

n° 5/2013 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**LOCALI** Panin Onto & Bira Bona a Mirano, Dalton Brothers Pub a Sant'Eraclio di Foligno  
**ON THE ROAD** Palm Breweries e De Giorgio **IN VETRINA** Bitburger Braugruppe, Brasserie Pietra **BIRRE ARTIGIANALI** Casa Vecchia, Villaggio della Birra 2013 **DALLA CUCINA** Sua Maestà il Porcino, Novità in casa Demetra, Formaggi trappisti di Chimay by Svevi **MARKETING** I taglieri Pasquini creano valore **IT** Teamsys srl **OSSERVATORIO** Timossi Commerciale spa, Corona Movida 2013, Rodenbach Caractère Rouge

# 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](http://www.krombacher.com)



# BBS

## SALVA LA TUA BIRRA

deriamo alla campagna di AssoBirra per contrastare l'aumento delle accise sulla birra deciso dal Governo per finanziare il DL Scuola e il DL Cultura, e che presto dovrà essere votato dal Parlamento. Per riuscire in questo compito AssoBirra ha lanciato una petizione sottoscrivibile online sul sito [www.salvatuabirra.it](http://www.salvatuabirra.it) e sulla piattaforma social change.org da presentare a Governo e Parlamento, e si appresta ad aprire una pagina Facebook dedicata e un profilo twitter, oltre all'hashtag #salvatuabirra, per informare gli italiani

# A

sulle reali conseguenze di questa decisione del Governo.

Riportiamo alcuni stralci di quanto dichiarato da Alberto Frausin, Presidente AssoBirra: *Si tratta di una tassa che paghiamo ogni volta che beviamo una birra. In pizzeria, a casa, ovunque. Aumentarla ancora sarebbe ingiusto, inefficace e dannoso per tutti ... Le nostre aziende sanno che ci sono settori, come l'istruzione e la cultura, che hanno bisogno di investimenti ma quello che chiediamo alle Istituzioni e alle forze politiche è di non continuare a trovare le risorse necessarie aumentando ancora le tasse. L'accisa, precisa Frausin, è una tassa che paga il consumatore ogni volta che beve una birra, che lo faccia in pizzeria o al bar o a casa sua. Già oggi 1 sorso su 3 va al Fisco, in pratica su una birra da 66cl da 1 euro ben 37 centesimi sono di tasse; e con i nuovi aumenti si arriverebbe a un sorso su due! Senza contare che questi aumenti rischiano di mettere in ginocchio un settore in cui operano oltre 500 aziende che danno lavoro direttamente a 4.700 persone (+4,4% rispetto al 2011), che arrivano a 144.000 se si considera l'indotto. Senza contare che, da nostre stime, **l'aumento dell'accisa porterà anche ad un calo ulteriore dei consumi di birra di circa il 5-6%** (consumi peraltro già in diminuzione nei primi mesi del 2013). Sono settimane che continuiamo a chiedere al Governo: perché si penalizza un settore che funziona e che crea ricchezza, anziché tagliare la spesa pubblica improduttiva?*



# SOMMARIO

## 24

LOCALI

• A Mirano, provincia di Venezia, in Calle Ghirardi 19, una birreria il cui nome indica i suoi punti di forza: **PANIN ONTO & BIRA BONA**



• A Sant'Eraclio di Foligno, in provincia di Perugia, un locale birraio stile anglosassone: **DALTON BROTHERS PUB**



## 32

ON THE ROAD

• Il nostro viaggio per l'Italia ci conduce ad Alberobello dall'azienda di distribuzione **DE GIORGIO** che nella sua gamma ha le birre **PALM BREWERIES** che hanno aumentato il successo dei due locali visitati: **Docks 101** a Locorotondo e **Dama Dorè** a Noci



## 36

IN VETRINA

• Nell'ambito dei tanti eventi organizzati dalla Cippone&Di Bitetto, il 15 ottobre ce n'è stato uno di particolare interesse per tutti gli appassionati di birra: protagonista **BITBURGER BRAUGRUPPE**



