagonista anche in cucina, dove sarà utilizzata come ingrediente dal ristorante del Villaggio impegnato nella realizzazione di piatti belgi e italiani. Sarà inoltre possibile acquistare gustose merende a base di salumi, porchetta e formaggi senesi.

Per quanti invece volessero saperne di più su come fare a realizzare la propria birra in casa, nella giornata di domenica (inizio ore 11.00) l'associazione culturale HB Sardi effettuerà una birrificazione aperta al pubblico, dimostrando quanto facile e appassionante sia la produzione casalinga di birra. Spazio ancora agli Homebrewers con un loro meeting (domenica alle 14) ed un concorso per le loro produzioni Casalinghe

Ecco la lista degli invitati:

Dall'Italia: Birrificio del Ducato, Birrificio Olmaia, Loverbeer, Extraomnes, Foglie d'Erba, Barley, Toccalmatto

Dal Belgio: Boelens, Den Hopperd, Het Sas, Cazeau, De Ranke, Janus, Dochter Van de Korenaar, Rulles, De la Senne, Glazen Toren. Hof Ten Dormaal, Kerkom, Hofbrouwerijke, De Leite, Den Triest

Dal Resto d'Europa: Emelisse (NL), Nøgne Ø (NO), Haandbryggeriet (NO), Magic Rock (EN)

Tutti i birrai saranno presenti.

Quest'anno respireremo l'Europa! Con il Patrocinio dell'Ambasciata Belga in Italia.



**Amodo
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

Artebirra Pasturana 2013

L'ormai storica manifestazione, giunta all'XI edizione, ha visto la partecipazione dei seguenti Birrifici: *Montegioco, Scarambola, Artigian Bier Henquet, Extraomnes, La Superba, B94, Birranova, Birra Karma, Le Baladin, Maiella, Birra del Borgo e BFM/Brasserie Franche Montagnes*, oltre ovviamente a *Birra Pasturana*. Il concorso Miss Pasturana ha visto la vittoria di Zest di Extraomnes, 1^a classificata, N°8 di Scarambola, 2^a classificata, Filare! di Birra Pasturana, 3^a classificata. Tema del 2013? **Birre a centimetri zero**, ovvero le birre realizzate con i prodotti del territorio o meglio del campo vicino al birrificio.

Le birre vincitrici

Zest - g.a.5,3% vol. - birra dalla schiuma compatta, frastagliata, candida e persistente, colore dorato con "vibrazioni" verdi. Naso intenso, prorompente, quasi aggressivo, con un netto fruttato maturo di pesca noce bianca, uva spina e litchi quasi a coprire una delicata speziatura. In bocca l'attacco è dissetante grazie al corpo leggero e all'assenza di zuccheri residui. Finale secco, tagliente e prolungato.

N.8 - g.a.4,8% vol. - birra bianca tradizionalmente speziata con coriandolo e arancio, impreziosita con l'aggiunta del raro Chinotto di Savona (Presidio Slow Food), dai profumi freschi e delicati.

Filare! - g.a.4,5% vol. - birra con malto pils e carapils; dopo normale fermentazione, è stata unita ad una parte di mosto vergine di Cortese di Gavi (Cadepiaggio). Segue una nuova fermentazione con lievito da vino ed infine una rifermentazione in bottiglia e fusto. Il risultato.... una birra secca non amara ma acidula e molto attenuata, di facile bevuta e dissetante. Aperitivo perfetto, ottima con il pesce e come sostitutivo del "bianchino" con la focaccia.



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

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.

Birradamare Kuasapa

L'hanno detto e lo hanno fatto: al birrificio laziale Birradamare fermenta ogni mese una birra speciale. Giugno è **Birradamare Weisse**, leggera e rinfrescante come compete al mese che apre all'estate. L'anticipazione per luglio si chiama **Kuasapa**, g.a. 6,3%, dal bel colore ramato; ispirata alle America Pale Ale in cui i luppoli americani incontrano quelli europei dando vita a profumi e sensazioni particolari ed intriganti: la sua spiccata amarezza ben si fonde con la decisa alcolicità dando vita ad un corpo ampio ed equilibrato. Ideale in abbinamento a piatti con componenti aromatiche, formaggi e primi piatti saporiti.



RINASCE LA STORICA BIRRA PERUGIA

Era il 1875 quando venne fondata la Fabbrica della Birra Perugia che non a caso aveva sede in pieno centro città, vicino ai depositi di neve nei sotterranei della stupenda Rocca Paolina così da avere a disposizione "frigoriferi" per la birra, tenuta in appositi fusti di rovere. Poi, negli anni '20, Birra Perugia cessò di esistere. Oggi, dopo quasi 90 anni, grazie all'impegno di Laura Titoli, Mauro Fanali, Luana Meuli, David Vescovi, Matteo Natalini ed Antonio Boco, giovani legati alle proprie radici ed appassionati di birra artigianale, il capoluogo umbro torna ad avere una birra che porta il suo nome. Le nuove birre con il grifo rampante (simbolo della città) in etichetta, da poche settimane in commercio, sono autentiche, ricche di personalità, non pastorizzate, non filtrate, senza conservanti né additivi, e rifermentate in bottiglia. Birre che raccontano il legame tra le materie prime più naturali, l'acqua purissima delle sorgenti umbre e il saper fare di chi le realizza. Le due tipologie attualmente in produzione sono una **Golden Ale** e un'**American Red Ale**. La prima è chiara, delicata, dai profumi agrumati e il gusto fresco, la seconda è ambrata, più complessa, con profumi di frutta matura e note erbacee date dal luppolo. Gustosa e piacevolmente amara.





Pott'asia

Presentata in anteprima a WineTown 2013, Pott'asia del **Piccolo Birrificio Clandestino**, una blanche fresca e dissetante, leggera (solo 4 gradi) e dagli intensi sentori di banana al naso. Una blanche con aggiunta di spezie di origine asiatica, da cui il nome, che la rendono più complessa dello stile "classico".

32. Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

BIRRIFICIO ITALIANO - NIGREDO

Presentata l'ultima nata di Agostino Arioli, si chiama **Nigredo** e, come spigano al Birrificio Italiano, il nome è un chiaro riferimento alla prima fase del processo alchemico, non solo proto-chimica ma ricerca spirituale. Nasce dall'evoluzione di una storica birra del Birrificio Italiano, la Negra. Nigredo, g.a. 6,5% vol., è fermentata in bassa, luppolata con le modalità e le quantità tipiche di una Dark IPA ma utilizzando solo luppoli tedeschi, fra i quali soprattutto l'Hallertauer Mittelfrueh. Gli aromi complessi che Nigredo sprigiona sono dovuti ad un procedimento ben particolare: la tostatura di parte dei luppoli, pratica che il Birrificio ha adottato grazie al continuo lavoro di ricerca, non a caso il claim di Nigredo è... un'esperienza forte, adatta e dedicata a chi è nella ricerca...



FABBRICA Birra Artigianale
ERBA (CO)
www.doppiomalto.it



Almond '22 - C-Jade

La C prima di Jade sta per "calabrese", la novità in casa Almond '22 è infatti una Bitter Ale al bergamotto calabrese e pepe verde di g.a. 3,8% vol., dal basso tenore alcolico come stile vuole, dissetante grazie alle spezie utilizzate: la nuova creatura di Jurij Ferri sarà il successo dell'estate.



BIRRE ARTIGIANALI



Nuovo CS8

per piccole e medie
microbirrerie.

Mai visto
un impianto così!

Cadalpe Service srl
Tel. +39 0438 441580/441914
cadalpeservice@cadalpes.it



www.cadalpeservice.com



Birre Toccalmatto al Pachamama

Abbiamo apprezzato molto il lavoro di Barbara del Pachamama di Perugia nella scelta dell'abbinamento birra artigianale/cibo per cui le abbiamo chiesto di collaborare ad un altro articolo che, speriamo, sarà di vostro gradimento. Ecco il reportage della cena di degustazione.

di Barbara Curti

MENU DELLA SERATA

Antipasto: Tortino di zucca gialla e cavolo cappuccio bianco con birra **Sibilla**, in stile Saison. In primis un'analisi del piatto, tra i cui ingredienti ci sono parmigiano e uovo, di per sé abbastanza grassi, uniti a zucca gialla e cavolo cappuccio bianco, tendenzialmente dolciastri. A mio giudizio serviva una birra fresca e di facile beva che potesse bilanciare il tortino, quindi secca ma non troppo amara... ecco quindi la scelta di questa saison che presenta diversi livelli aromatici, dal citrico al fruttato fino allo speziato, percepibili sia al naso che in bocca.

Primo: Khichri (piatto speziato, tipico della cucina orientale, a base di lenticchie rosse e riso, con curcuma e curry, cardamomo e cannella) accompagnato da **Zona Cesarini**, una Pacific Indian Pale Ale, tra i cavalli di battaglia di Toccalmatto. Qui la birra merita una menzione particolare: è un trionfo di luppoli giapponesi e neozelandesi (tra cui il Pacific Gem e il Sorachi

Ace), aggiunti per il 90% negli ultimi minuti della brassatura (ecco il nome calcistico Zona Cesarini), in modo da ampliarne la sfera aromatica. Sia in bocca che al naso i sentori sono quelli di frutta a polpa gialla, dall'ananas al mango passando per il frutto della passione, con un finale secco e amaro, molto deciso. L'ho scelta il Khichr perché riso basmati e lenticchie rosse danno al palato una sensazione dolciastri, quasi vellutata, che lascia la bocca leggermente grassa, ben contrastata, quindi, dall'intensa luppolatura della birra. Il contrasto poi delle spezie con i luppoli è ancor più interessante: le spezie amplificano la sapidità di riso e lenticchie, arricchendo il piatto di note gustative più pungenti ed aromatiche, che si bilanciano ancora meglio con le varietà di luppoli.

Secondo: Bollito di carne con salse e mostarde servito con **Jadis**, una double blanche di frumento con l'aggiunta di mosto d'uva Fortana, vitigno tipico della bassa parmense,

che le dona un colore rosato. Questa birra risulta leggermente acidula, con note vinose e fruttate, che vanno dalla mela verde all'uva spina all'amarena e la rendono davvero una di quelle birre che non si può non provare! Mi è sembrata adatta a questo tipo di pietanza perché la carne in sé per sé non presenta particolari elaborazioni, per cui non necessita di birre molto corpose. Diverso, invece, il discorso per salse e mostarde, che vanno invece ad amalgamarsi in bocca nel contrasto con le note acide e fruttate della birra!

Dolce: Degustazione di cioccolato modicano equo-solidale (con semi di canapa, con manna e con cristalli di sale) con **Russian Imperial Stout**, affinata in botti di Sagrantino di Montefalco. Finale in gran bellezza... L'amaro del cioccolato fondente completamente avvolto dalla vinosità della birra... matrimonio perfetto tra dolce e amaro ma l'apoteosi si è raggiunta con il cioccolato ai cristalli di sale, dove la secchezza dell'amaro e del salato è andata a nozze con la dolcezza liquorosa della Russian!



Certificazione Biologica



APPENZELLER BIER

YouTube

Appenzeller Beer

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)

**DISPONIBILE
ANCHE IN FUSTO**

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



FABBRICA DELLA BIRRA TENUTE COLLESI

di Guja Vallerini

Forte dell'esperienza maturata dopo il diploma nell'attività agricola familiare, Giuseppe Collesi nel 2005 costituisce l'Azienda Agricola Fabbrica della Birra Tenute Collesi srl. Il birrificio si trova a 700 metri di altitudine in Località Pian della Serra ad Apecchio che, come tutti sanno, è riconosciuta come "città della birra".

