

B&S

BIRRA & SOUND



EVENTI Club Chimay Dorée **LOCALI** Pizzeria Bucefalo a Savigliano, Zeus Pub a Roma **IN VETRINA** Brasserie de Bastogne, Cash Matic, Villacher Hugo **BIRRE ARTIGIANALI** Peel Pie, Spizzicaluna Brewing **DALLA CUCINA** Stregati da HB München, Demetra, Ein Prosit bei Svevi

GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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

WBA¹²
WORLD
BEER
AWARDS
WORLD'S BEST
DARK

PREMIATA
COME LA **MIGLIORE**
TRIPLE
DEL MONDO

WBA¹²
WORLD
BEER
AWARDS
WORLD'S BEST
PALE
BELGIAN
STYLE TRIPLE

GOUDEN CAROLUS TRIPLEL



Il birrifico Het Anker è un birrifico 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



BOS

D

WI-FI LIBERO ANCHE IN ITALIA

Dopo grandi tira e molla, i gestori di locali di Pubblico Esercizio non saranno più obbligati a registrare tutti gli utenti che accedono alle loro reti. Se fino a qualche tempo addietro chi usufruiva del servizio Wi-Fi in un pub, ristorante, pizzeria o bar era costretto a registrarsi a un pannello di log-in così che l'accesso fosse regolamentato, e il gestore sollevato dalla responsabilità di un eventuale reato commesso sfruttando la propria rete, da oggi in poi il Decreto del Fare ha decretato la liberalizzazione del Wi-Fi, adeguando la normativa alla situazione europea. Il gestore non dovrà più chiedere autorizzazioni di alcun tipo, né identificare gli utenti né tracciarne il traffico per fornire connettività né per utilizzarla. In più, il Decreto elimina un recente obbligo di avvalersi di un tecnico installatore, iscritto a uno speciale albo, per creare reti Wi-Fi di una certa grandezza. Insomma, adesso un gestore può liberamente mettere un hot spot, collegarlo alla rete e offrire il servizio a tutti... ma, siccome nella vita non si sa mai, e come diceva la mia nonna "è meglio aver paura che toccarne", non sarebbe male continuare a tenere traccia di chi utilizza il vostro hot spot wi-fi in un registro delle attività dei clienti... può sempre servire a discolarsi nei confronti di indagini di polizia, qualora qualche utente utilizzasse la connessione per commettere reati. Ciò che risulta più interessante ai fini dell'attività di marketing del locale è proprio nella conoscenza dei vostri clienti che il registro può fornirvi: vi permetterà di fare offerte personalizzate o comunicare iniziative



SOMMARIO

14

EVENTI

- È nato a Roma il **CLUB CHIMAY DORÉE**: 50 selezionati locali italiani che possono offrire Chimay Dorée, finora da gustare solo nell'Abbazia Trappista di Notre - Dame de Scourmont in Belgio



22

LOCALI

- A Savigliano, in provincia di Cuneo, in piazza Battisti, si trova un locale che della pizza ha fatto un cult: **PIZZERIA BUCEFALO**.



- In piazza Armellini 7, quartiere Nomentano a Roma, trovate un posto dove il bere bene è una tradizione: **ZEUS PUB**



30

IN VETRINA

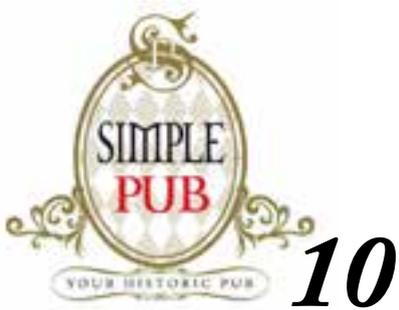
- Nel 2008 ha visto la luce la sua prima birra, La Troufette Blonde, oggi ben 6 birre di successo sono prodotte dalla **BRASSERIE DE BASTOGNE**



- **CASHMATIC, LA CASSA INTELLIGENTE** ideata per effettuare in maniera automatica il pagamento con contanti, distribuita in Italia da H.Pierre



- Presentata al pubblico per la prima volta nell'agosto 2012 dal birrifico Villacher, **VILLACHER HUGO** è giunta alla milionesima bottiglia



36 BIRRE ARTIGIANALI

• SPIGOLATURE

Brevi dal mondo delle birre artigianali

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

• **PEEL PIE**, brand creativo a trecentosessantadue gradi, ha lanciato la nuova moda dell'aperitivo a base, ovviamente, di Peel Pie Naranja Beer



• A novembre dello scorso anno è stato inaugurato il primo Beershop di Frascati, in via Goffredo Mameli: **SPIZZICALUNA BREWING**



46 DALLA CUCINA

• A Sant'Apollinare, in provincia di Frosinone, la Strega della Valle propone eccezionali abbinamenti birra cibo: **STREGATI DA HB MÜNCHEN**



• Uno sguardo al sistema qualità di Demetra srl, la nota azienda di Talamona: **QUALITÀ CERTIFICATA DEMETRA**

• Gli italici Oktoberfest non possono prescindere dalla proposta dei piatti più popolari e originali della Baviera... allora **EIN PROSIT BEI SVEVI**



52 TENDENZE

• In tempi di vita fast, in cui coltiviamo ancora desideri good, arriva il format dedicato alla birra e allo street food di qualità: **BEERLAND**



54 ATTREZZATURE

• **LAINOX**, azienda leader nella produzione di forni per la ristorazione, ottiene la Certificazione Ambientale ISO 14.001



58 OSSERVATORIO

• Arriva in Italia, importatore esclusivo Grocery Stores, il Reset Drink che aiuta a ripartire col piede giusto dopo una serata di festeggiamenti: **OUTOX**



• Con sede e magazzino a Fonte, in provincia di Treviso, **ASOLO BEVANDE** importa e distribuisce una gamma di specialità birrarie internazionali veramente ragguardevole



• Semplice, immediata, garantita: è la formula del brand di gelaterie in franchising del gruppo friulano BMV srl: **CREMA&CIOCCOLATO: IL FRANCHISING ECONOMICO E "CHIAVI IN MANO"**





A Latina

Binarario Zero

Il 20 marzo scorso a Latina, in via Cesare Battisti 16, Daniele Pegorin, insieme ai suoi soci, ha dato vita a Binarario Zero, locale di circa 75 metri quadrati, allestimento "minimal", l'acciaio come prevalenza di materiali distribuito in forma tubolare lungo una parete nell'intero percorso visivo del locale, orologi come elementi di arredo e il "tempo" segnato a mo' di ambiente stazione, o capolinea. Daniele sostiene di aver creato un locale alternativo in quel di Latina, sia nello stile che nella proposta di food & beverage. La vicinanza del mare incide molto nella proposta food, a partire da "l'aperipesce", momento sfizioso fra assaggi di polpo e patate, crostini con alici marinate, fino all'"apericena" più tradizionale in gran buffet. Non mancano, per una vera e propria cena, primi e secondi, una zuppa di calamari o, magari, su ordinazione zuppa di pesce. Ma la regina che campeggia sull'offerta del locale è la birra, e particolarmente l'offerta delle artigianali che in quattro spine presentano la Fravort della Valsugana, sono: la Fravort Fresh Beer, la Bionda del Brenta, la Rossa del Brenta e la Fravort Keller Beer.



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

ANNUARIO BIRRITALIA 2013-14

480 pagine con 26 tabelle sui mercati, circa 2.000 marche segnalate, 320 schede di produttori di birra e di sidro, 61 schede di organizzazioni di import e distribuzione, 516 tra microbirrifici e brew pub con relative marche prodotte, 162 tra birroteche e beer shop, circa 750 fornitori specializzati, oltre 2.000 grossisti distributori: sono questi i numeri del nuovo annuario settoriale Birritalia 2013-14 pubblicato da Beverfood.com Edizioni sia in versione cartacea che in versione digitale. L'annuario mette a fuoco i mercati ed il quadro competitivo nazionale e internazionale e fornisce la mappa informativa di tutti gli operatori che a vario titolo operano nel variegato mondo della birra in Italia. Per ulteriori approfondimenti ed eventuale acquisto dell'annuario consultare il portale www.beverfood.com sezione "negozioprodotti", oppure scrivere (edizioni@beverfood.com) o telefonare (02.283.717) all'editore.

BIRRITALIA® 2013/2014
BEER DIRECTORY

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

ANNUARI DEL BERE
Beverfood.com
Edizioni Srl

BECK'S
SEGUI LA TUA BUSSOLA

ENAME
— CUVÉE ROUGE —



Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

INTERPIVO E KLAŠTER BOCK XIX

Presentata in anteprima nazionale a Rimini, ora Klaster Bock XIX è disponibile per il mercato italiano. Si tratta di una birra speciale che nel proprio nome sintetizza le proprie caratteristiche essenziali: proviene dal sito di un monastero cistercense boemo, è prodotta come secoli fa e vanta 19 gradi Plato. Interpivo Czech, importatore di birre tradizionali ceche come Malastrana, inaugura così la selezione di birre speciali da mettere a disposizione di beer shop e locali della Penisola, partendo da Klaster Bock.



IX BIRRIFICIO TRAPPISTA

È comparso il 17 giugno sulle pagine FB Trappist-Beers l'annuncio che "il nono birrificio trappista, De Kievit, sta prendendo forma nei Paesi Bassi. Dovrebbero iniziare a produrre verso la fine dell'estate e la loro prima birra, battezzata Zundert, sarà probabilmente pronta a fine anno". I birrifici trappisti sono quindi destinati a diventare nove entro breve, grazie all'ingresso di De Kievit. Si tratta del secondo birrificio olandese che potrà fregiarsi del marchio Authentic Trappist Product dopo La Trappe. L'unica anticipazione è che Zundert sarà una birra biondo-rame di g.a.8% vol.



BLANCHE DE BRUXELLES

Rinfrescante e digestiva, ideale come aperitivo come in ogni momento della giornata, versatile in cucina, Blanche de Bruxelles è prodotta a Quenast, in Belgio, dalla Brasserie Lefebvre, avvalendosi della tradizionale cura artigianale dei mastri birrai del Brabant, patria per eccellenza delle birre bianche. La sua schiuma è fine e compatta, quasi cremosa, persistente. Il suo colore opalescente, perché non filtrata. L'aggiunta di scorze arancio curaçao e semi di coriandolo durante il lento processo di lavorazione le conferiscono un gusto piacevolmente fresco, acidulo e fruttato, e un leggero aroma agrodolce. La sua gradazione alcolica di 4,5% vol. non le impedisce di mantenere un corpo strutturato. In degustazione le sue note agrumate, immediatamente percepibili, sono seguite da sentori floreali e da un delicato tono speziato.



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

FLUTE
LUCKY
SHIELD
CARBO NATURE
CARBO NATURE RAFFREDDATO
COMPATTO 3000
LINEA HE
QUIX

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

OFFICINA SCUOLA CUCINA

Novità nel panorama della ristorazione: una scuola di cucina a Brescia, in via San Zeno 119, accanto al ristorante ad un solo tavolo Officina Cucina situato al secondo piano dell'altrettanto noto Monaci sotto le Stelle, condotta dallo chef Andrea Mainardi, conosciuto da tutti per la sua presenza nel programma La prova del cuoco, e nata per il volere dei tre soci Felice Canfora, Cesare Gozzetti e Paolo Gallizioli, titolari dei ristoranti citati. Lo chef Gabriele Sechi, insostituibile collaboratore di Andrea Mainardi, conduce lo staff di Officina Scuola Cucina e coordina le attività che si svolgono all'interno della scuola. Officina Scuola Cucina mette a disposizione i suoi spazi per corsi di cucina tradizionali, stage aziendali, corsi specializzati per scuole alberghiere e altre importanti iniziative in collaborazione con professionisti esterni di livello internazionale. Questa nuova attività ha ispirato e coinvolto importanti partner che hanno contribuito a creare questa struttura nel giusto equilibrio tra design, tecnologia e funzionalità, aziende del settore della tavola, della cucina e dell'arredamento quali Pedrali, Gaggenau, Mepra, Kulmbacher, Bere Betti, Spazio Arici e KitchenAid.




 FARSONS GROUP
Farsons

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

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

Wells & Young's al Simple Pub

C'è un appuntamento che si rinnova al Simple Pub di Palazzolo sull'Oglio, provincia di Bergamo, ed è la serata Cask Bier con birre Wells & Young's fornite dall'azienda di distribuzione Bere Betti, vivere lo stile.

È partita la prima serata, poi, a grande richiesta c'è stato il ritorno e poi, siccome "a volte ritornano", ancora un'altra e poi chissà. Febbraio e marzo sono stati scanditi dalle serate Cask Bier che hanno registrato un eccezionale successo di pubblico. Alessandro e Pamela, i titolari del Simple Pub, hanno selezionato per ogni serata birre diverse dell'azienda anglosassone Wells & Young's fra cui Young's London Gold e Courage Directors Superior Ale, Young's Special e Wells Eagle IPA, ed essendo la gamma Wells & Young's molto ricca, crediamo che si avvererà quel "a volte ritornano" di Kinghiana memoria prima citato. Inu-



tile spiegare cosa sono le birre on cask perché ormai tutti gli estimatori di birra britannica sanno cosa significhi questa parola, se ne dubitate osservate le foto e riconoscerete dalla lunga leva della spina che non vengono servite a pressione. Abbiamo degustato la Young's Special, una classica bitter che possiamo definire un "cult" per gli appassionati di cask. Prodotta al 100% con ingredienti britannici, attestati dal marchio Red Tractor, Young's Special è una combinazione di malto Maris Otter e Crystall di provenienza locale con luppolo Fuggle e Goldings, insomma una cask con le credenziali di una birra che vanta 175 anni di eccellenza.