• Su iniziativa di Dominique e Armelle Siavelli nasce in Corsica nel 1996 la prima birreria autoctona: **BRASSERIE PIETRA**



## 40

BIRRE  
ARTIGIANALI

• **SPIGOLATURE**

Brevi dal mondo delle birre artigianali

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



• A Camalò, comune di Povegliano in provincia di Treviso, un microbirrifico che in soli due anni sta bruciando le tappe: **CASA VECCIA**



• Reportage dall'Ottava Edizione del Festival dei Piccoli Birrifici a Buonconvento: **VILLAGGIO DELLA BIRRA 2013**





10

# 48 DALLA CUCINA

• Autunno e funghi fanno pendant in cucina, è questa la stagione di galletti, ovuli, mazze di tamburo, finferli, pioppini e tanti altri ma fra tutti svetta **SUA MAESTÀ IL PORCINO**



• Ua salute a tavola con le **NOVITÀ DI CASA DEMETRA**, Antipasto Casalingo e Scarola brasata



• Dai primi del 2013 **FORMAGGI TRAPPISTI DI CHIMAY BY SVEVI**



16

# 54 MARKETING

• **I TAGLIERI PASQUINI CREANO VALORE.** Servire al tavolo cibi eccellenti su stoviglie non all'altezza della portata non aiuta la "vendita": ecco perché ci occupiamo di chi degli accessori in legno da tavolo ha fatto un'arte



# 56 ATTREZZATURE

• Delicate con i bicchieri, eco-friendly ed efficaci: le nuove lavabicchieri **BCE DI COMENDA**



# 58 IT

• Da oltre 20 anni opera nel settore dei software gestionali per il canale ho.re.ca.: **TEAMSYS SRL**



22

# 60 OSSERVATORIO

• Una delle più importanti realtà nel mondo della distribuzione beverage in Italia: **TIMOSSI COMMERCIALE SPA**



• Corona Movida 2013: **SAY GOODBYE TO YOUR PAST**



• Viki Geunes, chef stellato del ricercato ristorante 't Zilte di Anversa e la Brasserie Rodenbach presentano la loro creazione comune: **RODENBACH CARACTÈRE ROUGE**





## *A San Nicolò a Tordino*

# Thunder Pub

**S**iamo a pochi km da Teramo, in un paese moderno che è diventato il principale polo industriale e commerciale del capoluogo, tra i più grandi punti di espansione della città. In questo "brulicare" di attività, proprio al centro del paese, in via Dante Alighieri 1/c, il 2 ottobre ha aperto i battenti il Thunder Pub. Stile tedesco-bavarese, alternarsi di pareti spatolate e mattoncini, tanto legno e un bancone di 2 metri caratterizzano lo stile del locale che si estende su un piano con un gioco di soppalchi a movimentarlo. Alfonso, il gestore, l'ha creato come "locale per tutti", dai ventenni agli ottuagenari, e qui tutti possono trovare un ambiente accogliente e con un'offerta ricca: birre HB München alla spina, declinate in Original, Weisse, Urbock, Doppel Bock e Oktoberfest, e 20 etichette di birre artigianali in bottiglia, sapiente la scelta del fornitore beverage, l'azienda Bonomo; ottima anche la proposta gastronomica che, oltre ai tipici piatti bavaresi fra cui spicca lo stinco, offre prodotti alla brace, dagli hamburger alle costolette fino alla tagliata di Angus. Un pub in stile tedesco con l'anima all'italiana: si beve bene ma non si rinuncia al buon cibo!





# CHIMAY

◆ Pères Trappistes ◆



Una birra prodotta con sapienza, va assaporata con saggezza.