Una location paesaggistica molto suggestiva, al confine tra Toscana e Umbria, che consente l'utilizzo dell'acqua calcarea del Monte Nerone, purissima e perfetta per la produzione di birra artigianale di qualità. Non solo, nell'estensione di 35 ettari della Fabbrica della Birra Tenute Collesi, già dall'inizio fu avviata la coltivazione di orzo distico adatto ad essere maltato, cosa che avvenne con l'adesione al COBI (Consorzio Marchigiano Produttori di Orzo e Birra)... per questo si può dire che la birra Collesi è a kilometro zero! Imprenditorialità, lungimiranza, forti

investimenti (è recentissima la costruzione del fabbricato, di 2000 metri cubi, articolato su due piani su cui viene prodotta birra Collesi) è quanto Giuseppe Collesi ha messo del suo a cui va aggiunta la capacità di scegliere il mastro birraio "giusto": il belga Marc Knops che ha condotto le operazioni sin dal primo istante per rendere Imper Ale una birra equilibrata e di grande appeal, in linea con le birre trappiste belghe di cui Knops è uno dei più importanti creatori. Nascono da tutte queste componenti, a cui si aggiungono passione ed esperienza, le birre Collesi Imper Ale.

Alter, birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Munich. Caratterizzata da spiccati sentori di luppolo in fiore, malto e note fruttate con profumi di lievito, vaniglia, crosta di pane e miele. Da abbinare a primi piatti, anche elaborati, o a secondi di pesce.

Ubi, birra rossa non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Di grande carattere e gusto dolce, è caratterizzata da intensi profumi ed aromi di caramello, malto e nocciole con note speziate. Ha grande persistenza aromatica. Ideale a fine pasto, anche per accompagnare dessert.

Ego, birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen. È caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto ed agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali. Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri.

Maior, birra nera non pastorizzata a rifermentazione naturale in

bottiglia. Caratterizzata da una schiuma soffice e vellutata color cappuccino. Gusto decisamente pieno e corposo, con profumi che evocano la torrefazione del caffè d'orzo, il cacao, la liquirizia e il rabarbaro. In bocca è morbida, cremosa e ben strutturata. Da abbinare a piatti di carne, oppure ideale a fine pasto.

Fiat Lux, birra ambrata non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto intenso e raggianti con toni caldi ed avvolgenti, caratterizzato da una importante impronta di luppolo che ne esalta i ricchi profumi di cereali e di frutta autunnale. Da abbinare a carni rosse alla griglia.

Triplo Malto, birra chiara Triplo Malto non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da una selezione di malti. Profumi di lievito fresco, vaniglia e crosta di pane. Corposa e di grande personalità, al gusto è caratterizzata da malto, agrumi, frutti tropicali ed albicocca. La struttura e la gradazione alcolica la rendono ideale a tutto pasto.

Del successo della Birra Collesi è unanimemente risaputo e molti altri produttori di birra sia agricola sia artigianale tenderanno a posizionarsi sullo stesso livello qualitativo. Giuseppe Collesi, consapevole che presto si dovrà confrontare in termini di qualità della birra con altri produttori, ha deciso di qualificare ulteriormente la propria produzione con nuovo prodotto qualitativamente superiore che lo metta al di sopra della concorrenza per almeno un bel po' di anni. *Si tratta, ci dice, di produrre la birra con il metodo classico (champenoise, identico a quello dello spumante classico). Sarò il terzo produttore al mondo ed il primo in Italia, comunque l'unico a gestire direttamente l'intera filiera di tale processo. Gli altri due produttori di "birra champenoise", la Malheur e la Deus, entrambi belgi, affidano l'affinamento a cantine francesi. L'obiettivo dell'investimento sarà rivolto principalmente alla realizzazione di questo nuovo prodotto e al potenziamento dell'attuale prodotto, creando ulteriori posti di lavoro.*



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





Risparmio energetico in birrifici, aziende alimentari e strutture ricettive: produrre insieme energia elettrica e termica per abbattere la bolletta energetica e le emissioni di CO₂.

COGENERAZIONE

la nuova tecnologia per il risparmio energetico

di Alessio Ceccarini

In tempo di crisi gestire in modo proficuo la propria impresa diventa compito davvero arduo: l'indebolimento dell'economia che deprime la domanda rende difficile pensare ad un aumento dei ricavi e, di conseguenza, l'attenzione dell'imprenditore si sposta su una gestione dei costi quanto più possibile oculata. Nelle aziende di produzione, accanto al personale ed alle materie prime, è nell'approvvigionamento di energia che si rintraccia la voce di spesa più importante; per questo trovare soluzioni che permettano di abbattere la bolletta energetica diventa sempre più importante per la salute

della propria azienda. Fino a qualche anno fa, il fotovoltaico sembrava poter essere una possibile soluzione del problema ma oggi, con incentivazioni sempre più esigue, l'energia derivata dal sole perde notevolmente il suo appeal a favore di una nuova tecnologia che si rivela invece economicamente molto più conveniente: la cogenerazione.

Cogenerare significa produrre in modo combinato energia elettrica ed energia termica sotto forma di vapore ed acqua calda. Il sistema, tutto sommato semplice, consiste in un motore alimentato a metano che attraverso un alternatore produce

energia elettrica e che tramite il recupero del calore della combustione e dei fumi produce energia termica. Gli impianti di cogenerazione, che negli ultimi anni hanno affinato notevolmente la propria tecnologia, hanno fatto del rendimento e dell'efficienza energetica la vera chiave del successo di questo sistema, diventando una soluzione davvero efficace per abbattere i costi energetici nelle aziende che presentano le caratteristiche idonee.

Condizione necessaria affinché l'installazione di un impianto di cogenerazione diventi davvero conveniente per un'azienda è un importante uso di acqua calda e



LA COGENERAZIONE IN BREVE

• Cos'è la cogenerazione?

La cogenerazione è una tecnologia che permette di produrre in modo combinato energia elettrica ed energia termica (acqua calda e vapore).