BACK





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

Si è svolta dal 21 al 23 giugno la IV Edizione dell'Orobie Beer Festival, un festival della birra assolutamente diverso dai soliti, dedicato esclusivamente a prodotti di alta qualità, organizzato da La Compagnia del Luppolo e dal locale The Dome di Nembro (BG)



OBF 2013 at The Dome



Se dovessimo definire il The Dome dovremmo usare le parole del suo titolare, Michele Galati, che lo considera l'evoluzione di un lungo progetto nato con l'Abbazia di Sherwood, un pub che da anni vanta una selezione di birre in bottiglia tra le più numerose e interessanti d'Italia, non a caso il The Dome è uno dei pub fondatori dello United Indi Pubs, nato per promuovere la birra artigianale, attraverso la valorizzazione del Pub e del Publican. Se al The Dome aggiungiamo La Compagnia del Luppolo, associazione rigorosamente senza scopo di lucro nata in provincia di Bergamo con lo scopo di promuovere il consumo intelligente di birre speciali e birre artigianali di alta qualità, abbiamo l'espressione concreta di due strutture veramente appassionate della

buona birra. E proprio al The Dome i birrifici Brewfist (LO), Croce di malto (NO), Maltus Faber (GE), Menaresta (MB) e San Paolo (TO) hanno proposto al pubblico le loro birre, spillate direttamente dai birrai. Ospiti speciali i birrifici belgi Le trois Fourquets, De Glazen Toren e De Struise VDACO. Una "tre giorni" ricca di oltre 30 birre artigianali (servite in bicchieri di vetro), dalla forte personalità e dal sapore inconfondibile! Non è mancato un ottimo servizio gastronomico, con un ospite d'onore, Chuck Norris, non l'attore ma un potente hamburger da 1 kg, così come non sono mancate forme di intrattenimento con l'esibizione della Polisportiva Scherma Bergamo e degustazioni particolari come "Birre artigianali e sigari" a cura di Matteo Medici. OBF si conferma un appuntamento da non perdere!

BELGIAN BEER

BRASSERIE LES 3 FOURQUETS

Lupulus



JUST FABULUS!

PER INFO E CONSULENZE:

Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*

walter@altafermentazione.com

È nato a Roma il 30 luglio 2013 il prestigioso Club Chimay Dorée composto da 50 selezionati locali italiani che possono offrire al proprio pubblico quel gioiello brassicolo custodito finora solo nell'Abbazia Trappista di Notre-Dame de Scourmont in Belgio.



Club Chimay Dorée

di Daniela Morazzoni

MMXIII, non si può aprire questo articolo se non rappresentando l'anno in corso con i numeri romani perché l'evento che andiamo a descrivere vive dell'emozione di un panorama che definire mozzafiato è veramente poco. Spesso si usano impropriamente le parole, così definiamo suggestivo, affascinante, commovente ciò che a volte non è ma... dalla terrazza della residenza italiana dell'Ambasciatore del Belgio, con vista a 360° sul Foro Romano, con scorcio del Colosseo, questo insieme di termini è quanto mai appropriato. Se a questo uniamo il prestigioso ambiente che ha ospitato l'evento e quella "chicca" di birra che è la Chimay Dorée, emozione è la parola giusta!

Roma ci ha accolto in una delle più calde giornate estive ed anche in serata neppure un filo di ponentino, fortuna le spesse mura dell'antico palazzo che ci ospitava ed una provvidenziale sala a vetri sulla terrazza con aria condizionata, devo però dire che l'ottimo food, la splendida birra, l'attento servizio sono bastati a superare l'afa del 30 luglio. L'accoglienza tutta è stata precisa e curata, decisamente Chimay e Interbrau, partner distributivo per l'Italia, hanno fatto le cose in grande. L'atmosfera, pur nella formalità



dell'ambiente, si è fatta subito disinvolta grazie alla presenza dei gestori dei locali birrai chiamati a ricevere la Targa Numerata Chimay Dorée, tutti gestori che hanno fatto il loro punto di forza. Il piacere di incontrarsi si è evidenziato in un allegro chiacchiericcio, gestori, distributori e Alessandro Bonin, Responsabile Chimay in Italia, che faceva la spola tra tutti gli invitati mentre la Chimay declinata in tutte le sue etichette viaggiava a fiumi, hanno animato la primissima parte del pomeriggio, poi, lasciata la terrazza, siamo scesi nella grande sala dove l'ufficialità dell'evento è stata sancita dagli interventi del Console del Belgio e di importanti esponenti della Birreria Chimay, nonché dagli interventi di Sandro Vecchiato di Interbrau e di Oliver Tubak di Svevi. Ci ha colpito una frase del Console che sintetizzo: fino a qualche anno fa era difficile trovare birra belga fuori dal Belgio, ora non



è più così. Ed è profondamente vero! Grazie alla qualità di alcune birre eccezionali, alla vocazione di aziende come Interbrau, sempre sul "fronte" per la diffusione della cultura birraria in Italia, all'impegno di uomini come Bonin che non esitano a percorrere l'Italia per guidare serate di degustazione nei migliori locali, a distributori beverage sempre più volti all'informazione sul prodotto ed alla consulenza sul suo posizionamento, la birra belga ha conquistato molti consumatori. Il merito di questo successo va riconosciuto ai publicans e devo dire anche ai gestori di molti ristoranti tradizionali che sempre più stanno selezionando birre speciali da abbinare alle loro proposte gastronomiche. In questa "rivoluzione" del gusto birraio italiano, Chimay, presente in Italia ormai già da 35 anni, ha giocato un ruolo importante con le sue eccellenze fino a quella che possiamo definire una delle notizie più importanti del 2013 nel pano-



rama brassicolo internazionale: Chimay Dorée è sta finalmente disponibile anche al pubblico, dopo essere rimasta destinata per molti anni esclusivamente all'uso interno dell'Abbazia. Solo cinquanta locali, in linea con il posizionamento del brand belga, sono stati selezionati, offrendo loro la possibilità di servire ai propri clienti Chimay Dorée alla spina, in affiancamento a tutto il resto della gamma Chimay (composta da Triple alla spina e dalle classiche Chimay Rossa, Blu e Triple in bottiglia). Una selezione avvenuta secondo parametri rigoro-

si, basati sulla completezza della gamma Chimay e su rigidi canoni professionali nel servire la birra, per garantire al consumatore finale di gustare pienamente l'aroma speziato e luppolato di questa specialità Trappista ad alta fermentazione di 4,8% di volume alcolico, non filtrata né pastorizzata. Sono stati loro i veri protagonisti di questa giornata all'insegna del mondo Chimay, loro che sono entrati a far parte del Club Chimay Dorée e che oggi possono esibire la prestigiosa targa personalizzata ricevuta nel corso dell'evento.



I locali aderenti al Club Chimay Dorée

Il Cetra a Cittadella (PD)	XI Comandamento a Ferrara
Mastro Titta a Roma	Caffè Roma a Schio (VI)
Hops 20 a Telesse Terme (BN)	Metheglin pub a Corniano di Bibbiano (RE)
Shamrock a Montagnana (PD)	Off Side a Lecce
Piccola Abbazia a Roma	Tre Effe Irish Pub a Genova Quinto
Ein Mass a Montello (BG)	Bar Centrale a Bereguardo (PV)
Mastro Birraio a Trieste	Il Santo Bevitore Lamezia a Lamezia Terme (CZ)
Birroteca Guelfa a San Benedetto del Tronto (AP)	Il fondo a Recco (GE)
Old Station Pub a Tarquinia (VT)	La Birreria di Como a Como
Torquemada a Genzano (RM)	Wish Pub a Cremona
Grant Pub a Campobasso	The Red Mill Pub a Poncarale (BS)
La Giassera a Ferrera Erbognone (PV)	Taverna Mastri d'Arme a Trieste
Il Santo Bevitore a Venezia	La Ginestra a Viterbo
Officina Gambrinus a Civezzano (TN)	La Drancia a Saluzzo (CN)
Enoteca Lipen a Canonica Lambro (MB)	August Birrodromo a Rimini
Thomasbrau a Garlasco (PV)	La piana dei lupi a Campobasso
La Bugia a Molfetta (BA)	Birra & Bollicine a Napoli
Birreria Peppo a Colle Brianza (LC)	La Bella Alliance a Milano
King's arm pub a Pordenone	The Claymore pub a Savignone (GE)
Shangri-la' a Vignola (MO)	Gregory's Inn a Roma
Caffè del Lago a Ispra (VA)	La Birretta ad Ascoli Piceno
Il Corsaro Risto Pub a Marina di Minturno (LT)	London Pub a Foggia
I Pirati a Roma	Gambrinus a Levanto (SP)
The Bentley First a Ferentino (FR)	La tana del Luppolo a Cavi di Lavagna (GE)
Nuova Milano 09 a Milano	Cult Room ad Aprilia (LT)

La birra trappista e i formaggi trappisti di Chimay sono oggi più che mai presenti in Italia, l'evento del 30 luglio rafforza sempre più la posizione dei suoi prodotti nel nostro paese.



CHIMAY

◆ Pères Trappistes ◆



Una birra prodotta con sapienza, va assaporata con saggezza.

WWW.CHIMAY.COM

All'autunno che fa capolino
la Ciociaria da il benvenuto
con l'annuale "Original
Oktoberfest Ciociaro" nella
cittadina di Isola del Liri.

ORIGINAL OKTOBERFEST *Ciociaro 2013*

Siamo ormai alla quarta edizione e l'evento si ripropone puntuale come ogni anno, nell'ex piazzale Boimond, dal 26 settembre al 6 ottobre, in concomitanza con la ben nota festa bavarese. Lo spirito della manifestazione è sempre lo stesso: vivere allegramente ogni momento, per rammentare la bellezza e la ricchezza del patrimonio culturale, artistico e gastronomico del territorio. "Musica, gastronomia, birra ed allegria": questo il motto che rende unica questa manifestazione, capace di ricreare la tipica atmosfera bavarese arricchendola, però, con i tratti più tipicamente ciociari. Non a caso questo anno la manifestazione propone una novità: il Concorso Tradizionale, una sfida che premierà chi meglio saprà ricreare il costume caratteristico della Ciociaria e immedesimare lo spirito dell'evento, cioè allegria e rispetto delle tradizioni. Il via all'evento verrà dato la sera dell'ultimo giovedì di settembre, alle ore 20.00, con la tradizionale sfilata della banda musicale "Luigi Maccocchi". Da quel momento in poi... tanta buona birra tedesca e deliziosi piatti bavaresi e tipicamente locali delizieranno i palati dei visitatori, l'ingresso è gratuito tutti i giorni dalle 17.00, per dieci sere consecutive fino a domenica 6 ottobre. Immane la musica, con l'organizzazione di due spettacoli ogni sera. Tanta buona musica e tantissima bionda - ma anche rossa! - fresca e schiumosa birra sono i cavalli vincenti su cui la manifestazione continua a puntare.





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

Dal 1 al 4 agosto grandi festeggiamenti per i 30 anni di attività di un locale che si è saputo distinguere come una delle migliori realtà birraie d'Italia

HAPPY BIRTHDAY THOMASBRÄU

di Daniela Morazzoni

Nel nostro settore si definisce storico un locale birraio che ha compiuto più di 10-15 anni, quando si parla di 30 anni di attività siamo già nel mondo dei dinosauri... e chi ancora pensa che i dinosauri siano stati animali grandi ma lenti, poco intelligenti e a sangue freddo, commette un errore: grandi di sicuro, enormi per noi umani, ma anche fra i più intelligenti animali del loro periodo e molto predisposti all'interazione sociale. Ecco, il paragone con la Birreria Thomasbrau di Garlasco non è improprio perché come i dinosauri continua a catturare l'interesse e l'immaginazione del pubblico!

È una lunga storia quella del Thomasbrau, di ben 30 anni: correva il 1983 quando Fiore & Co. "rischiarono" in un'Italia dominata dai consumi di vino la scelta di un prodotto che

non esitiamo a definire a quei tempi sottovalutato, la birra. Una lunga storia ed un percorso in costante crescita che ha portato a ben due "traslochi" per creare ogni volta un ambiente più grande, capace di accogliere sempre più avventori. Oggi il Thomasbrau, nato con 32 posti sedere, vanta 200 posti e, nonostante l'aumento degli spazi, non ha perso nulla della grande qualità che lo ha contraddistinto dagli esordi e del servizio puntuale che lo caratterizza. Si spiegano così i titoli di merito che oggi il locale vanta, basti dire che nel 2005 Michael Jackson, giornalista, scrittore e massimo esperto nel mondo di birra, menziona il Thomasbrau nel suo libro "Great Beers of Belgium". È poi del 2007 l'ingresso di Fiore nella Confraternita dei Cavalieri d'Orval, e subito l'anno successivo anche Antonella e Fabrizio lo seguono,





facendo così del Thomasbrau l'unico locale al mondo con 3 membri presenti nella Confraternita dei Cavalieri d'Orval. Quando nel 2010 nasce la Confraternita dei Cavalieri della Birra, per iniziativa di un gruppo di gestori di locali birrai, di alcuni importatori e di appassionati di tutta Italia, il cui scopo è quello di promuovere il buon bere Trappista, la sede non poteva che essere al Thomasbrau. È ancor più recente, del 2012, il gemellaggio con Chimay il cui attestato dice: "Chimay ha scelto questo locale per la qualità del servizio e l'ottima accoglienza. Qui troverete la gamma completa delle nostre birre: Chimay Rossa, Chimay Triple e Chimay Blu, che saranno servite nel loro apposito bicchiere. Questo esercizio si rifornisce presso un importatore ufficiale riconosciuto dalla Chimay, una garanzia di ottima qualità del prodotto,

dal birrifico fino al vostro tavolo". A luglio di questo anno il Thomasbrau è entrato nel prestigioso Club Chimay Dorée.