[WWW.CHIMAY.COM](http://WWW.CHIMAY.COM)

## BECK'S COCKTAILS BY ETTORE DIANA

Chi ha detto che d'inverno ci si scalda solo con la cioccolata? Ettore Diana, il barman dei Guinness dei primati, propone Beck's Mojito, innovativo cocktail a base di lime a pezzetti, zucchero di canna, foglie di menta, Rum bianco e... una Beck's Pils! E non solo, nella sua "Guida pratica dietro al banco del bar" propone abbinamenti davvero "forti" con le diverse varianti di Beck's: dai cocktails più cool come il Beck's Mojito o il Beck's Sunshine, a quelli più tradizionali come il Black Velvet o lo Shandy, inoltre per chi vuole un cocktail analcolico c'è Beck's Berry, con l'analcolica Beck's Blue. Ricette semplici ma di grande effetto sono racchiuse all'interno del libro e alcune sono anche consultabili sul sito Becks.it.



## BIRRA FORST E WEIHENSTEPHAN

Le birre della Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan hanno conquistato numerose medaglie e premi di prestigio ai "World Beer Awards", agli "Australian International Beer Awards" e al "European Beer Star Award". Come negli anni passati le specialità birrarie provenienti dalla fabbrica di birra più antica del mondo (esiste dal 1.040) hanno ottenuto la preferenza della giuria in molte delle categorie ammesse ai concorsi. Birra FORST esprime le proprie congratulazioni al partner commerciale di lunga data per i riconoscimenti conseguiti.



**BELGIAN FAMILY BREWERS**  
.be

Prodotto da 14 generazioni da Birreria ROMAN in Belgio ([www.roman.be](http://www.roman.be))  
Responsabile Export: Walter Van Nieuwenhove, Cell.: 0032 (475)938558, E-mail: [walter.vannieuwenhove@roman.be](mailto:walter.vannieuwenhove@roman.be)

## BOHEMIAN PILSENER

Bassa fermentazione in vasca aperta, malto ceco e bavarese, luppolo Zatec. Da oggi **Interpivo Czech** propone una birra ceca per tutti, da manuale del gusto. Bohemian Pilsener, prodotta nel cinquecentesco birrificio di Pro-tivin, nel sud della regione boema, ha gradazione alcolica di 4 gradi e indice di amarezza IBU di 20. Arriva in Italia nella bottiglia long neck da mezzo litro e in fusti da 30 e 50 litri. La schiuma persistente, il colore dorato e il gusto leggermente pils donano a Bohemian Pilsener note di rinfrescante piacevolezza. Una birra per tutti, insomma, e per tutte le occasioni. La semplicità accompagna la tradizione della ricetta e la genuinità degli ingredienti, a partire dall'acqua di purissima di sorgente, caratteristica distintiva delle birre ceche. Il carattere inconfondibilmente pils viene dai celebri fiori del luppolo di Zatec, conosciuto anche come Saaz.



## NASCE LA COLLANA "LE BUSSOLE" DI CONFCOMMERCIO



Un ristorante, un pub, una pizzeria, un bar è una piccola impresa e, esattamente come le grandi imprese, richiede competenze manageriali, di marketing, di pianificazione, di gestione del personale e dei meccanismi di funzionamento e di redditività del business. Confcommercio-Imprese per l'Italia ha sviluppato, con la collaborazione di FIPE, la collana "Le Bussole": una linea di pubblicazioni pratiche e operative per le piccole imprese associate. La guida "La Ristorazione" si presenta come un vero e proprio Manuale di business del settore della ristorazione: scritta con un linguaggio informale, è focalizzata sugli aspetti pratici e operativi della gestione di un ristorante che richiede cura nella pianificazione e la cui redditività dipende da molti fattori che interagiscono tra loro.

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

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



## RINALDI E MARIE BRIZARD

La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna ha acquisito la distribuzione di Marie Brizard, storica azienda francese fondata a Bordeaux nel 1755, presente oggi in Italia con un'ampia gamma di prodotti leader per il bar, estratti da frutti, erbe e spezie delle migliori piantagioni del mondo: Anisette, Grand'Orange, Chocolat Royal, Liquori, fra i tanti citiamo Blue Curaçao, Triple Sec, Cassis, Essenze, da utilizzare per diversi tipi di cocktail, e Sciroppi.