• Perché un impianto di cogenerazione nella mia azienda?

Perché permette di risparmiare fino ad oltre il 30% sul costo dell'energia.

• La cogenerazione conviene anche per la mia azienda?

Sì, a patto che vi sia un importante uso di acqua calda e/o vapore (es. birrifici, caseifici, salumifici, strutture ricettive, etc.).

• Come posso conoscere l'effettivo risparmio che potrei ottenere con un impianto di cogenerazione?

Scrivendo a info@verdideesrl.it o telefonando al 348.7217148. I nostri addetti ti forniranno, in modo gratuito e senza impegno, uno studio personalizzato sulle caratteristiche della tua azienda dal quale evincere l'effettivo risparmio che è possibile ottenere.

vapore nel processo produttivo, cosa che avviene in tantissime tipologie di aziende alimentari (in particolare birrifici, salumifici, caseifici e mangimifici) ma anche in strutture ricettive (hotel, resort, terme) e sanitarie. Per queste tipologie di attività il risparmio energetico può arrivare ad essere davvero elevato, abbattendo i costi di approvvigionamento di elettricità e metano (o altro combustibile) fino ad oltre il 30%. Inoltre, risparmiare con la cogenerazione significa anche abbassare notevolmente le emissioni di CO₂, combinando un significativo beneficio economico ad una maggiore attenzione all'ambiente.



Il felice connubio tra un'azienda che fa della qualità il proprio valore primario e un team di Chef ha un comune denominatore: l'amore per la cucina. Da questo amore nascono ricette i cui ingredienti sono stati selezionati da Demetra, a partire dai luoghi di raccolta fino al confezionamento, e interpretati da titolati "artisti" di cucina.

Due fresche ricette da Demetra, due piccoli capolavori creati da Chef dell'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) che potrete ritrovare nell'ampia gamma di proposte del libro **Demetra. Interpretazioni d'autore**



Demetra per l'estate

DALLA CUCINA



Insalata di Merluzzo su letto di Antipasto Valtellina e Agrumi

dello Chef Michele Paolucci

Ingredienti per 4 persone: 400g di merluzzo fresco; 80g per persona di Antipasto Valtellina Demetra; sale pepe olio qb; 1 pompelmo; 1 arancia; aceto balsamico qb; prezzemolo; erba cipollina

Preparazione

Cuocere il merluzzo a vapore per circa 10 minuti. Lasciarlo riposare, sminuzzarlo pulendolo di pelle e lisce. Nel frattempo adagiare sul fondo del piatto l'antipasto Valtellina, dopo averlo ben scolato e asciugato. In una ciotola sminuzzare il merluzzo e condirlo con pompelmo e arancio a vivo. Guarnire con la buccia del pompelmo e dell'arancio, precedentemente tagliate alla julienne e vinaigrette di aceto balsamico e succo di arancia. Spolverare con prezzemolo ed erba cipollina, infine servire.



Summer Salad

dello Chef Marco di Lorenzi

Ingredienti per 4 persone: 400g di melone a fette sottili; 200g di fragole fresche; 160g di crema di gamberetti Demetra; 40g di yogurt magro; 1 cucchiaino di miele d'acacia; 40g d'insalata verde; 2 carote; fili di erba cipollina e petali di fiori commestibili; 100g. di gamberetti liofilizzati dell'Artico Demetra; 2 dl. di acqua minerale tiepida; un pizzico di sale rosa dell'Himalaya

Preparazione

Amalgamare il miele allo yogurt e salare l'acqua tiepida con il sale rosa dove si immergeranno i gamberetti liofilizzati per qualche minuto. Collocare al centro del piatto le fettine sottili di melone creando un quadrato. Al centro del quadrato, di dimensione più piccola e con l'aiuto di un coppapasta tondo, disporre all'interno spicchi di fragola lungo tutta la circonferenza, come una corona; riempire con crema di gamberetti, un ciuffetto d'insalata verde e gamberetti interi. Decorare con carote julienne finissime e petali di fiori di stagione. Accompagnare con salsa allo yogurt e miele.

Cogli la varietà
delle nostre creme.



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



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

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Tempo d'estate e tempo di feste della birra, di concorrenza ce n'è quanto basta ma organizzare nel proprio locale una festa della birra "alla tedesca" con prodotti originali fa la differenza. Svevi, specialità alimentari dalla Germania, con i suoi selezionatissimi prodotti originali è la soluzione vincente

Una festa della birra originale

di Marcella Fucile

In Baviera, l'appuntamento birraio più atteso è sicuramente l'Oktoberfest ma in quella terra l'estate è scandita da una serie di feste della birra... noi non siamo da meno! Le nostre città pullulano di feste birraie, alcune ottimamente organizzate, altre no, in molte devo dire c'è un difetto, e non da poco: i prodotti usati. C'è un bel dire wurstel ma quelli tedeschi sono un'altra cosa! L'originalità dei prodotti, gastronomici o birrai, è essenziale per la buona riuscita di una cena, ecco perché affidarsi a chi da anni garantisce prodotti ricercati su tutto il mercato tedesco e sui quali è stata fatta un'accorta valutazione. L'azienda Svevi ha selezionato fra più di 10.000 specialità per essere sicura di portare sul mercato italiano il meglio della produzione artigianale e garantire ai suoi locali il top della qualità, per una festa così come per la quotidiana proposta gastronomica. Non solo, sempre più specializzata, la Svevi supporta il cliente con consigli, consulenza, management, propone menu e ricette per

ottenere il massimo del risultato dal prodotto offerto. E quando il cibo è buono e originale, piace a tutti, giovani e vecchi, singles e famiglie. Ci dice Camillo, responsabile commerciale della Svevi: *i consumi della birra crescono del 20% con l'uso dei prodotti originali tedeschi e bavaresi.*