È chiaro al mondo che al Thomasbrau la birra non è la solita birra... basta un'occhiata alle spine: **Forst Sixtus, Forst Heller Bock, Forst Pils**, tre perle della birreria altoatesina, e poi Weihenstephaner weisse e dunkel weisse, Theresianer Vienna e Chimay Triple. La garanzia di ottima qualità della birra è evidente! Se la citazione delle birre servite non bastasse a capire quanto la birra sia "considerata" e "riconosciuta" nel locale, non abbiamo timore a definire il Thomasbrau il tempio della birra dopo aver osservato l'enorme quantità di boccali di tutte le misure e aver provato un'autentica commozione di fronte alle vetrine che espongono più di 3000 bottiglie, alcune veramente pregiate.

Torno al paragone iniziale: come i dinosauri continuano a catturare l'interesse e l'immaginazione del pubblico moderno, così il Thomasbrau ha saputo catturare un numero impressionante di estimatori che fedelmente si fanno prendere dalla cultura e dalla passione per la birra, solo quella di qualità, dal piacere del buon cibo e dalla coinvolgente simpatia di tutto lo staff, "capobranco" in testa, Fiore. Non è un caso il "sottotitolo" del locale: "si beve – si mangia – si fa amicizia". Il Thomasbrau rappresenta un pezzo della nostra storia dei locali, è il passato che ha saputo affondare le radici per un presente birraio diverso, direi più "colto", ma soprattutto un passato capace di proiettarsi nel futuro perché l'emozione provata in questa birreria non ha limiti di tempo. Ai prossimi festeggiamenti per 50 anni di storia!



A Savigliano, in provincia di Cuneo, nel centro storico c'è una piazza che viene considerata fra le più belle d'Italia, è piazza Cesare Battisti dove, al numero 9, si trova un locale che della pizza ha fatto un cult.

PIZZERIA BUCEFALO

LOCALI



di Piero Ceccarini



LOCALI

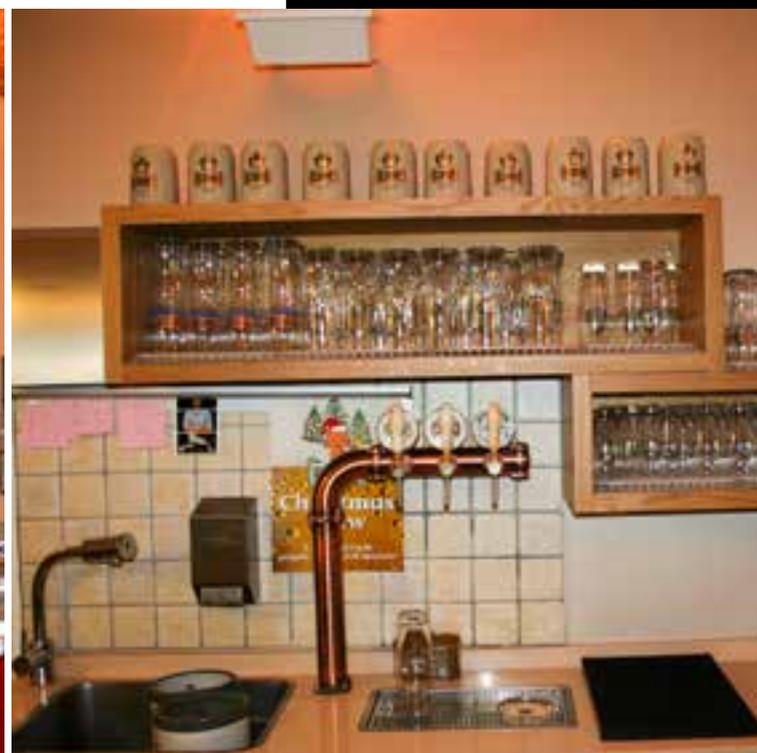
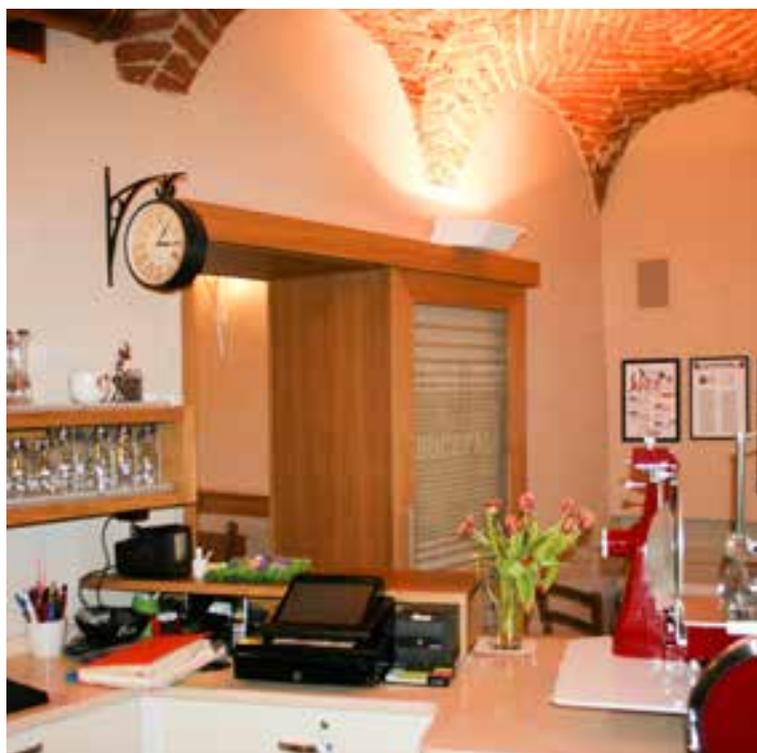


di Roberta Ottavi

Definire cult una pizzeria suonerà strano alle orecchie dei puristi della lingua italiana, primo perché è termine inglese, spesso abusato, secondo perché si usa per indicare una qualche opera di ingegno che è andata ben oltre il successo. Può una pizzeria essere un cult? Sì, se attribuiamo alla passione e alla manualità nel fare la pizza il valore che un cibo deve sempre avere, se questo dura da quasi 7 anni, se si assurge ad icona della buona pizza nel suo pubblico. Ecco perché, dopo aver parlato con Andrea, titolare e pizzaiolo della Pizzeria Bucefalo, ho osato definire il suo locale un cult. In lui c'è la passione per la farina, il fascino degli impasti, l'amore viscerale per la pizza e il pane, c'è l'esperienza e la capaci-

tà di selezionare gli ingredienti base, c'è soprattutto la voglia di conoscere, sapere, sperimentare per arrivare ad offrire il meglio. Da molini locali sceglie le farine, ne sa fare la giusta miscelazione, sempre variabile quando la farina è "artigianale", utilizza solo lievito naturale, fa maturare l'impasto in tempi lunghi, e tutto questo è garanzia di buona qualità della pizza. Sceglie e ricerca nella zona i prodotti migliori, spesso delle vere e proprie "chicche", che diventeranno gli ingredienti della sua pizza ma anche salumi pregiati da offrire ai clienti; ha una fortuna, in piazza Battisti si svolge il mercato di "campagna amica" e lui si procura i prodotti freschi e genuini, da km0, ma se così non fosse se li andrebbe a comprare anche più lontano. Accanto alla pizza compaiono deliziose bruschette e pane fatto in casa e, unica eccezione alla "regalità" della pizza, la costata di vitello

(di razza "piemontese", la famosa mucca bianca) alla griglia. Non mancano squisiti dolci "home made". In tanta ricerca di qualità, non poteva venir meno la proposta birraria. Andrea ha scelto Forst, con Kronen, corposa e dissetante, Sixtus, dal sapore unico, e la weisse Weihenstephener di cui Forst è importatore esclusivo per l'Italia. E, incredibile a dirsi ma qui il perfezionismo di Andrea si rivela del tutto, le birre sono servite come si deve, cosa che in molte pizzerie non succede: non a caso Andrea ha seguito corsi di spillatura. Come dice: *che senso ha che mi impegni per offrire ottimo cibo se poi scado nella birra?* Una bella domanda a cui molti locali dovrebbero rispondere! A lui di certo i clienti rispondono, occupando in qualsiasi giorno della settimana gli 80 posti a sedere in inverno e godendo del dehor estivo di 75 posti nella bella stagione.





La festa comincia con il ritmo giusto.





Al civico 7 di piazza Mariano
Armentani, quartiere
Nomentano a Roma, da quasi
70 anni trovate un posto dove
bere bene non è mai morto.





Zeus Pub

di Piero Ceccarini

Non è un modo dire il nostro, visto che in questo luogo nel 1946 nasceva un vecchio punto di riferimento per i romani, era un bottega su cui campeggiava una scritta: "Vini e olii". Tanti sono i ricordi che suscita questa insegna per tutti coloro che, come chi vi scrive, non è di primo pelo. Era il tempo dello sviluppo

edilizio e la città di Roma cresceva anno dopo anno, allargando i suoi quartieri a macchia d'olio fino a divenire la grande metropoli dei nostri giorni. A tutto questo la nostra bottega nella sua vocazione di importante punto di ristoro e mescita ha resistito. Dal 1991 è stata rilevata come attività dai fratelli Franco e Paolo Emili,

oggi giovani quarantenni. La passione, che agli inizi ha mosso i due fratelli, si è trasformata presto in una vera specializzazione nella particolare offerta del loro locale, stiamo parlando dello **Zeus**: circa 70 metri quadrati a disposizione del pubblico con una offerta che parte dagli aperitivi e continua fino a tarda serata. Più di 150 etichette di vini, una selezione importante di distillati, whisky, grappe, rum, e una serie di birre alla spina sulle quali apriremo un capitolo a parte. Nel loro lungo periodo di gestione, Franco e Paolo, dal modello tipico del piccolo pub degli anni novanta sono passati attraverso diverse trasformazioni, adeguandosi a nuovi stili di vita dei clienti, ai diversi modelli di consumo che via via sono venuti ad affermarsi in questi anni. Zeus ha sempre saputo rigenerarsi portando la sua offerta alla pari dei desideri dei suoi clienti. Il locale è fornito di ottime soluzioni in cucina e di una grande capacità di saper selezionare prodotti di qualità alta e tipica, ad esempio per i suoi aperitivi ecco il pecorino, di grotta o stagionato al chianti, il prosciutto San Daniele o di cinta senese o, se volete, un parmigiano da 24 mesi di invecchiamento. L'offerta di vino al bicchiere, in bella evidenza sulla lavagna, è sempre di grande qualità e accompagna l'aperitivo del tardo pomeriggio o,

all'occasione, una serata di degustazione organizzata con il produttore della cantina. Siamo di fronte ad un locale che Franco ama definire *unico nel suo genere, non è esattamente un pub, nè un mix di sala da tè e cocktail bar, è un tutto insieme e molto di più, aperto fino a tarda serata è un locale camaleontico che cambia e si propone a seconda dell'orario.*

Nell'orario di cena, lo Zeus ha un laboratorio di cucina per soddisfare diversi palati, il suo menu va dagli hamburger agli spiedini di pollo fino ai più semplici bruschettoni o torte rustiche. Quindi siamo in un locale dove si mangia e si beve altrettanto bene, e non solo vino, anzi, oltre la selezione di ottime birre in bottiglia, il suo variegato pubblico, che va dai giovanissimi fino a persone di età, può godere di una serie di birre alla spina della Brasserie Caulier, birreria belga nata nel 1842 e ripresa nel 2007 da Eric Coppieters con metodi di produzione innovativi ed assolutamente artigianali: oggi la Brasserie Caulier vanta un prodotto unico al mondo, con un processo brevettato e segreto, una birra "sugar free by nature" che ha il sostegno dell'Associazione Belga dei Diabetici.

Zeus propone al suo pubblico un autentico capolavoro, la Extra, una grande bevibilità nella Brune e una vera potenza, la Tripel.



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



Nella provincia vallone del Lussemburgo, nel paese di Vaux-sur-Sûre vicino a Bastogne, città ben nota per l'assedio subito nella 2a Guerra Mondiale durante la battaglia delle Ardenne, il mastro birraio Philip Minne ha fondato, in società con la moglie Catherine e Philippe Meurisse, la Brasserie de Bastogne: nel 2008 ha visto la luce la sua prima birra, La Trouffette Blonde, che nasce con uno slogan, *"tutta la forza delle Ardenne nella freschezza di una birra"*, ad indicare il suo radicamento nel territorio e nella cultura birraia belga.