## WHITTINGTON TEA

Arriva il freddo ed è il momento per eccellenza di calde bevande, i tè Whittington si arricchiscono di una novità di origine biologica: le pregiate miscele **Organic Bio**. Nilgiri Blue Mountain, tè nero che cresce nel giardino biologico di Tiashola sulle colline nebbiose del sud dell'India; Gunpowder, tè verde che presenta la tipica lavorazione a «polvere da sparo», diffusa in tutto il mondo per i tea verdi più aromatici, che presenta foglie intere ripiegate più volte fino a ridursi in piccole palline; Rooibos Caramel Vanill, infuso di rooibos rosso che presenta grande intensità nel colore e nel profumo, somigliante al tea nero ma senza caffeina; Fresh Mint, infuso di sola Menta Piperita.



ASOLO

Presentazione Prodotti

**Vicaris Quinto**  
33cl; Vol.Alc. 5%

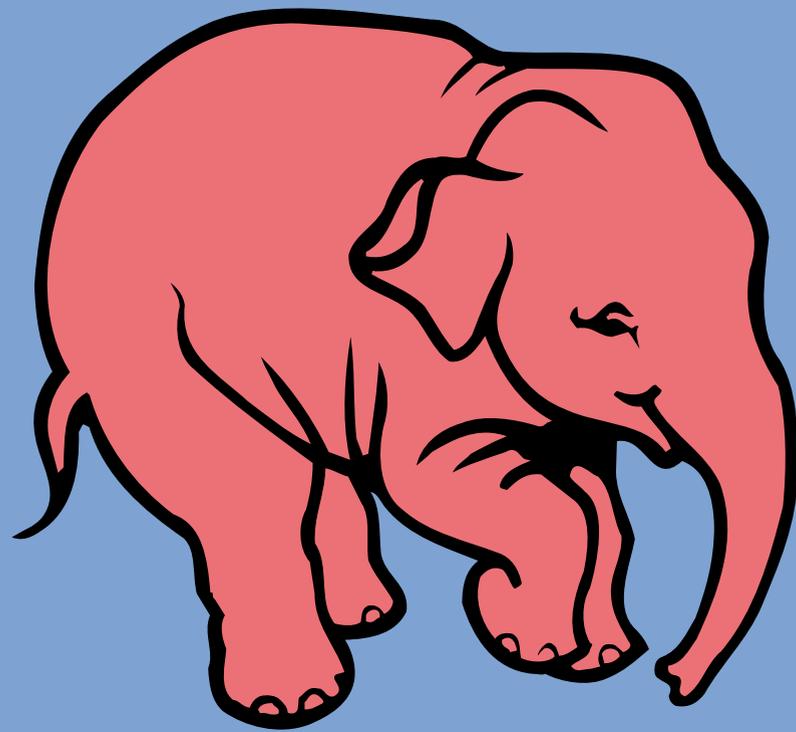
**Vicaris Generaal**  
33cl; Vol.Alc. 8,5%

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

ASOLO BEVANDE S.R.L.  
SOCIETÀ UNIPERSONALE  
VIA DELLE INDUSTRIE, 50  
31010 FONTE TV  
TEL. 0423/945056 FAX 0423/945053  
C.F. - P.IVA e R.I. 02272800287  
R.E.A. TV 312487

[info@asolobevande.it](mailto:info@asolobevande.it)

# DELIRIUM



*Welcome into the world  
of the pink elephant*



**PER INFO E CONSULENZE:**

**Walter Pasqualini** - *Responsabile Italia*

walter@altafermentazione.com

[www.delirium.be](http://www.delirium.be)



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



MÜNCHEN

Chi pensa che l'Oktoberfest di Monaco di Baviera sia solo un festival popolare vuol dire che non è mai stato a Monaco nella penultima settimana di settembre quando ogni anno, dal 1812 ad oggi salvo sospensioni dovute a guerre o epidemie, per due settimane si rinnova il più grande appuntamento con la birra. Non è solo una festa, un'occasione per un week-end diverso, un'opportunità per una bevuta di troppo, è un tuffo nella cultura di un popolo, è un'emozione