La Svevi Vi propone **Rocco con le sue Patate**: un super maxi wurstel abbinato a crauti originali bavaresi e bratkartoffel, guardate la foto e ditemi se non viene voglia di addentarlo! il tutto annaffiato da un mass di autentica birra bavarese... pensate che questa proposta è a soli 20 euro... e garantisco che in due si mangia fin troppo! Non solo prodotti ma anche idee e servizio sono le armi vincenti di Svevi e dei locali che si approvvigionano da questa azienda. Dopo 33 anni di esperienza nel mercato horeca possiamo confermare che il connubio tra birra originale tedesca e food originale tedesco fanno crescere i consumi della birra fino al 20%. Ein Prosit a tutti



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

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

BIRRALITALIA® 2013/14

Tutte le informazioni sul mondo della Birra

BIRRALITALIA® 2013/2014
BEER DIRECTORY

Adobe PDF

MERCATI
PRODOTTI E MARCHE
BIRRAI E BIRRERIE
IMPORTATORI
MICROBIRRERIE
FORNITORI
SPECIALIZZATI
DISTRIBUTORI E
GROSSISTI

ANNUARI DEL BERE®
Beverfood.com
Edizioni S.r.l.

BECK'S
SEGUI LA TUA BUSSOLA

Prezzo:

€100 Cartaceo, €48,4 file .pdf

L'Annuario **BIRRALITALIA® 2013-14** ricostruisce ed aggiorna l'intero mosaico settoriale con riguardo a: mercati e competitori, birre e marche, produttori birre italiani ed esteri che operano in Italia, importatori, microbirrifici e brew pub, beershop, fornitori specializzati per la produzione e la distribuzione, grossisti e gruppi distributori, enti e associazioni, ...

Per la completezza delle informazioni **BIRRALITALIA®** rappresenta uno strumento fondamentale di documentazione e consultazione per tutti gli operatori professionali che vogliono avere sempre a portata di mano tutte le informazioni sul settore e sulle aziende che a vario titolo vi operano.

Beverfood.com Edizioni Srl Via Marco Aurelio, 8 - 20127 - Milano MI - Tel. 02.283717 - edizioni@beverfood.com

per saperne di più, visita il sito www.beverfood.com

Sull'abbinamento birra e cibo c'è veramente un mondo da scoprire e, con l'evoluzione dei pub, sempre più si possono passare serate di degustazione con questa accoppiata vincente... ma non solo nei pub.



BIRRE FARSONS e buon cibo

di Daniela Morazzoni

Quello che è nato come fenomeno sporadico di arditi cuochi anche stellati, oggi si sta diffondendo a macchia d'olio e la birra, lo diciamo senza tema di smentite, è entrata al ristorante, in abbinamento e come ingrediente.

In questo numero della rivista abbiamo scelto alcuni piatti semplici abbinandoli alle birre di stile anglosassone del maltese Gruppo Farsons; dalla vasta gamma abbiamo scelte quelle che, a nostro giudizio, e qui il campo è molto aperto, meglio si adattavano al menu.

Entrée di **Involtini di melanzane farciti di pomodoro, carote e formaggi**, appetitoso antipasto che può essere servito caldo o freddo; fette di melanzane grigliate su cui stendere formaggio a pasta molle, o mozzarella tagliata a cubetti, pomodori e carote, precedentemente e separatamente saltati in padella; infornare per poco tempo per far sciogliere il formaggio che così amalgamerà i sapori.. una guarnizione di prezzemolo fresco... piatto pronto e veloce. Da abbinare alla **Cisk Lager**, sia per la bassa gradazione alcolica, 4,2% vol., con cui è sempre bene cominciare, sia per la generosa luppolatura che ripulisce la bocca dal grasso del formaggio, e, infine, perché questa birra ha un finale asciutto ed amaro che predispone alla prosecuzione del pasto ma soprattutto si addice al sapido piatto.

Il primo è un **risotto alla milanese**, leggero quanto può essere un risotto ma con il sapore deciso dello zafferano e il carattere forte della cipolla, base indispensabile del soffritto (se poi il risotto è "originale", i sapori "crescono" con il midollo), allora ci vuole una birra al alta fermentazione. Abbiamo scelto una pale ale, la **HopLeaf**, prodotta con malto di alta qualità, soprattutto Crystal, che le conferisce un colore biondo con riflessi bronzo e al naso un tocco di caramello; poi luppoli tradizionali inglesi che donano un carattere fresco e





Anche le birre Farsons sono passate dal sottobicchiere del pub alla ristorazione... e con risultati sorprendenti. Per carità, una buona pinta ci sta sempre bene, è però altrettanto interessante scoprirla pasteggiando!

forte con piacevole amarezza, bilanciata nel finale dalla ricchezza dei malti. A parere nostro un abbinamento indovinato, anche in considerazione della bassa gradazione alcolica che non "turba" il risotto: un piatto leggero con una birra facile da bere.

È il momento della **carne di manzo arrosto**, ottimi tagli sia il cube roll che lo scamone; qui i sapori sono dati dalla qualità delle carni scelte e dalla giusta cottura e la birra deve salire di gradazione. **Cisk XS Extra Strong Lager**, bionda dal gusto forte e deciso con una distinta nota dolce, con il suo sapore corposo ed l'elegante bou-

quet tipico dell'uso di luppolo di alta qualità, sposa perfettamente questo secondo piatto estremamente appagante: una birra corposa si avvicina sempre bene al gusto umami puro della carne arrosto.

E per chiudere il dessert, **pasticceria secca** fra cui spiccano deliziosi e piccoli cannoli; l'abbinamento è per contrasto, penso al ripieno del cannolo, e per assonanza, nella proposta di pasticcini non possono mancare gli amaretti, quindi è con **Farsons Strong Ale**, una birra rossa doppio malto dal gusto moderatamente amarognola ricco di sapore.