Brasserie de Bastogne

di Roberta Ottavi

Dall'incontro tra Philippe Minne, ingegnere civile ma bravo homebrewer (del resto la tradizione di famiglia che aveva saltato la generazione paterna doveva pur essere ripresa!), e l'agricoltore Philippe Meurisse, che voleva diversificare la sua attività ed era rimasto molto colpito dalla bontà della birra prodotta da Philippe, nasce la Brasserie de Bastogne in cui Catherine Minne gioca l'importante ruolo di responsabile amministrativo e commerciale. Il trio crea il birrificio nella fattoria di Meurisse, a Belleau, una frazione di cinque case nei pressi di Vaux-sur-Sure, e, dopo mesi di lavoro e di difficoltà, basti pensare che è stato necessario progettare una laguna per il trattamento delle acque reflue in quanto la birreria è adiacente ad una zona Natura 2000, nasce la prima birra a cui viene dato il nome Trouffette. Qui



bisogna spiegare il significato di questa scelta! Trouffet è un personaggio del folklore di Bastogne: in cappotto blu e foulard rosso a pois rappresenta la popolazione delle Ardenne, orgogliosa e astuta. Non solo il nome ma l'etichetta riprendono l'immagine di un giovane trouffet che cavalca un cinghiale, altro simbolo del territorio, con al collo una botticella. La Trouffette Blonde, lanciata nel 2008, oggi si declina anche in Brune e Rousse e in due birre stagionali, la Belle d'Eté et Givrée, fino all'ultima nata, la BPA Bastogne Pale Ale. In meno di cinque anni ben 6 birre ed una produzione che è passata da 40 a 600 ettolitri! Se si pensa che hanno iniziato con gli impianti dismessi dall'amico Grégory Verhelst de La Rulles e con una produzione di due cotte al mese da 1000 litri... di birra ne è passata sotto i ponti. E che birra!



Come spiega Catherine Minne: *alcune birre sono prodotte in dieci giorni, hanno una fermentazione lenta e all'aria aperta, ovviamente non sono pastorizzate o filtrate, sono birre naturali, senza additivi, ad alta fermentazione; in totale la produzione richiede sei settimane, ad esempio è così per la Trouffette Blonde, brassata con tre tipi di malto e 4 tipi di luppolo. Al di là degli ottimi ingredienti di base, acqua, malto, luppolo e lievito, ciò che credo sia più apprezzato dai consumatori è il legame con il terroir, ed uso apposta un termine da sempre correlato al vino, e l'alta qualità. Questo spiega il successo nelle Ardenne ma rimane la domanda "e all'estero?". Anche qui facciamo riferimento alle parole di Catherine Minne: è il passaparola e la partecipazione a manifestazioni brassicole che ha permesso alla Trouffette di conquistare gli intenditori, oltrepassando i confini geografici. Abbiamo un ottimo servizio di esportazione per gli USA, grazie al rapporto con Christine Celis (figlia del compianto Pierre Celis che ha contribuito a creare la Hoegaarden blanche) che opera attraverso la Authentic Beverage Management, e per l'Europa; in particolare in Italia operiamo attraverso un responsabile, Walter Pasqualini, che ci sta dando molta soddisfazione.* Fin dalle origini le birre della Brasserie de Bastogne sono state proposte in bottiglia da 75cl, per permettere una migliore rifermentazione ed una presentazione al tavolo più "conviviale", ed alcune in fusti da 20 litri, così da garantire sempre la freschezza al consumatore. Andiamo a conoscere la gamma.



La Trouffette Blonde g.a. 6% vol.

Dal colore giallo carico, ben luppolata e bilanciata. Aroma moderatamente luppolato con note floreali ed agrumate. Sapore leggermente maltato in cui si distinguono note speziate di cardamomo. Corpo pieno e rotondo, lascia il palato asciutto e la bocca pulita.

La Trouffette Brune g.a. 6,8% vol.

Una bruna dalla schiuma cremosa, al naso si sentono odori di luppolo con sentori maltati e note di caffè e di frutta, al palato prevale l'amaro. Una birra prodotta con 5 malti e 4 luppoli che non esitiamo a definire complessa. Ottima birra da meditazione.

La Trouffette Rousse g.a. 7,5% vol.

Colore ambrato tendente allo scuro, molto speziata sia al naso che al palato; prodotta con malti americani e l'aggiunta di ginepro durante l'ebollizione, è una birra dal corpo pieno, molto equilibrata.

La Trouffette Belle d'Été g.a. 6% vol

Una blanche ideale per l'estate, colore oro, aroma fruttato in cui prevalgono scorza d'arancio e coriandolo, ben percepibili anche al palato; sul finale si sente l'amaro dei malti, americani per la maggior parte.

La Trouffette Givrée g.a. 8% vol.

Birra bruna, quasi nera, dall'aroma mediamente luppolato con note leggermente fruttate e delicati sentori di cioccolato. Gusto amaro con note di luppolo aromatico, ben distinguibile il sapore citrico con punte di malto torrefatto.

Bastogne Pale Ale g.a. 5,2% vol.

Color biondo paglierino, al naso presenta il profumo di abbondanti luppoli, fresche note agrumate ed erbece. Fresca anche al palato con note di amaro non troppo accentuato che mettono in risalto il lievito (Orval). Ben equilibrata e gustosa, è una Belgian Pale Ale che molto mutua dalle IPA.



Cashmatic è una cassa automatica di ultima generazione nonché accessorio per programmi gestionali ideata per effettuare in maniera automatica il pagamento con contanti. È distribuita in Italia da H.Pierre, la nota software house di Perugia.

CASHMATIC

la cassa intelligente

È piccola, compatta e protegge i tuoi affari e il tuo denaro: Cashmatic è una cassa pensata per effettuare in maniera automatica il pagamento con denaro contante. Grazie alle sue dimensioni ridotte, 27cm di larghezza, 39,7cm di profondità e 38,9cm di altezza, ed al suo peso, solo 18,6kg, si colloca in maniera facile e veloce in ambienti con spazi limitati come ad esempio, il banco di un bar. È il cliente ad inserire il denaro e Cashmatic dà il resto! Grazie ad uno specifico algoritmo, il sistema di erogazione del resto individua la combinazione contenente il minor numero di monete e banconote da restituire al cliente. Caratteristica rilevante della cassa automatica è l'elevata velocità di accettazione e di erogazione del denaro: infatti Cashmatic in 12 secondi riesce ad accettare 6 monete ed erogarne 12 e in meno di 10 secondi è capace di accettare, convalidare e immagazzinare le banconote.

Essa opera con i seguenti tagli di moneta: €0.10, €0.20, €0.50, €1.00, €2.00, €5.00, €10.00, €20.00, €50.00, €100.00, €200.00, €500.00

verificando e scartando le banconote e le monete false. Abbiamo chiesto ad Orlando Perini, Presidente del Gruppo H.Pierre, quali altri vantaggi offre Cashmatic. *Innanzitutto, ci risponde, Cashmatic garantisce che non ci siano ammanchi o differenze di cassa anche laddove non sia possibile un controllo diretto del proprietario. Poi, e non è di poco conto, questa cassa automatica è anche un accessorio in grado di comunicare con i programmi gestionale già in commercio e installati nei punti cassa, che quindi non vanno sostituiti. In sintesi: farsi pagare il conto non è mai stato così semplice, rapido e sicuro!* Al gestore di ogni tipologia di locale possiamo tranquillamente dire: Cashmatic è la soluzione semplice, facile e veloce per proteggere il tuo denaro.



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.

Presentata al pubblico per la prima volta nell'agosto 2012 dal birrifico Villacher, Villaco, la nuova "Hugo", è un vero successo: è in commercio la milionesima bottiglia della prima ed unica Hugo austriaca a base di birra. Villacher Hugo è la nuova bibita di culto!

Villacher Hugo

A la bibita Hugo, composta da sambuco, menta e limone, fino a 9 mesi fa era conosciuta solo come bibita a base di prosecco oppure di vino bianco. Il birrifico Villacher ha sviluppato una ricetta a base di birra e, così facendo, ha lasciato il segno in tutto il settore birraio austriaco. Pensate che entro la fine dell'anno saranno prodotte circa 2,5 milioni di bottiglie. La Villacher Hugo è composta da una miscela prodotta con sambuco, menta e limone e... birra Villacher.

Villacher Hugo è una bibita leggera e rinfrescante, con solo il 2% di gradazione alcolica e con ¼ di calorie in meno rispetto alle altre birre convenzionali. La temperatura ideale per degustare



la birra Hugo nel formato bottiglia vuota a perdere da 33cl è di 4°C, per questo è stato sviluppato un portabottiglie dedicato per Hugo. La Villacher Hugo è ormai diffusa in tutta Austria, non solo nella GD/DO e presso i grossisti, ma anche nella ristorazione. Le bevande miste a base di birra sono di moda in tutta l'Austria: la Radler ha già una quota nel mercato della birra pari al 7%. Secondo Birgit Glanzer, responsabile dell'esportazione, è presente anche una notevole richiesta dall'estero, in particolare dall'Italia, dal Sud

Tirol e dalla Baviera. *Il grande successo di Villacher Hugo è la conferma di come è possibile coniugare tradizione ed innovazione, spiega Bettina Rabitsch, responsabile marketing del Birrifico Villacher. Con la Villacher Hugo siamo riusciti a ricreare la perfetta atmosfera rilassante e la gioia di vivere tipica dei paesi mediterranei: estate e sole. Il sapore di questa miscela unica è arrivato alla perfezione: il profumo del sambuco, la freschezza del limone e l'asprezza della menta in combinazione con il classico tono di malto della birra Villacher.*

La Villacher Hugo ha ricevuto molti riconoscimenti ed è stata vincitrice del premio nazionale **prodotto innovativo** nella categoria birra e bevande miste

a base di birra dalla rivista specializzata "Cash". Inoltre è l'unica bevanda mista a base di birra ad essere mai stata premiata nella "Guida della birra". Il notissimo giornalista birrofilo austriaco, Conrad Seidl, conosciuto come il "papa della birra" afferma: *Villacher Hugo è una combinazione armonica tra l'amaro della birra e la freschezza del sambuco, della menta e del limone, pronta da degustare nella bottiglia da 33cl oppure servita con limone e foglie di menta nel sinuoso bicchiere Freshstange. Complimenti!*

Il birrifico Villacher, presente dal 1858, è leader di mercato in Carinzia ed è anche il birrifico più grande della regione con una produzione di 280.000 ettolitri di birra e 45.000 ettolitri di bibite analcoliche. Il birrifico tradizionale è conosciuto per il suo ricco assortimento di birra di qualità: Bella Carinziana, Pils, Dunkel, Oktoberbräu, Bock, Selection Red ed anche Villacher PUR, la prima birra austriaca dal gusto pieno... e con solo il 4% di alcol ed ¼ di calorie in meno. Il prodotto di punta sia sul mercato austriaco che all'estero è la Villacher Märzen. Il fatturato del birrifico Villacher nel 2012, con 245 dipendenti, è stato di 45 milioni di euro, la cui quota di esportazione è stata pari al 9%.



GUIDAONLINE® BIRRE&BIRRE®

La guida completa per scegliere le tue birre
DOWNLOAD GRATUITO DA: WWW.BEVERFOOD.COM

GUIDAONLINE® BIRRE&BIRRE®

EDIZIONE 2013

TUTTE LE SCHEDE
DELLE MARCHE
DI BIRRA E SIDRO
COMMERCIALIZZATE
IN ITALIA

DIZIONARIO COMPLETO
DELLE BIRRE

Beverfood.com
Edizioni Srl



NUDA E CRUDA.

La Guidaonline riporta le schede tecniche di tutti i marchi
di birra commercializzate in Italia suddivisi per nazione
ed inoltre contiene il dizionario delle birre

DOWNLOAD GRATUITO DA: WWW.BEVERFOOD.COM

Beverfood.com Edizioni Srl

Via Marco Aurelio 8 - 20127 - Milano - Tel. (+39) 02283717 edizioni@beverfood.com

A modo mio
Birra artigianale italiana



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

www.birrificiosangiovanni.it
info@birrificiosangiovanni.it

BEER 2 PEER

Il 7 e 8 settembre 2013 al Borgo Medievale di Torino, l'esordio di BEER 2 PEER Bierfest, *Birre artigianali, Street food & CreActivity*, in un week end interamente dedicato all'universo della birra artigianale, ai veri cibi di strada e alla creatività, per scoprire tutti gli stili di birre possibili, spillate da alcuni tra i migliori micro-birrifici e brewpub italiani.

Una due giorni di degustazioni e assaggi, showcooking e laboratori,

performances ed incontri... ma anche un'area di shopping design e d'incontro con le nuove forme di attività creative. L'evento, ideato e curato dal giornalista "gastro-nomade" Vittorio Castellani, meglio conosciuto come Chef Kumalé, in collaborazione con la Fondazione Torino Musei, si presenta dunque come una vetrina dedicata alla birra

ma anche ai nuovi "fermenti" in ambito produttivo e creativo.