# Oktoberfest

## HB München

di Luca Gennaro

**I**l 2013 ha visto accendersi i fari sull'Oktoberfest da sabato 21 settembre a domenica 6 ottobre, si sono ripetuti tutti i riti classici, dalla cerimonia d'apertura dell'O'Zapft is, durante la quale il sindaco di Monaco dà il via alla festa stappando la prima botte con un martello, e da questo momento in poi si comincia

a bere!, al Wiesn-Einzug der Festwirte und Brauereien, la sfilata delle birrerie dell'Oktoberfest con gli spettacolari carri allestiti per l'occasione, fino al Trachten und Schützenzug, la sfilata dei costumi tradizionali e dei fucilieri, e poi fiumi di birra e würstel, luna park e giostre panoramiche, e soprattutto i padiglioni delle birrerie della





città fra cui spicca il festzelt, il padiglione di HB München, il più grande di tutti... e il più preso d'assalto. Il perché è semplice, la birra, il cibo, la musica, l'allegria, il sentirsi tutti amici anche quando si parlano lingue diverse, c'è una parola in traducibile in italiano che descrive questo insieme: Gemütlichkeit, un insieme di sensazioni



che sono "sentirsi a proprio agio", "essere spensierati", "capire di essere serenamente soddisfatti"... emozioni appunto.

Da questa rinnovata esperienza vissuta con il consulente di HB München per il Centro-Sud Italia, Luciano Supino, che come ogni anno ha invitato a Monaco di Baviera i suoi concessionari beverage, siamo tornati con una valanga di fotografie che solo in parte potranno trasmettervi l'emozione di una buona bevuta di HB München nella sua terra di origine e in quell'atmosfera... fortuna che le birre HB non perdono niente bevute anche sul suolo italico, e lo capirete dalle immagini di chi ha saputo festeggiare nelle città e nei locali del nostro paese.



MÜNCHEN

EVENTI



# 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

Tante le città ed i locali italiani che hanno celebrato l'Oktoberfest, di certo citandone solo alcuni facciamo un torto ai tanti altri ma... non abbiamo il dono dell'ubiquità.

# Oktoberfest Italienisch mit HB München

## A GENOVA

Organizzato dalla Birreria Hofbräuhaus Genova del Palazzo della Borsa, in collaborazione con Enti locali e bavaresi, è l'Unico Oktoberfest in Italia ufficialmente riconosciuto dalle Autorità Bavaresi ed anche questo anno, dal 12 al 22 settembre, si è svolto in Piazza della Vittoria.

La sua aderenza alle tradizioni bavaresi spazia dalla Cerimonia di Inaugurazione, ossia l'apertura della prima botte che ha visto all'opera il Console Onorario di Germania a Genova, Dott. Alberto Marsano, per finire al mercatino bavarese con tanti prodotti provenienti dalla Baviera. Nel mezzo boccali di birra, piatti tipici, musica e la novità del 2013, il Fuoritendone, ovvero l'apertura dell'Oktoberfest alla città tramite la promozione di una serie di eventi (oltre 300) organizzati dalle realtà genovesi durante i giorni della manifestazione.



## A TIVOLI

Anche quest'anno si è celebrato l'Oktoberfest della Valle dell'Aniene organizzato dal Golden Pot Pub in collaborazione con DOC Roma, azienda distribuzione beverage, e con il Casale nella splendida location di via del barco a Tivoli Terme, sede di una ex stalla e stazione di sosta per i cavalli all'inizio del secolo scorso, in grado di ospitare comodamente all'interno 150 persone e 250 nel giardino esterno. Stessi giorni e stessa durata dell'originale bavarese, birra ufficiale Hofbrau Oktoberfest, naturalmente accompagnata alla gastronomia bavarese, stinchi, würstel, bretzel, e tant'altro! Immane la musica dal vivo, affidata alla band romana That's All Folk che ha accompagnato il trangugiamento di ettolitri di birra e quintali di salsicce. E per questa 2a edizione, anche Radio Periferica che ha accompagnato le serate con selezioni musicali, approfondimenti e giochi.