FARSONS GROUP

Farsons

www.farsons.com

exports@farsons.com

Sede Malta - Tel: +356 23814240 / 4440

Sede Italia - Tel: +39 370 3003973

POS K3 *di Custom*

La nuova K3, con cui Custom raggiunge la vetta tecnologica delle stampanti POS e Retail, è ideale per la stampa di scontrini, coupon, comande cucina, fatture e biglietti. K3 supera tutti i limiti un tempo irraggiungibili, con soluzioni pratiche e altamente performanti. Il tutto racchiuso in un prodotto elegante, pensato e disegnato per adattarsi a qualsiasi ambiente: tanto prestigioso e raffinato nel negozio di moda quanto serio e funzionale nel ristorante di classe o in un grande magazzino. K3 arriva in alto, dove i bisogni e le esigenze dei clienti attendevano da tempo insoddisfatti. Sappiamo bene che il lavoro del negoziante o del venditore, in qualsiasi tipo di attività, non si riduce a un freddo scambio di prodotti e denaro; la cura del servizio e della gestione dei propri clienti è sottoposta a variabili e a rischi di immagine in ogni momento della compravendita. La stampa dello scontrino, sebbene avvenga ad accordo avvenuto, è forse l'ultimo ma ancora importante momento della transazione. Un momento di contatto che empaticamente avvicina le due parti, dove anche un pezzetto di carta può aggiungere quel "touch" che fa chiudere in bellezza. K3 arriva qui, ad allargare un po' di più il sorriso e la soddisfazione del cliente. A questo scopo sono pensate le caratteristiche che la differenziano dai prodotti già presenti sul mercato.



Oltre ad un pacchetto tecnologico all'avanguardia, dotato di web server integrato, sistema VeriPrint, modulo WiFi, application notes per Android e la possibilità di stampare da dispositivi Apple come iPhone, iPodTouch e iPad, le soluzioni tecnologiche che permettono a K3 di scalare le classifiche di gradimento degli utilizzatori sono altre.

Ad esempio l'estrema velocità di risoluzione di problemi legati alla manutenzione ordinaria grazie al sistema studiato dai progettisti Custom per permettere un accesso facilitato alle parti in oggetto. Inoltre il sistema di ritenuta cavi consente finalmente di nascondere i cavi e i collegamenti all'interno della macchina lasciando il piano d'appoggio libero ed ordinato. Non solo, K3 è stata studiata anche per sfruttare qualsi-

asi spazio o superficie, perché consente il montaggio verticale a parete, rispondendo a specifiche esigenze di applicazione.

Questo approccio allo sviluppo del prodotto ha portato alla realizzazione di altre caratteristiche importanti. I tecnici Custom hanno trovato anche il modo di semplificarne l'utilizzo con i tasti tattili luminosi di feed e apertura coperchio in modo da rendere K3 intuitiva e performante da subito. Inoltre la segnalazione di richiesta assistenza è facilmente riconoscibile tramite l'accensione di un led mentre, al consumarsi di un rotolo, il meccanismo di apertura del coperchio scatta automaticamente invitando l'utente a una semplice e veloce sostituzione.

K3 renderà indimenticabile l'esperienza nel vostro locale dal primo all'ultimo minuto

CUSTOM ENGINEERING

Custom Engineering nasce nel 1992 con l'idea di creare soluzioni meccatroniche (meccaniche/elettroniche), in particolare per il crescente mercato delle stampanti. Dalla sua fondazione, l'obiettivo è stato quello di investire al massimo in ricerca e sviluppo, prodotti e soluzioni. Tutti gli step tecnici, elettronici, i progetti meccanici, i firmware, driver e utilità sono sviluppati internamente all'azienda. 20 anni di sviluppo prodotti ci hanno dato un Know How tecnico ed un'esperienza consolidata in diversi settori. CUSTOM infatti ha la più ampia gamma di periferiche specializzate per i mercati verticali: Punti Vendita – stampanti, stampanti fiscali e registratori di cassa – OEM e TKT – meccanismi, stampanti, stampanti biglietti e scanner – e la divisione Gioco/Lotterie/Scommesse con stampanti, terminali, monitor e scanner.



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.

L'azienda Parola nasce nel 1981 ma vanta una tradizione che affonda le sue radici nel lontano 1950. Specializzata nella progettazione e nella costruzione di grandi ombrelloni ideali per gli spazi esterni di un locale, rappresenta un'azienda leader del settore grazie alla qualità dei suoi prodotti, sintesi di praticità ed eleganza.

OMBRELLONI? PASSA A PAROLA

di Roberta Ottavi

Elementi irrinunciabili per chi vuole arredare uno spazio esterno senza ricorrere a strutture di tipo fisso, come tettoie o pergole spesso difficili da installare e che non possono essere spostate dalla loro posizione iniziale, gli ombrelloni offrono la giusta copertura in modo non invasivo e semplice.

Gli ombrelloni da esterno rappresentano un'ottima soluzione perché sono pratici, leggeri, possono essere spostati, montati, smontati e rimontati, possono essere trasportati autonomamente e nella maggior parte dei casi i sistemi di montaggio non richiedono particolari competenze di montaggio per cui il lavoro può essere svolto direttamente dal gestore del locale e dal suo staff. L'Ombrellificio Parola offre una grande varietà di ombrelloni, di dimensioni, forme e colori e meccanismi di installazione diversi tra loro: impossibile non trovare quello che meglio si adatta al proprio esterno. Costituito da una base ed una copertura, l'ombrellone si differenzia non solo per l'estetica ma per i materiali utilizzati; i più

utilizzati da bar, ristoranti e pub, che hanno bisogno di coprire aree estese, sono costituiti da pali in ferro o legno, quest'ultimo elegante, naturale e molto resistente, il primo inattaccabile dal vento e in grado di garantire stabilità e sicurezza. Che sia grande o piccolo, più o meno esteso, l'ombrellone da esterno deve essere ben saldo al suolo per evitare che durante le giornate ventose o di mal tempo possano volare via o cadere: per scongiurare questo problema l'Ombrellificio Parola suggerisce la base più idonea al locale, alla sua location ed alla posizione in cui si vuole piazzare l'ombrellone da esterno. Ovviamente la parte più destinata all'usura è la copertura, per questo i teli utilizzati dall'Ombrellificio Parola sono in materiale acrilico ed è per questo che l'azienda è organizzata per fornire accessori e ricambi.