Spigolature

birròforum

Ha chiuso i battenti la prima edizione del Birròforum, l'evento capitolino interamente dedicato al mondo brassicolo organizzato in collaborazione con AssoBirra, che ha visto la presenza di trentadue birrifici artigianali. *Per essere un numero 0*, dice Emiliano De Venuti, organizzatore della manifestazione, *siamo pienamente soddisfatti: ci sono stati 5.500 visitatori in quattro giorni. In particolare, grande successo hanno riscosso i laboratori di degustazione, con la birra senza glutine, le contaminazioni con il mondo del vino e gli abbinamenti con il cibo.* La prossima edizione ripartirà proprio da questi risultati: *Il calendario*, aggiunge De Venuti, *sarà più lungo e ci saranno più birrifici, che renderanno partecipe il visitatore della creazione della birra, non in modo didascalico ma ludico.*



Birra artigianale, cibo di strada, artigianato, musica, arte e sostenibilità: questi gli ingredienti del Castelli Beer Festival - Città di Marino in programma il 26, 27, 28 luglio 2013. Il progetto dell'associazione culturale **Sibarita** in collaborazione con l'associazione **Streetfood**® intende promuovere l'arte e l'artigianalità, la tradizione e la cultura sul territorio dei Castelli Romani. Il festival coinvolgerà tutto il centro storico di Marino. Lungo Corso Trieste sarà possibile bere birre di qualità e incontrare i mastri

birrai negli stand dei 20 birrifici artigianali italiani. Previsti laboratori e degustazioni per conoscere meglio la birra artigianale. Mescolati ai birrai ci saranno i produttori del Mercato della Terra Slow Food di Ciampino con i loro salumi, formaggi, dolci, conserve, confetture, miele, olio. A Piazza San Barnaba andrà in scena il meglio della tradizione culinaria italiana con la tappa laziale dello Street Food Tour 2013 organizzato dall'associazione **Streetfood**®: cibo di strada di alta qualità da tutte le regioni italiane.



All'interno del Festival, performance di artisti e band che si esibiranno per strada, senza palco, nel modello Street Music. Ci sarà anche uno spazio dedicato ai writer che realizzeranno le loro opere in presa diretta. Infine il coinvolgimento di **Agricoltura Capodarco Società Cooperativa Sociale** di Grottaferrata, che trasformerà le vie del centro in un grande giardino attraverso il progetto **Viva-IO**, laboratorio florovivai-stico sociale per persone con disabilità psichica e mentale medio-grave.



FERMENTAZIONI festival delle birre artigianali

Nato dalla sinergia tra Andrea Turco, esperto di birra e autore del blog cronachedibirra.it, e Sfero srl, società specializzata nella creazione e organizzazione di grandi eventi, Fermentazioni è il nuovo festival delle birre artigianali che si svolgerà a Roma, nella suggestiva archeologia industriale delle Officine Farneto, dal 13 al 15 settembre. Ospiterà 30 birrifici italiani, oltre ad una piccola selezione estera; ad oggi saranno presenti: **Almond '22** (Abruzzo), **Amiata** (Toscana), **B94** (Puglia), **Baladin** (Piemonte), **BiRen** (Emilia-Romagna), **Birra del Borgo** (Lazio), **Birra dell'Eremo** (Umbria), **Birradamare** (Lazio), **Birranova** (Puglia), **Birrificio del Ducato** (Emilia Romagna), **Birrificio Italiano** (Lombardia), **Birrificio Pontino** (Lazio), **Birrificio Settimo** (Lombardia), **BirrOne** (Veneto), **Brewfist** (Lombardia), **Brùton** (Toscana), **Croce di Malto** (Piemonte), **Foglie d'Erba** (Friuli-Venezia Giulia), **Free Lions** (Lazio), **Karma** (Campania), **L'Olmaia** (Toscana), **Lambrate** (Lombardia), **Maiella** (Abruzzo), **Maneba** (Campania), **Opperbacco** (Abruzzo), **Piccolo Birrificio Clandestino** (Toscana), **Sorrento** (Campania), **Toccalmatto** (Emilia-Romagna), **Turan** (Lazio), **Turbacci** (Lazio). Una selezionata squadra di esperti terrà seminari, degustazioni, masterclass, reading e incontri per homebrewer. Chef ospiti siederanno a tavole rotonde per spiegare e raccontare i possibili abbinamenti tra birra e cibo, regalando ai partecipanti la loro esperienza e la loro testimonianza. Fermentazioni rappresenta un nuovo approccio al mondo della birra artigianale, fondato su uno spirito di scambio e conoscenza. Vuole offrire ai suoi visitatori degli strumenti facili ed efficaci per avvicinarsi al mondo della birra, sia attraverso il confronto con i professionisti del settore, sia creando momenti di svago. *Il nostro obiettivo*, dice dal suo blog Andrea Turco, *non è creare un festival fine a se stesso ma proporre uno strumento di supporto all'intero movimento.*



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

MONDIAL DE LA BIÈRE

MULHOUSE

FRANCIA
PARC DES
EXPOSITIONS

DAL 12 AL 15 SETTEMBRE 2013

Più di 100 birrifici e più di
400 birre da degustare!



IL GIRO DEL MONDO DELLA BIRRA IN 4 GIORNI

INGRESSO LIBERO

Giovedì dalle 17:00 alle 23:00

Venerdì e Sabato dalle 11:00 alle 23:00

Domenica dalle 11:00 alle 18:00

Terrazza esterna
Ristorazione sul posto
Boutique

Trasporto urbano: linea 1 del tram -
bus numero 10

Evitate la fila d'attesa!

Acquistate il vostro forfait degustazione in anticipo!



L'ABUSO DI ALCOOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. DA CONSUMARSI CON MODERAZIONE.

DENTRO LA COTTA



Bodibeer

Bottega Ratauia di Roccovione (Cuneo) presenta una birra innovativa che utilizza un ingrediente tipico delle valli cuneesi: la patata di montagna, detta in dialetto "bodi". Ecco come si presenta: *sono stata "concepita" il 29 aprile, il 30 mi hanno cotta, filtrata e messa a maturare in tino e, da pochi giorni, mi hanno imbottigliata. Sono bionda, fresca, leggera in alcool ma dal carattere robusto, molto beverina e... buona. L'ingrediente che mi rende davvero unica (dicono sia la prima in Europa, tra le poche nel mondo) è la patata di montagna: sono la prima birra artigianale alla patata, una vera birra del territorio, non potevo che chiamarmi Bodibeer.*



EXTRAOMNES QUADRUPEL

Tonaca di frate con evidenti riflessi rubino e schiuma compatta color nocciola. Un effluvio "vinoso" domina il primo olfatto, con riconoscimenti di susina disidratata, dattero e di spezie dolci e penetranti. Il palato è morbido, "warming", con un finale di prolungata persistenza piccante. Questa la descrizione della nuova nata del birrifico di Nizzolina di Marnate, una birra di 9,3% con cui Luigi "Schigi" D'Amelio continua a percorrere le strade dei maestri del mondo brassicolo belga... e il nome, semplicemente Quadrupel, lo dimostra.



LA BIRRA ARTIGIANALE IMPER ALE COLLESI

Premi 2010

World Beer Championships
Chicago

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

Premi 2011

International Beer Challenge
Londra

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

Premio Design and Packaging
BIRRA AMBRATA Silver Medal

World Beer Championships
Packaging Competition
Chicago

INTERA GAMMA BIRRA COLLESI
Premio "Collezione"
CATEGORIA DESIGN GRAFICO BIRRA COLLESI
Silver Medal
CATEGORIA STYLE BIRRA COLLESI
Bronze Medal

Premi 2012

World Beer Championships
Chicago

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

The New York
International Competition

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



Prodotto da: Fabbrica della Birra Tenute Collesi per Collesi Birri srl • Via della Madonna, 2 • 61042 Apecchio (PU) • Italy • Tel. e Fax +39 075 933110 • info@collesi.com • www.collesi.com

Paul Bricius Hora Benedicta Abbey

Un nome lungo una "quaresima", e mai termine fu più appropriato visto che si tratta di una birra monastica. Prodotta da Paul Bricius, birrifico di Vittoria (RG), per conto della Hora Benedicta, associazione culturale finalizzata alla valorizzazione e promozione dell'Abbazia di San Martino delle Scale, è una birra d'abbazia, g.a.8% vol., dal color "tonaca di frate" e dal bouquet olfattivo/gustativo complesso e variegato, grazie anche all'impiego di diverse spezie officinali (tra cui genziana, liquirizia e finocchio), molte delle quali coltivate all'interno della stessa abbazia.



Villa Serena

Da un'idea di FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, delegazione di Livorno, due protagonisti del gusto, Gelateria Popolare 2 e Piccolo Birrifico Clandestino, si sono uniti per dare vita ad una specialità tutta labronica, il gelato alla birra. La birra prescelta dal mastro gelatiere è la belgian ale Villa Serena, molto profumata, dal gusto morbido, di g.a. 5,2%vol.

FIERA DI BIRRA DELL'EREMO

Fiera è l'ultima nata di Birra dell'Eremo, birrifico di Assisi, e prende il nome da fera, bestia, come scriveva S. Francesco d'Assisi nella sua opera più celebre, "Il cantico delle creature": ecco perché sull'etichetta della bottiglia troverete l'immagine del cinghiale. Birra in stile American India Pale Ale, di colore biondo carico con schiuma bianca fine e persistente. Al naso emergono note agrumate di limone e pompelmo e fruttate di frutti rossi.; in bocca si hanno note erbacee in cui l'amaro risulta essere molto morbido ed equilibrato, in perfetta sincronia con lo stile. Gradazione alcolica 6,5% vol.



Shockwood di Birradamare

Il Birrifico laziale continua a proporre le proprie birre "mensili: agosto è contraddistinto da Shockwood, una barley wine ad alto tenore alcolico (10% vol.) e di grande complessità aromatica. Liberamente ispirata anche alle Strong Belgian Ale, prodotta in quantità limitata nel corso del 2012 e successivamente numerata dopo una lenta maturazione in piccole botti di rovere francese, è una birra da meditazione che non mancherà di stupire e soddisfare i consumatori più esigenti.



32.
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE
ERBA (CO)
www.doppiomalto.it



APER-PIE

Cocktail a base di birra Peel Pie Naranja Beer
LA BIRRA CRUDA NON AMARA

Peel Pie, brand creativo a trecentosessanta gradi, ha lanciato la nuova moda dell'aperitivo a base, ovviamente, di Peel Pie Naranja Beer, la bionda doppio malto ad alta fermentazione dall'intenso colore dorato con note di coriandolo e di arancia Curaçao. Fresca, intrigante e versatile, Peel Pie diventa un cocktail che grazie all'armonia dei suoi ingredienti si presta ad ogni situazione!

POP

è con ghiaccio, fiore Peel Pie,
 succo d'arancia,
 Peel Pie Naranja Beer,
 la birra cruda non amara.



Info e contatti:
 Giovanni 334.9901333
sales.office@peelpie.com

Info e contatti:
Kambiz 340.3893570
responsabile eventi
aperitivo con delitto

VUOI UNA SERATA FRIZZANTE NEL TUO LOCALE?

“Aperitivo con delitto” è un modo divertente e frizzante di passare la serata.

Un aperitivo interattivo che altro non è che uno spettacolo teatrale durante il quale i commensali saranno trascinati da un cast di attori professionisti in una detective story. Qualcuno ha commesso un delitto e solo tu potrai aiutare a scovare il colpevole.

Nel corso dell'aperitivo riceverai dei preziosissimi indizi e, sfruttando il tuo intuito, potrai arrivare alla soluzione del mistero.

All'arrivo in sala il pubblico siederà al proprio tavolo sul quale troverà un blocco per appunti e la scheda della propria squadra. Lo spettacolo avverrà tra un aperitivo e l'altro, quando un gruppo di attori coinvolgerà il pubblico raccontando e recitando la storia di cui loro saranno gli unici detective.

Il gioco consiste nello svelare i misfatti interrogando gli attori e raccogliendo gli indizi che porteranno a smascherare il colpevole. Tutti avranno la possibilità di indovinare ma solo il tavolo che si sarà avvicinato di più alla soluzione sarà il vincitore.

Metti alla prova le tue cellule grigie e scopriti all'altezza dei più grandi investigatori di tutti i tempi e ricorda...la soluzione è davanti ai tuoi occhi!

APERITIVO CON DELITTO

Peel Pie



Find the Secret!

peelpie.com



www.youtube.com/user/peelpie1



www.facebook.com/PeelPieBeer

SPIZZICALUNA BREWING

Con una geniale intuizione, Spizzicaluna Brewing si getta a capofitto nell'enorme mercato delle birre artigianali e nell'arte dell'home brewing, divenendo subito conosciuto nel panorama dei Castelli grazie alla sua vastissima offerta di prodotti sempre nuovi e particolari, e grazie alla professionalità di Tommaso, appassionato di brewing, e della sua famiglia che lo affianca nell'organizzazione e nella gestione del locale, creando così una linea di continuità con Spizzicaluna la paninoteca, affermato locale che offre panini di ogni formato e con ogni farcitura, gustosi e morbidi cheese-

burgers, bruschette, insalate, gran piatti, bruschettoni, piatti caldi e ghiotti fritti. Allo Spizzicaluna Brewing è facile trovare Tommaso intento a preparare una sua nuova birra, spiegando agli astanti le fasi della preparazione, oppure a consigliare il giusto abbinamento tra una birra ed uno dei tanti salumi e formaggi da degustare. Non solo, come in un beer shop che si rispetti, qui si trovano abbigliamento, gadget, bicchieri e tutto l'occorrente per preparare la birra in casa (malti, luppoli, attrezzature, ecc.), oltre, ovviamente, ad una vastissima gamma di qualità e tipologie diverse di birre da tutto il mondo.