## A SANT'APOLLINARE

È organizzato da Anna, titolare del locale La Valle della Strega, e sarà perché Anna ha lavorato a Monaco di Baviera e conosce bene la birra ma soprattutto l'atmosfera bavarese, sarà perché è una persona capace di coinvolgere la gente, sta di fatto che il suo Oktoberfest non ha nulla da invidiare a manifestazioni più grandi. Ci sono i costumi, c'è la parata, c'è l'orchestrina, c'è la birra HB Oktoberfest, ci sono i piatti sfiziosi che la cucina sa sfornare, insomma, tutti gli ingredienti sono stati approntati per quello che è diventato un appuntamento irrinunciabile nella zona per i tanti appassionati. E poi, da La Valle della Valle, si può partire in pullman alla volta di Monaco di Baviera, magari guidati da Anna... il divertimento è garantito!



Dal 26 al 29 settembre, nell'esclusivo contesto dei giardini pensili dell'Auditorium Parco della Musica, una tappa importante dei Taste Festivals che ogni anno portano gusto e divertimento in capitali mondiali come Londra, Dublino, Sydney, Amsterdam, Cape Town, Dubai e Milano.

“Taste” dall'inglese assaggio: un tuffo nel mondo dell'eno-gastronomia, un prelibato assaggio dei ristoranti e degli chef più quotati di Roma, incorniciato da un curato mix di aziende, locali e negozi. Ai nostri occhi è sembrata una festa del gusto fra show-cooking di grandi Chef provenienti da tutta Italia e corsi pratici nella scuola di cucina “Electrolux Chef's Secrets, tra la scoperta dei segreti gourmet nella cucina professionale di ‘In cucina con...’ e l'assaggio di nuovi vini, con tanto di abbinamenti, grazie ai Wine Bar gestiti da Trimani, Vinai in Roma, che hanno proposto anche un fitto programma di degustazioni nella Wine Academy.

# Taste of Roma

di Roberta Ottavi

**N**el nostro peregrinare tra gli espositori, ci siamo soffermati allo stand di Brunelli, azienda lattiero-casearia nata a Roma nel 1938, che ci ha affascinato per il suo Pecorino Romano D.O.P. e per la frase latina di Virgilio *diarium casei ovilli legionarium militum romanorum uncia una erat, quae apta erat ad laborem magnopere minuendum* cioè la





dose giornaliera di un'oncia di pecorino serve ai soldati romani per affrontare meglio la fatica... come si poteva resistere a tanta tentazione? già il pensiero correva alla pasta cacio e pepe, piatto che sembra facile ma senza gli ingredienti giusti e il tocco dello chef è una tristezza, ai bucatini all'amatriciana, agli spaghetti alla carbonara... roba da acquolina in bocca. E come immaginavamo l'assaggio è stato all'altezza delle aspettative, del resto la Brunelli è una delle più grandi aziende produttrici di formaggi ovini romani che della qualità e della sicurezza alimentare ha fatto il suo punto di forza. Il suo Pecorino Romano D.O.P. nasce da latte di pecore selezionatissime che pascolano sui ricchi campi dell'Agro Romano, da ottobre a giugno, nel pieno rispetto del ciclo naturale e delle esigenze dell'animale, da una salatura esclusivamente "a secco", ovvero manuale con sale marino, da una stagionatura "naturale", lenta e delicata, all'interno delle antiche grotte di tufo Etrusco-Romane situate nell'area archeologica di Prima Porta. Brunelli non è solo pecorino romano ma anche formaggi regionali, freschi e stagionati, prodotti con latte di pecora, capra e mucca. Noi abbiamo degustato il Settecolli Alibrandi, il Vergaro Alibrandi e il Gasperone, sia al pepe nero che al peperoncino in