Belli e funzionali, secondo un concetto di qualità globale, che va dalla ricerca alla scelta dei materiali, dalla progettazione alla vendita, gli ombrelloni Parola si inseriscono perfettamente in ogni ambiente.



Ombrellificio Parola s.r.l.
Via Crocinola, 4
(Uscita A/30 Castel S. Giorgio)
Castel San Giorgio (Sa) - Italy

Tel. +39.081.5176604
Tel. e Fax +39.081.5176606

www.ombrellificioparola.com
info@parolasrl.it

6 motivi per usare PAWNEE



PAWNEE
Generatore
di vapore
con aspirazione



- ← aspiratore
- ← serbatoio di raccolta
- ← caldaia
- ← accessori multifunzionali

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

Elimina spugne e detersivi.



Spazza, lava e asciuga in un'unica operazione.

Sotto i banchi di lavoro.



Fantastica sul vetro.

Elimina gli aloni.



L'azione del getto di vapore è efficace anche sulle superfici irregolari.

Arriva ovunque.



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:





La qualità e la varietà del primo piatto preparato al momento unita alla praticità, al risparmio e alla convenienza del piatto pronto: Zini Prodotti Alimentari presenta Zinilunch, la nuova proposta dedicata a bar, catering, catene della ristorazione in franchising, take-away e, più in generale, a tutte le moderne occasioni di consumo di primi piatti "out of home" che non prevedono la presenza di uno chef. Zinilunch, presentato ufficialmente a Tuttofood 2013 è nato all'interno dei laboratori R&S Zini: la sfida era quella di rendere sempre più compatibili tra loro per tempi e modalità di rinvenimento le Salse Zini (salse in scaglie IQF) e la pasta fresca surgelata Zini.

ZINILUNCH

La nuova proposta per la pasta "out of home"

Zini prodotti alimentari

Azienda leader in Europa nella produzione di pasta fresca surgelata, Zini Prodotti Alimentari è riconosciuta per la qualità della sua pasta all'uovo, che è rimasta, per gusto e consistenza, la stessa che veniva prodotta nel 1956, in un piccolo pastificio nel cuore di Milano.



Sa grande novità rispetto al passato è data dalla **possibilità di rinvenire perfettamente pasta e salse insieme nel microonde**: bastano 150/180 secondi partendo dai prodotti ancora surgelati o 120/150 secondi se la salsa è già calda. In questo modo, è possibile lasciare all'operatore la possibilità di abbinare pasta e salse al momento, senza sprechi di prodotto e perdite di tempo.

In alternativa, Zini propone **due modelli brevettati di macchine scalda-pasta da banco**. Il primo modello, ultra-pratico e compatto, è facilmente trasportabile e permette di rinvenire fino a 2 kg di pasta contemporaneamente. È dotato di cappa di aspirazione integrata ed è abbinabile allo scalda-sughi a bagnomaria: una soluzione ideale per tutte le occasioni nelle quali sono richiesti grossi quantitativi di pasta. Il secondo modello è un vero e proprio "pasta-corner" completamente automatico, adatto sia per show-cooking che per self service. La macchina, dotata di 3 vaschette scalda-sughi integrate, è composta da due

cestelli indipendenti che, schiacciando un solo pulsante, immergono la pasta surgelata nell'acqua in temperatura per rinvenirla e, dopo il tempo necessario, la scolano e la versano direttamente nei piatti.

Alcuni suggerimenti di utilizzo:

Lunch al Bar: primi piatti diversi ogni giorno, abbinamenti sfiziosi e la massima libertà nella definizione del menù. Pasta fresca condita al momento con il microonde o le macchine scalda-pasta.

Happy Hour: grandi quantità di pasta preparate in modo semplice e veloce, con la possibilità di variare le proposte nel corso della stessa serata. Ideale la scalda-pasta da 2 kg.

Take Away: pasta-box e pasta-cup da passeggio, da preparare al momento nel microonde per proporre nuove occasioni di consumo della pasta.

Pasta Salad: glamour e ricercate, le insalate di pasta rappresentano uno dei trend emergenti nel consumo di primi piatti per la loro leggerezza. Zinilunch abbatte i tempi di preparazione e gli sprechi.

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





Piccola storia

La società **il Luppolo** nasce a Roma dalla famiglia *Leone* nel 2002 con la vocazione della distribuzione di specialità birraie nella Regione, nel 2008 incontra sul suo cammino di sviluppo la **Interbrau** di Padova dei fratelli *Vecchiato*, che nel mondo delle birre speciali rappresenta la spina dorsale d'Italia. La costruzione di una presenza strategica nel Lazio unisce gli intenti degli imprenditori che formano **Grandi Birre Roma** che inizia la sua attività a partire dell'anno 2009.

GRANDI BIRRE ROMA

di Piero Ceccarini

Quando si dice "l'unione fa la forza"! Nel nostro caso aziendale ha trovato un riscontro di verità assoluta. Grandi Birre Roma, oltre che sulla capitale, gravita nel territorio sud - est del Lazio (Rieti, Latina e Frosinone) ed è una delle pochissime aziende di distribuzione che vende esclusivamente birra, meglio dire specialità birraie, in fusti e bottiglie. Ovviamente la sua clientela si divide nel mondo dei locali *superhoreca* con le birre in fusti e