A Novembre dello scorso anno è stato inaugurato il primo Beershop di Frascati, in via Goffredo Mameli.



BIRRA d'Abbazia

Lunica Birra Lavorata  *Totalmente a Mano*

Sigtum S. CDarise in Lacu
Anno 1159

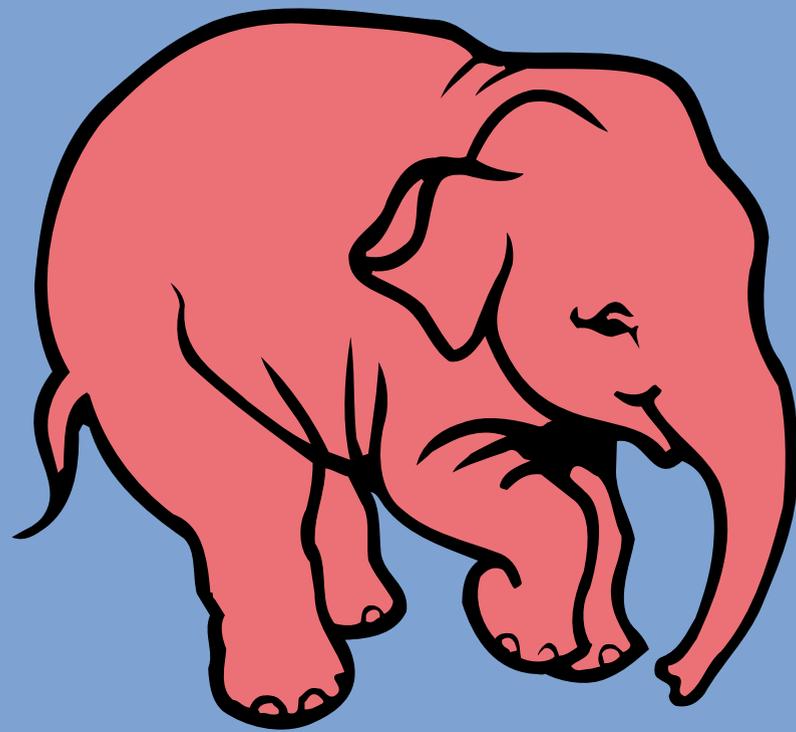



Lacu

✦ *Qualcosa di Speciale* ✦

Prodotta e Distribuita in esclusiva da Cobit Italia
Moscufo (Pe) Tel. +39 (0)85 979367
www.lacu.it

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

A Sant'Apollinare, in provincia di Frosinone, c'è una valle racchiusa tra le propaggini meridionali dei Monti Aurunci e delle Mainarde, è la Valle dei Santi e proprio qui c'è una fantastica "strega" che ammalia i comuni mortali con ottima birra: è la HB München, proposta in abbinamento ai molteplici piatti che escono dalla cucina della Strega della Valle



STREGATI DA HB MÜNCHEN

di Luca Gennaro

Ion finiremo mai di dirlo, l'abbinamento birra cibo è di tendenza fra gli appassionati birrofilo ma per molti italiani è ancora una scoperta. Fortuna che esistono birre e gestori che sanno fare di questo abbinamento un elemento distintivo della loro proposta. Anna, titolare del locale La Strega della Valle, è certamente fra questi, prima di tutto perché offre birre di alta qualità capaci di adattarsi perfettamente al cibo. Parliamo delle HB München che la nostra strega ha selezionato proponendo alla spina tre si-

curi successi, Hofbräu Original, Münchner Weisse e Hofbräu Urbock, e quando è il suo tempo Hofbräu Oktoberfestbier. Poi, e non è poco, Anna sa interpretare liberamente l'abbinamento, con il coraggio della sperimentazione e quel tocco di sensibilità, e conoscenza del suo pubblico, che la aiuta nel consigliare al cliente la birra più idonea anche ai suoi gusti personali.

In una serata trascorsa alla Strega della Valle ho gustato tante portate e, lo confesso, bevuto parecchia birra (tanto chi

doveva guidare era astemio); vi segnalo gli abbinamenti che più mi sono piaciuti, ossia tutti quelli che ho scelto.

Ho iniziato con un ricco antipasto che un tempo avremmo definito all'italiana, con salumi, affettati, formaggi, verdure grigliate, legumi e sottoli, un piatto difficile da abbinare per la varietà di sapori che presenta. Anna mi ha consigliato una chiara a bassa fermentazione, poco luppolata, frizzante ma non invasiva, con un sapore prevalente di malto bavarese, la scelta a quel punto era



MÜNCHEN

ovvia: Hofbräu Original, una birra che ho sempre abbinato a würstel e crauti e ben volentieri alla pizza margherita ma che non avrei scelto per questo antipasto... avrei sbagliato, ci stava benissimo! Sono stato tentato anche da un'allettante terrina che ho visto passare per un altro tavolo ma ho soprasseduto, ho rinunciato

anche ad una tagliatella in bianco con funghi (sarà per un'altra volta) ed ho puntato dritto alla grigliata mista di carni, ottima e abbondante. Qui l'abbinamento non poteva che essere se non con la Hofbräu Urbock, una rossa dal sapore molto corposo, aromatico, con una delicata nota finale di luppolo, veramente



perfetta per questo piatto. Come avrete capito la cucina della Strega della Valle propone una cucina genuina, che predilige i prodotti del territorio, ed io a questo mi sono attenuto, anche se confesso che qualche portata che mi transitava sotto gli occhi stuzzicava quanto mai la mia gola, perché nel locale si servono anche piatti

particolari e pizze innovative, oltre alla tradizionale cucina ciociara. La tentazione di un bel fritto di mare c'è stata ma... era troppo. Ho chiuso con un dolce alla frutta e l'accompagnamento è stato con Münchner Weisse, con i suoi sentori classici di banana e pera mature e i persistenti sentori citrici che le conferiscono una

freschezza unica, perfetta per il fine pasto. L'amaro appena percettibile e l'elegante equilibrio gustativo hanno esaltato la delicata crostata di frutta che mi sono veramente goduto. Peccato non essere venuto qui al tempo di produzione della birra dell'oktoberfest, avrei ben volentieri degustato qualche altra accoppiata vincente



con gli ottimi cibi della strega... ma non è detto, una capatina anche ad ottobre ci sta, anzi va fatta sempre in un locale che sa fare proposte in grado di attrarre nuovi clienti e di fidelizzare i "vecchi". Merito di Anna e di tutto il suo gruppo, merito di HB München che, oltre all'alta qualità, offre grande versatilità di gamma.

Si fa un gran parlare di qualità ma perché il termine non rimanga solo un'esibizione di certificazioni, abbiamo scelto di farvela "toccar con mano" osservando il sistema qualità di Demetra srl, la nota azienda di Talamona che offre agli operatori della ristorazione moderna specialità alimentari destinate a creare valore aggiunto e dare prestigio al proprio locale.

Qualità certificata Demetra

La qualità Demetra è riconosciuta e certificata da oltre dieci anni dall'ente certificatore DNV secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008. Ma cosa vuol dire? In primis che entrando in azienda si viene accolti da un buon odorino di cibo, e vi garantisco che non è poco!, poi si entra nel laboratorio del Controllo Qualità, dove vengono portati e controllati i documenti relativi ai prodotti e si svolgono gli esami e i controlli di routine. In produzione sembra di entrare alla NASA, un via vai di gente con camice, cuffie e copri-scarpe. Nel magazzino di stoccaggio i prodotti arrivano secondo un programma di produzione settimanale che cambia secondo stagione; qui, su tutta la materia prima, subentra una ulteriore fase di controllo manuale da parte di personale esperto e adeguatamente formato perché le macchine non possono far tutto (impossibile pulire e selezionare diversamente un fungo porcino). E poi la cottura, nella

quale si abbinano i tradizionali e sapienti metodi della cucina casalinga a innovativi processi: enormi pentoloni a vapore accanto ai quali sono appese le ricette delle specialità in produzione; sono ricette testate che il personale segue con rigore, introducendo gli ingredienti (predosati, così da evitare errori) nell'esatta sequenza codificata. Terminata la cottura, il prodotto è rovesciato in una vasca, aspirato in vasi che passano in autoclave per la sterilizzazione che consente il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e igieniche per 36 mesi. A seguire il confezionamento, fondamentale per la conservazione della qualità del prodotto: ne è un esempio il nuovo formato delle buste flessibili che offre diversi vantaggi: sterilizzazione più breve (a beneficio delle proprietà organolettiche), minore impatto ambientale, stoccaggio semplificato. Questa è la qualità Demetra!

Il viaggio della qualità

Il percorso che compie un prodotto selezionato per diventare una referenza Demetra.



1

Raccolta del prodotto nel luogo d'origine.

2

Selezione dei soggetti adatti.

3

Il prodotto parte subito per Talamona...

4

Demetra accoglie il nuovo arrivato con tutti i preparativi del caso.

5

Un controllo della salute e, poi, via...

6

...alla cottura e agli aromi.

7

Quindi, sigillato, a riposare in un bagno d'olio di qualità.

8

Uno scrupoloso controllo finale prima di essere...

9

...impacchettato e destinato nei punti di ristorazione.

10

Nei migliori ristoranti potrete incontrare, alla fine del viaggio, i prodotti Demetra, apprezzati dagli chef e, naturalmente, dai buongustai!





La freschezza
che conquista.

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



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

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Gli italici Oktoberfest non possono prescindere dalla proposta dei piatti più popolari della Baviera, e questi devono essere "originali"... altrimenti che oktoberfest sarebbe? La garanzia di prodotti di qualità, originali ed artigianali, da oltre 30 anni la offre Svevi, lo specialista dei prodotti tipici tedeschi e bavaresi.

Ein Prosit bei Svevi

L'Italia è costellata di tanti Oktoberfest, grandi e piccoli, una tradizione bavarese che ha conquistato non solo noi ma il mondo intero perché allegra, piena di atmosfera, ricca di birra e di buon cibo. In un mare di colore bianco e celeste, dai palloncini agli stendardi fino alle tovaglette sui tavoli, doverosamente grandi tavolate perché la festa diventi un raduno di amici come nello spirito di Monaco di Baviera, il cibo ha fondamentale importanza. L'Oktoberfest è il tripudio dei wurst, delle senapi, dei crauti e delle patate, dello stinco di maiale e del brezel e di tante altre specialità molto apprezzate anche da noi. Svevi, che nel suo "carniere" dispone di oltre 10.000 specialità accuratamente selezionate nella Germania intera, è il partner ideale per garantire il successo del vostro Oktoberfest: Schweinzbratwürstel, Frankfurter, Bockwürstel, Würstel Knacker Cervelade, Kasekrainer, Regensburger, Debrecziner, Thuringa sono solo alcune delle tante varietà di wurst che potrete offrire ai vostri clienti, senza dimenticare di sorprenderli con il maxi-würstel da 43 cm., ben 450g di carne, il più grande di tutti. E, fra le varietà di senapi, non dimenticate la novità 2013 di Svevi, la senape alla birra chiara, scura e rossa! Svevi vi aiuta ad organizzare l'Oktoberfest non solo con prodotti originali ma con un supporto concreto e la migliore consulenza. Ein Prosit!

DALLA CUCINA



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

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



FORMAZIONE SPECIALIZZATA PER IL SETTORE **FOOD & BEVERAGE**

INFORMATEVI SULLE SESSIONI DI CORSO DURANTE L'ANNO:

- STILI DI VITA E MODELLI DI CONSUMO •
- IL MARKETING NELLA RISTORAZIONE •
- SOLUZIONI APPLICATE NELLA GESTIONE •

TEL. +39 075 966 06 07

Tutti noi (**le Api**) nel nostro lavoro affrontiamo ogni giorno il mercato (**la Melagrana**) allo scopo di produrre utili (**il Miele**) per le nostre Aziende. All'ombra del nostro albero (**Ludus Master's Training**) si preparano i pochi e privilegiati uomini che ne raccoglieranno i frutti.



In tempi di vita *fast*, in cui coltiviamo ancora desideri *good*, arriva Beerland, il format dedicato alla birra e allo street food di qualità, un binomio sempre più gradito al grande pubblico, che desidera trasformare il pasto alternativo e veloce in un appuntamento originale, gustoso e appagante.

BEERLAND

di Luca Fagiani

Dopo il progetto pilota legato ai due locali di Trastevere e Parco Leonardo, entrambi a Roma, e ai "corner" con due punti vendita nella zona Sud della stessa città (Marconi e Ostiense), Beerland allarga il proprio campo d'azione e punta allo sviluppo sul territorio regionale e nazionale. Ne è la prova l'inaugurazione del locale di Bracciano avvenuta il 18 luglio, con eccezionali riscontri di clienti, curiosi, stampa specializzata e non solo.