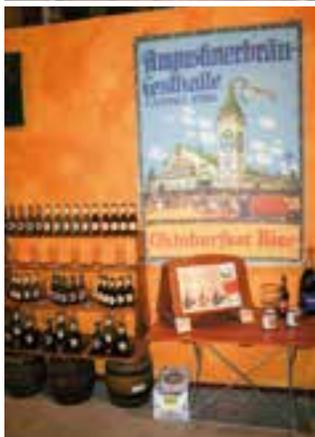




sempre di più nel settore della ristorazione particolarmente con le birre in bottiglia. Questo settore della ristorazione nel suo sviluppo si è agevolato di tutto il know how del progetto **Special Beers Interbrau** che, oltre a disporre di una delle più complete selezioni di birre speciali ed artigianali, si propone in servizi reali come *le carte delle birre* e di tutte le iniziative di degustazione delle birre e di abbinamento con la cucina. Oggi, l'azienda Grandi Birre Roma svolge

un lavoro di sensibilizzazione sul prodotto birra in genere e con la proposta delle sue specialità che pochi altri possono permettersi. L'esperienza maturata sul territorio con la società di distribuzione Il Luppolo di Aldo e Salvo Leone, le loro competenze nel mondo birraio, unite all'apporto di una grande azienda come Interbrau, con prodotti (tanti ed importanti) ma anche iniziative, eventi e consulenze, sempre collegate al mondo della birra, hanno aggiunto un ac-

celeratore importante, direi straordinario, per chi già nel sangue aveva la missione della vendita di qualità, nei servizi e nella cultura dei consumi della birra nel territorio romano e regionale. E, per parlare di sinergie fra uomini e strutture aziendali, Aldo Leone ha da tempo assunto il ruolo di responsabile commerciale dell'area centro sud della Interbrau di Padova. Ecco! Quando si dice che *l'unione fa la forza* nascono esperienze uniche come Grandi Birre Roma.



VETRINA DI PRODOTTI E MARCHI

La gamma birraia di Grandi Birre Roma è così vasta che conviene dividerla per nazioni. Ecco le proposte in fusto:

Dal Belgio: Blanche de Namur, Bush, Deus, La Chouffe, Dupont, Kwack, Montagnard, Chimay, St. Bernardus, Tripel Karmeliet, Urthel, Liefmans

Dalla Germania: Augustiner, HB Tegernsee, König Pilsener, Bitburger, Licher, Ettaler, Benediktiner, Köstritzer, Rothaus Pils, Schneider Weisse, Wienering Bier.

Dal Regno Unito: Theakston, Morrells, Robinsons, Tennent's

Dall'Irlanda: Oyster Stout

Dall'Olanda: La Trappe

Dall'Italia (artigianali): Amarcord, L'Olmaia, Turan, Birradamare e, new entry, Birra Antoniana

Dagli USA: Brooklyn, Sierra Nevada



19081 La Punta, Birra & Sound a Lomello, Piemonte, B&S, Grillo & Caffè a Montepulciano, THE ROAD, Birra Obassano, N. VETRI, Hofbrau München, Brasserie Artisanale La Ruelle, Villacher, BIRRE ANTICIANALI, Soggettare, Demetra la città, Degustazione Birra, Scoperta del Pasticcino, Fabbro della Birra, Tenute Collesi, Scoperta della nuova tecnologia per il risparmio energetico, LA CUCINA, Demetra per l'estate, Una festa della birra originale, Birra & Sound a Brno e alla F&S, K&S, Cusumà, ATTREZZATURE, Ombrellificio da esterno, OSSERVATORIO, Zinbrun, Grandi Birre Roma

Anno 14 n°3 - 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
Barbara Curti
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 56-57
www.adhocash.it	
Asolo Bevande	Pag 8
Tel. +39 0423 946466	
Beverfood	Pag 51
Tel. +39 02 283717	
Cadalpe Service	Pag 41
Tel. +39 0438 441580	
Chimay	Pag 13
www.chimay.com	
Delirium	Pag 9
walter@altafermentazione.com	
Demetra	Pag 49
Tel. +39 0342 674011	
Doppio Malto	Pag 41
Tel. +39 031 3334187	
Doreca s.p.a.	Pag 27
Tel. +39 06 225841	
Euroimpianti	Pag 39
www.euroimpiantiroma.net	
Farsons Group	Pag 53
Tel. +356 2381 4240	
Forst	Pag 19
www.forst.it	
GG3	Pag 5
Tel. +39 0775 224034/35	
Gouden Carolus	Pag IV
Tel. +39 06 20749014	
La Rulles	Pag III
walter@altafermentazione.com	
Hanfblüte	Pag 43
Tel. +39 06 20749014	
HB	Pag 31
Tel. +49 8992105/0	
Krombacher	Pag II
Tel. 0049 2732 880-278	
Lacu	Pag 36
Tel. +39 085 979367	
Napoleon	Pag 41
www.birranapoleon.com	
Novaltec	Pag 59
Tel. +39 041 449949	
Ombrellificio Parola	Pag 58
Tel. +39 081 5176604	
Palm Breweries	Pag 23
Tel. +39 02 38343453	
Peel Pie	Pag 38
www.peelpie.com	
Piccolo Birrificio Clandestino ..	Pag 41
Tel. +39 342 0232522	
Roman	Pag 6
Tel. +32 475 938558	
Sedex	Pag 61
Tel. +39 0577 988021	
Svevi	Pag 50
Tel. +39 050 804683	
TeamSys	Pag 15
Tel. +39 081 522 83 61/2	
Tenute Collesi	Pag 45
Tel. +39 075 933118	
Vin Service	Pag 7
Tel. +39 035 672361	

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

La Rulles



BIÈRE DE GAUME
WWW.LARULLES.BE

PALIX
.be



PER INFO E CONSULENZE:
Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*
walter@altafermentazione.com
www.altafermentazione.com

GOUDEN CAROLUS CLASSIC

PREMIATA
COME LA **MIGLIORE**
BIRRA SCURA
DEL MONDO



PREMIATA
COME LA **MIGLIORE**
TRIPLE
DEL MONDO



GOUDEN CAROLUS TRIPLE



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: Luciano Supino Cell +39 335311258. **Ordini:** GS DISTRIBUZIONE - Tel: +39 0620749014 - E-mail : info@gsdistribuzione.com