D'altra parte il connubio tra Hamburgeria e Birroteca incontra oggi i favori del consumo di massa e anche della critica, rilanciando e qualificando il concept del pasto veloce gourmet, accompagnato da un'offerta birraia selezionata, consigliata e gustata nelle modalità più idonee.

Beerland è il nuovo luogo di riferimento, che offre alla propria clientela birra proveniente da tutto il mondo e offerta gastronomica di alta qualità, una miscela giovane, accat-





tivante, moderna e certamente vincente. La parola ovviamente ai responsabili del progetto e titolari del brand, Daniele Toniutti e Yari Grossi, a cui va il merito di aver individuato con forza, oltre al format, una linea di sviluppo che interesserà l'intero territorio nazionale, per un progetto franchising che si prevede ad alta redditività. *Uno dei punti di forza, afferma Toniutti, è che non stiamo parlando di un beershop, né di situazioni che rimandano all'immagine di una corsia di ipermercato, bensì di una realtà molto più coinvolgente, un luogo aperto fino a tarda notte che non ha come obiettivo la sola vendita della bottiglia, ma l'idea di proporre una serata di atmosfera, con musica e tavoli dove degustare bionde, rosse, scure o artigianali, con il solo imbarazzo della scelta. Secondo Yari Grossi di particolare importanza è la selezione del cibo e delle materie prime, con prodotti che evocano le atmosfere e le suggestioni dei paesi visitati, come ad esempio il fish and chips o il boucadillo madrilenò, senza per questo tralasciare l'hamburger nazionale, che nulla ha in comune con il prodotto da fast food.* Ci tengono i titolari a ricordare che il brand Beerland ricalca l'idea di una stazione metropolitana di una grande città, che sia New York, Londra o Berlino, per chi sa viaggiare con la fantasia ed è ancora alla ricerca della sua città immaginaria. Una città dove si può condividere il piacere di un buon panino e di una buona birra, dimenticando almeno per il tempo di un pasto la frenesia della vita quotidiana.



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

LAINOX

ottiene la Certificazione Ambientale ISO 14.001

Negli ultimi anni è cresciuto notevolmente l'interesse nei confronti della tutela dell'ambiente e il tema della sostenibilità ha animato il dibattito pubblico, coinvolgendo consumatori, imprese, Istituzioni e altri portatori d'interesse.

L'azienda Lainox nasce a Vittorio Veneto, Treviso, nel 1981. Da subito si specializza nella progettazione e realizzazione di attrezzature per la ristorazione professionale, in particolare forni misti. Ricerca, innovazione e formazione sono gli "ingredienti" principali che le consentono di ottenere risultati immediati e di raggiungere rapidamente considerevoli quote di mercato sia in Italia che all'estero. Lainox dispone della "ricetta" appropriata per chi lavora con passione nel settore della ristorazione, per garantire una cucina buona, sana, varia e creativa, che lascia spazio alla fantasia e alla professionalità di ogni chef.

ATTREZZATURE



A concreta dimostrazione del crescente impegno green di Lainox, azienda leader nella produzione di forni per la ristorazione, c'è ora la Certificazione Ambientale secondo la ISO 14.001, una norma internazionale ad adesione volontaria che certifica il Sistema di Gestione Ambientale delle organizzazioni. Del resto Lainox è da sempre attenta all'ambiente e anche la sua ultima creazione, il **forno Heart Green**, un combinato ecologico che coniuga facilità d'uso a straordinari risultati di cottura e rispetto per l'ambiente, ne è la prova. Lainox di-

mostra così il suo impegno, continuo e costante, nel contribuire ad abbattere le emissioni di CO2, ridurre i consumi energetici dei prodotti e riciclare il più possibile i materiali, definendo una politica aziendale di impegno, continuativo nel tempo. L'azienda ha inoltre considerato che, nel contesto economico attuale, l'efficienza energetica può rivestire un ruolo cruciale per la crescita economica, anche alla luce dell'efficacia in termini di costi-benefici. In tal senso, la certificazione ottenuta, oltre a garantire la salvaguardia dell'ambiente, permetterà a Lainox e ai suoi clienti di

ridurre notevolmente i costi di esercizio.

Per creare un rapporto diretto con i propri clienti e con tutti gli operatori della ristorazione, interagendo e al contempo rendendo tutti partecipi delle novità e delle attività aziendali attraverso il pubblico del web 2.0, Lainox ha deciso di puntare alla comunicazione social: gallerie fotografiche, video e articoli arricchiranno la fan page Facebook "Lainox" che verrà aggiornata in tempo reale con tanti nuovi post mentre sSu Twitte si potranno seguire aggiornamenti costanti su eventi e news riguardanti l'azienda

6 motivi per usare PAWNEE



siamo presenti



SALONE INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITA' PROFESSIONALE

fieramilano

18/22 ottobre 2013

padiglione 4
stand L61

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
detergenti.**



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

Seguici:



Con la linea BEER SERVE di Doreca, bere una birra diventa un vero piacere!

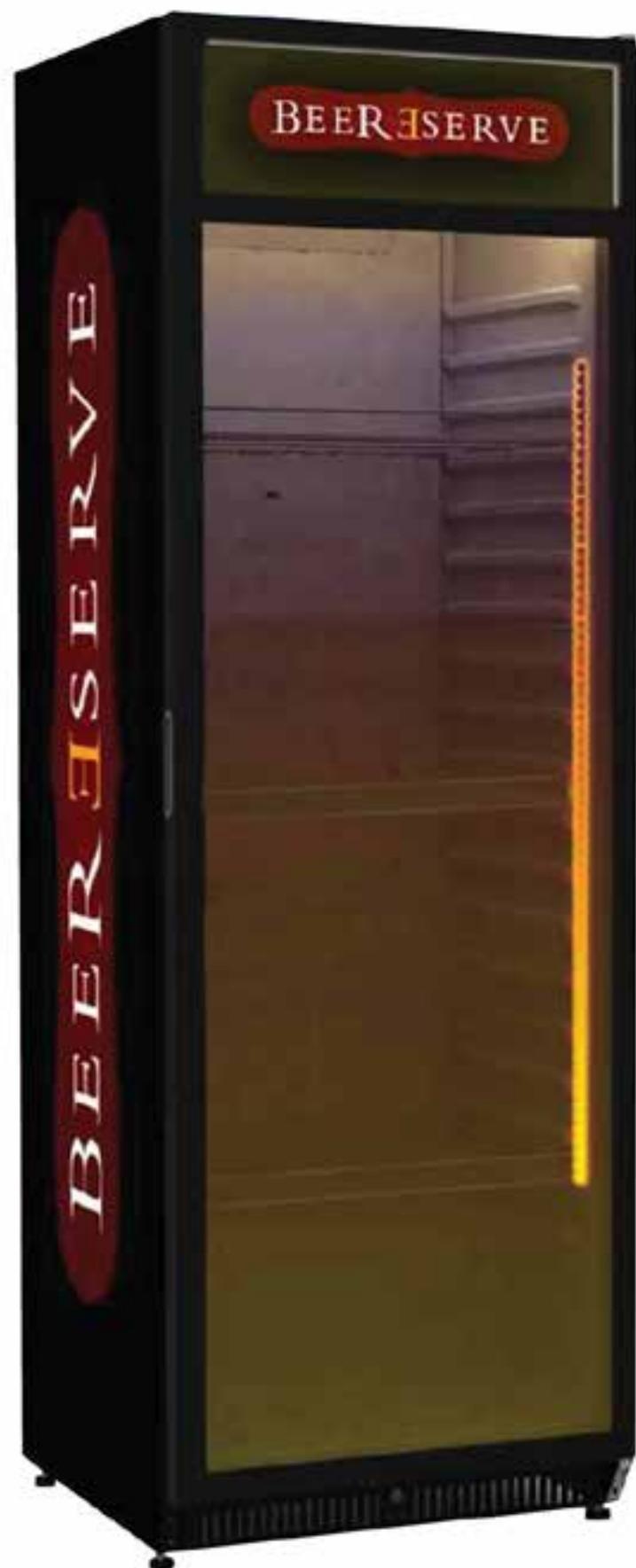
Da oltre vent'anni sinonimo di distribuzione di qualità e di efficienza nel servizio, Doreca SpA vede rafforzare la sua linea Beverage e con lei, l'impegno per la diffusione della Birra in Italia.

Grazie ad una gamma di prodotti in esclusiva a marchio **BeerServe**, l'azienda propone un'offerta che conta **30 prodotti di elevata qualità**, segno della forte attenzione nei confronti delle maggiori esigenze degli intenditori e appassionati.

Una selezione di birre che viene distribuita da Doreca presso i migliori Bar serali, pub, ristoranti, pizzerie e birrerie d'Italia. Prodotti di elevata qualità creati dalle mani di sapienti maestri birrai.

Dal Belgio due prodotti a marchio **PALM** (Palm e Palm Royale); cinque **Green's** (Blonde, Brown, Dark, Golden Ale premium, Pils premium), quattro **Steenbrugge** (Blonde, Blanche, Bruine, Tripel), due Rodembach (Rodembach e Gran Cru), tre **Boon** (Oude Geuze, Franboise e Kriek).

Dalla Francia: quattro deliziose **Meteor** (Lager, Pils, Gran Malt, Blanche), due **Wendelinus**; dalla Svizzera le nuove **WIKI** Session IPA di diverso formato e infine, dall'Italia, due bottiglie **DUAN** artigianali (bianca e ambrata), due **Fravort** (Triple e Fresh Beer), una **Rossa e una Bionda del Brenta**. Una varietà di aromi e sapori fra loro diversi per tutti i gusti.



Formati 25-33cl



Formati 33-37,5cl



Formati 75cl



Formati 75cl



La presenza dei prodotti all'interno del locale viene anche supportata ai tavoli con le tipiche "Carte della Birra" in cui, per ciascun prodotto, vengono spiegate: caratteristiche organolettiche, composizione, abbinamenti gastronomici e metodi di conservazione.

Ma non solo. L'impegno dell'azienda "nell'Universo Birra" non si ferma qua. Grazie alla presenza di un team di esperti che, oltre a proporre e a selezionare i migliori prodotti sul mercato internazionale, Doreca punta a realizzare corsi e attività di formazione rivolti alla Clientela.

Gli incontri vengono svolti direttamente nei locali ed hanno lo scopo di trasmettere gli strumenti principali per gestire correttamente gli impianti e soprattutto far capire e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto e le sue peculiarità organolettiche: temperatura corretta, bicchiere adatto, metodo di spillatura, analisi visiva del colore e della limpidezza, analisi del gusto, retrogusto e aroma.

Da abbinare ai migliori piatti o da degustare in compagnia, è perciò proprio il caso di dire che con la linea BeerServe di Doreca, bere una birra diventa un vero piacere!

OUTOX

Arriva in Italia, importatore esclusivo Grocery Stores, il Reset Drink che aiuta a ripartire col piede giusto dopo una serata di festeggiamenti



IT

di Guja Vallerini

OUTOX è una bevanda senza caffeina, leggermente gassata e dal gusto piacevole, ideale da bere prima di andare a dormire per contrastare gli effetti post-bevuta. Dopo numerosi test scientifici e l'autorizzazione alla vendita dell'Unione Europea, la bevanda è stata commercializzata prima in Francia e ora anche in Italia. Una combinazione d'ingredienti semplici, tra cui acido citrico e fruttosio, permette di accelerare l'eliminazione naturale dell'alcol dal corpo umano. Sarà quindi più facile superare la fase "post-bevuta" caratterizzata da mal di testa, perdita di memoria, riflessi rallentati e difficoltà di concentrazione.

OUTOX è la prima bevanda in commercio in Italia che grazie alla sua combinazione d'ingredienti rallenta l'assorbimento di alcol e ne accelera lo smaltimento in modo del tutto naturale. La sbronza, termine utilizzato come sinonimo di sbronza, etilismo acuto o ubriacatura, è la scomoda compagna di molti bevitori. Si tratta di un insieme di disturbi, per molti versi spiacevoli, associati al consumo di una dose eccessiva di alcol. In questi casi riprendersi in fretta è importante per riuscire ad affrontare al meglio la giornata seguente. I consigli e i rimedi fai da te sono vari e numerosi, ma solo pochi sono realmente efficaci. I ricercatori di Outox hanno cercato di riportare

nella vita quotidiana l'esperienza ospedaliera sull'efficacia di fleboclisi a base di glucosio o fruttosio nei casi acuti. Da questi studi è nato Outox (out-tox= fuori tossina), una bibita senza effetti secondari che accelera il processo naturale di eliminazione dell'alcol.

La combinazione dei suoi ingredienti principali rende Outox diverso e realmente efficace.

L'acido citrico rallenta lo svuotamento dello stomaco e somministrato insieme a bevande alcoliche ne diminuisce l'assorbimento da parte dell'intestino. Inoltre, favorisce la chiusura del piloro per stimolazione acida dei recettori duodeno-pilorici, con due effet-

Con sede e magazzino a Fonte, in provincia di Treviso, Asolo Bevande importa e distribuisce una gamma di specialità birraie internazionali veramente ragguardevole

di Piero Ceccarini

Asolo Bevande nasce nel 2005 per volontà di Mario Baggio, uomo che viene da una lunga esperienza, infatti opera nel settore del beverage e della specializzazione birraia dal 1970. L'interesse per la distribuzione di birre di importazione Belghe, e a seguire Austriache e Tedesche ma anche Inglesi, Irlandesi, Francesi, Olandesi e, non ultime, Americane, nasce non solo dalla passione birraia ma da un'accorta osservazione delle tendenze al bere degli Italiani: si beve meno e meglio ri-

spetto a tanti altri Paesi leader dei consumi pro-capite. Questa peculiarità degli Italiani si iscrive in una vocazione al "bere diverso" tutt'altro che modaiola, anzi consolidata nella cultura nazionale per la qualità, e si iscrive in un processo di affermazione delle birre speciali sempre più importante. Il modo di bere birra degli italiani, i loro modelli di consumo sono ormai divenuti tanto importanti da modificare, almeno in parte, gli orientamenti delle aziende di distribuzione. Questi sono stati gli indicatori che hanno

segnato la partenza di Asolo Bevande che di queste tipologie di birre, soprattutto belghe, ha importato una gamma vastissima, vanta infatti un "catalogo" di più di 500 etichette per almeno un centinaio di produttori esteri. Oggi, per quanto ci conferma Mario Baggio, la struttura posiziona le sue specialità per più dell'80% su aziende di distribuzione a copertura dell'intero territorio nazionale e per il rimanente direttamente su locali alto vendenti. In fusto o in bottiglia, a partire dalla grande quantità di birre provenienti

ASOLO BEVANDE





dal Belgio (ci ricorda lo stesso Mario che il mercato di esportazione più importante per il Belgio è proprio il nostro Bel Paese) la Asolo Bevande è in continua evoluzione nel posizionamento dei suoi prodotti, oltre che nell'implementare le importazioni. È il caso delle birre americane che incontrano decisamente il desiderio dei consumatori, la Asolo Bevande le importa seguendo il principio che le è sempre stato di ispirazione nella scelta dei prodotti: *inseguire il gusto italiano del bere.*

Eh si, va detto! Il punto di forza dell'azienda che stiamo osservando è indiscutibilmente la sua capacità ed attenzione verso il mercato e le sue tendenze, la sua capacità di selezionare prodotti che incontrano i desideri dei consumatori finali. Oggi, sempre per dare maggiori soddisfazione ai suoi clienti, l'orientamento di Asolo Bevande si spinge a selezionare sempre più specialità, anche provenienti da piccoli birrifici che sanno esprimere grande qualità ma che non potrebbero avere altro circuito

di distribuzione se non il loro territorio di produzione; specialità birraie importate da Asolo Bevande per il suo esclusivo circuito distributivo che divengono alternativi fiori all'occhiello per chi li offre al pubblico e per chi li distribuisce in Italia. Come progetto imminente, in azienda è nata l'idea di disporre di birre a marchio proprio, e su questo si stanno organizzando.

La Asolo Bevande, in questo spaccato di mondo dell'importazione di specialità birraie, è una realtà di riferimento nel nostro paese.



Presentazione Prodotti





Vicaris Quinto
33cl; Vol.Alc. 5%



Vicaris Generaal
33cl; Vol.Alc. 8,5%



Vicaris Tripel
33cl; Vol.Alc. 8,5%

ASOLO BEVANDE S.R.L.
SOCIETÀ UNIPERSONALE
VIA DELLE INDUSTRIE, 20
31010 FONTE TV.
TEL. 0423/945050 FAX 0423/945043
C.F. - P.IVA e R.I. 02272800317
R.E.A. TV 312487

info@asolobevande.it

Semplice, immediata, garantita. È la formula di crema&cioccolato, il brand di gelaterie in franchising del gruppo friulano BMV srl. Una realtà che nei primi mesi del 2013 ha già consentito di creare più di 300 nuovi posti di lavoro, con 70 nuove aperture su tutto il territorio nazionale. È recente infatti la 70ª inaugurazione a Salò (Bs) ma altre 12 sono già calendarizzate per agosto!

Crema&Cioccolato

il franchising economico e "chiavi in mano"

di Piero Ceccarini

La forza della formula proposta da crema&cioccolato è quella di dare a tutti la possibilità di realizzarsi aprendo una gelateria: bastano meno di 20 mila euro per tradurre in realtà il proprio sogno imprenditoriale. A tutto il resto ci pensa crema&cioccolato: valutazione dei locali, progettazione, consulenza per tutte le pratiche burocratiche, fornitura in comodato d'uso gratuito di tutti gli arredi e le attrezzature, corso di formazione ed assistenza commerciale. Un "pacchetto completo"

che consente anche a chi non ha esperienza di partire in pochissimo tempo con la propria gelateria "chiavi in mano". Come dicevamo, la proposta di crema&cioccolato si caratterizza per essere semplice, immediata, garantita. *Abbiamo cercato di scavalcare tutte quelle che sono le classiche barriere che impediscono a una persona di avviare una nuova attività*, commenta **Lorenzo Mazzilli**, uno degli amministratori della catena friulana. *La nostra mission aziendale è di dare un'opportunità a tutti,*





per questo abbiamo contenuto al massimo l'investimento iniziale, riducendolo al solo diritto d'ingresso. Inoltre diamo grande importanza alla formazione dell'affiliato e all'assistenza commerciale durante tutta la durata del contratto. Questo riduce praticamente a zero il rischio imprenditoriale, e permette a tutti di avere accesso a un settore in così forte crescita.

In tutta Italia, oramai, sono oltre 170 i locali "marchiati" crema&cioccolato, e l'espansione di questo brand è in continua

crescita. Sono già decine le richieste di nuove aperture in tutto il Paese e l'azienda non ha alcuna intenzione di fermarsi: l'obiettivo già fissato per il 2013 è riuscire ad aprire 100 nuovi locali sfondando il muro dei 200 punti vendita in Italia. Una vera e propria "formula anti-crisi" quella proposta dal gruppo friulano, che ha consentito a crema&cioccolato di registrare un più 400% sul giro d'affari totale negli ultimi anni. Com'è possibile raggiungere simili risultati in tempi di crisi? La risposta arriva

da Lorenzo Mazzilli: *Abbiamo capito che la chiave era non solo puntare sulla qualità, in termini di prodotti e servizi, ma renderla accessibile a tutti. Il settore del gelato è uno dei pochi che continua a reggere l'urto della crisi economica, muovendo, soltanto in Italia, oltre 2 miliardi di Euro l'anno. Entrare in questo business, però, è in genere estremamente dispendioso. Grazie alla nostra formula invece, chiunque può vedere realizzata la gelateria dei suoi sogni con soli 19.900 Euro.*



Una grande professionalità nella gestione dei nuovi affiliati, a cui si aggiunge una grande qualità del prodotto. crema&cioccolato fornisce una gamma di oltre 50 gusti, che vengono consegnati in tutta Italia in sole 24 ore dall'ordine, prodotti con ingredienti di prima qualità rigorosamente selezionati, senza grassi idrogenati o coloranti non naturali, per offrire alla propria clientela un prodotto sano, oltre che buono e sempre fresco.

B&S
BIRRA&SOUND



EVENTI Club Chimay Doree LOCALI Pizzeria Bucofalo a Savignano, Zeus Pub a Roma IN VETRINA Bessiere de Bastogne, Cash Mate, Vilscher Hops BIRRE ARTIGIANALI Pirelli Pie, Specialissima Brewing DALLA CUCINA Stregati da HB München, Demetra, Ein Prosti bei Sver

Anno 14 n°4 - 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

amministratore@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Piero Ceccarini

Roberta Ottavi

Luca Gennaro

Alessio Ceccarini

Luca Fagiani

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 36
Birrificio San Giovanni Tel. +39 085 8090064	
ADHOC	Pag 33
www.adhocash.it	
Asolo Bevande	Pag 61
Tel. +39 0423 946466	
Beverfood	Pag 35
Tel. +39 02 283717	
Cadalpe Service	Pag 38
Tel. +39 0438 441580	
Chimay	Pag 17
www.chimay.com	
Delirium	Pag 45
walter@altafermentazione.com	
Demetra	Pag 49
Tel. +39 0342 674011	
Doppio Malto	Pag 41
Tel. +39 031 3334187	
Doreca s.p.a.	Pag 5
Tel. +39 06 225841	
Farsons Group	Pag 8
Tel. +356 2381 4240	
Forst	Pag 25
www.forst.it	
GG3	Pag 29
Tel. +39 0775 224034/35	
Gouden Carolus	Pag II
Tel. +39 06 20749014	
Lupulus	Pag 13
walter@altafermentazione.com	
Hanfblüte	Pag 11
Tel. +39 06 20749014	
HB	Pag IV
Tel. +49 8992105/0	
Krombacher	Pag 9
Tel. 0049 2732 880-278	
Lacu	Pag 44
Tel. +39 085 979367	
Ludus	Pag 51
Tel. +39 075 9660607	
Mondial de la Bière	Pag 39
www.festivalmondialbiere.qc.ca	
Napoleon	Pag 41
www.birranapoleon.com	
Novaltec	Pag 55
Tel. +39 041 449949	
Ombrellificio Parola	Pag 53
Tel. +39 081 5176604	
Palm Breweries	Pag III
Tel. +39 02 38343453	
Peel Pie	Pag 37
www.peelpie.com	
Piccolo Birrificio Clandestino	Pag 41
Tel. +39 342 0232522	
Roman	Pag 6
Tel. +32 475 938558	
Svevi	Pag 50
Tel. +39 050 804683	
TeamSys	Pag 19
Tel. +39 081 522 83 61/2	
Tenute Collesi	Pag 40
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

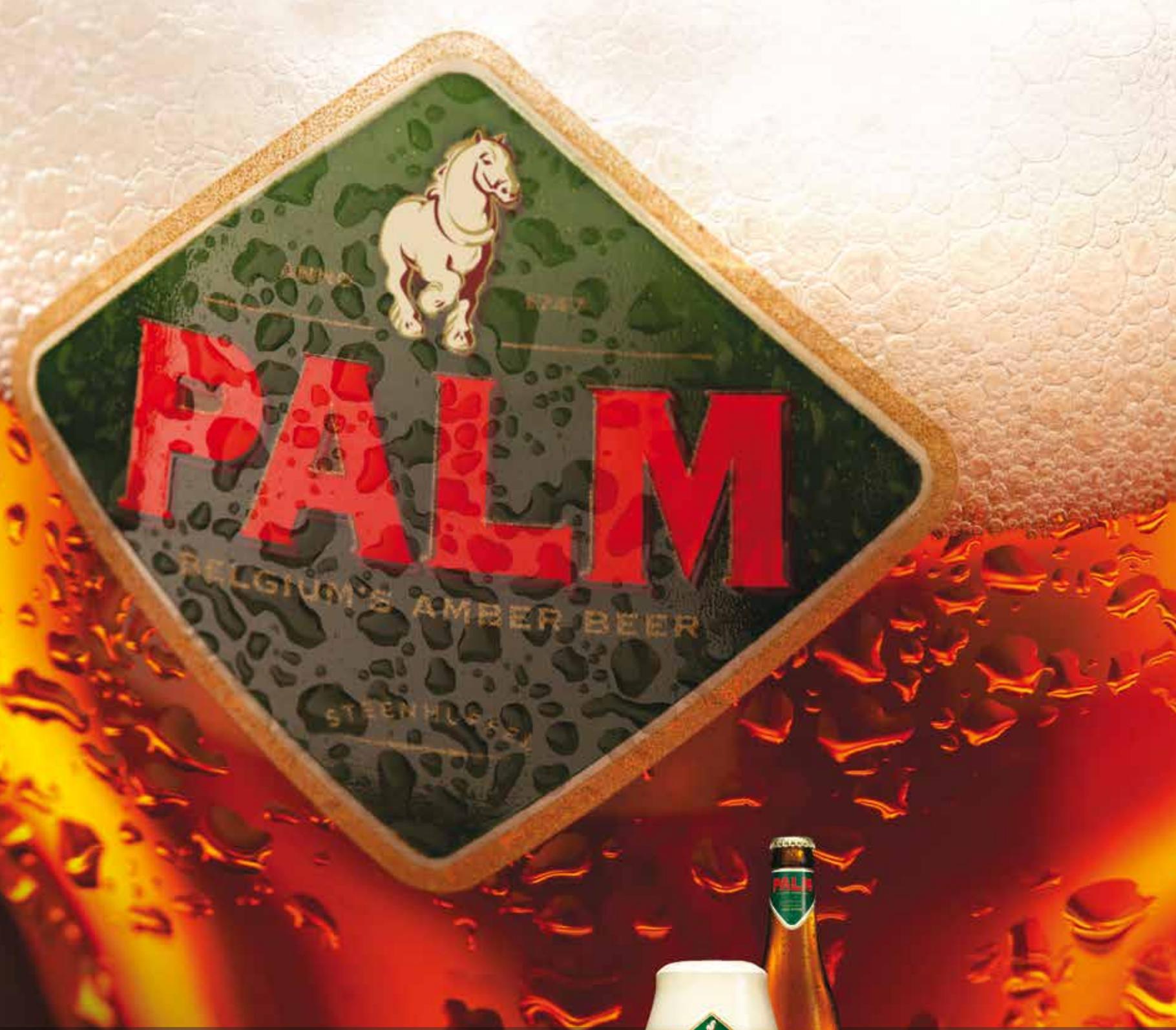
via

cap

città

provincia

partita iva



LA 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

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