entusiasmante abbinamento con tre birre proposte in Italia da Radeberger: Darkon, Inedit e Jever. Jever è una pils che si presenta con una schiuma compatta e persistente, dal gusto secco, con importanti note di amaro, per questo l'abbiamo apprezzata con il Vergaro, un formaggio misto di latte vaccino e ovino dal gusto deciso e saporito, leggermente piccante. Anche la Inedit del birrifico Estrella Damm di Barcellona, birra-gourmet" nata dalla collaborazione con lo chef stellato Ferran Adrià, ci è piaciuta con il Vergaro ma devo dire che l'ho apprezzata anche con il Settecolli, un misto pecora e mucca dal sapore dolce e morbido, che a mio parere con una blanche in stile belga con note di spezie da lievito ed agrumi ed un finale leggermente amaro ci sta bene. Al solito l'abbinamento birra cibo è questione di gusti, secondo me difficilmente codificabile... ma sono opinioni. Il Gasperone, formaggio misto ovino e vaccino, è ideale con la Jever perché un formaggio da spuntino, ottimo come appetizer o nell'happy hour come per ravvivare un fine cena. L'apoteosi per me si è toccata nell'abbinamento tra Pecorino Romano e la Darkon, una schwarzbier prodotta dalla BraufactuM che non esito a definire una gran birra. Colore bruno scuro con riflessi dorati, profumo leggermente





## Gruppo Brunelli

Nata nel 1938 per iniziativa di Remo Brunelli, l'azienda è oggi costituita da un gruppo di società, tra cui sono presenti R.Brunelli S.p.A. e Brunelli Sud S.p.A., unite da un unico denominatore, il marchio Brunelli affiancato dai marchi Alibrandi e Seggiano. Il grande stabilimento di produzione Brunelli ad Aprilia (LT), che si sviluppa su un'area di 800.000 mq, è stato realizzato con lo specifico obiettivo di avviare il più grande caseificio di latte ovino dell'Italia centrale. Utilizza i più moderni impianti e applica le procedure che seguono rigorosamente il disciplinare di produzione, regolamentato dall'Unione Europea. Nello storico stabilimento di Prima Porta (RM), si stagiona in antiche grotte tufacee Etrusco-Romane, per oltre 12 mesi, il Pecorino Romano D.O.P., cuore e vanto della produzione Brunelli, che è arrivato fino a noi dagli stessi esclusivi pascoli laziali, seguendo lo stesso naturale procedimento di secoli fa con un'unica differenza: una tecnologia all'avanguardia che garantisce qualità, igiene e sicurezza. Qui, infatti, temperatura e umidità sono perfettamente equilibrate tra loro consentendo la migliore stagionatura e salagione, rigorosamente a secco, del Pecorino Romano D.O.P. detto anche il "Re dei Re di Roma".

## Radeberger Gruppe

È il più importante produttore privato tedesco, con un portafoglio di marchi davvero notevole. Radeberger Gruppe Italia, parte del Gruppo Radeberger, svolge in Italia la funzione di ufficio marketing avanzato nel territorio, in grado di rilevare, comprendere e assecondare le continue evoluzioni del mercato. Con la crescita e la trasformazione del mercato globale, la funzione di Radeberger Gruppe Italia si evolve ponendo l'azienda come punto di contatto fra trade e produzione, per semplificare l'operatività e soddisfare le esigenze, focalizzando la competitività nel rispetto della qualità. Radeberger Gruppe Italia si colloca nel panorama nazionale tra i più importanti operatori del settore, grazie alla gamma di marchi di birra di prestigio e qualità.

Consci che la Germania per le sue birre rappresenta nel mondo quello che l'Italia è per il vino, cultura, origine, qualità, Radeberger Gruppe Italia si pone quale messaggero di cultura birraria, affinché origine e qualità siano centrali per i consumatori più evoluti.

affumicato con sentori di malto e cioccolato, al gusto corrisponde a quanto ci si aspetta dall'aroma, con amaro nel finale; una birra "classica", ricca di gusto,

veramente piacevole da bere. In sintesi, essersi soffermati nello stand di Brunelli è stata un'esperienza positiva, aver scoperto la Darkon altrettanto, soprattutto mi ha

aiutato a smontare qualche fisima personale che mi porta sempre a scegliere l'abbinamento di birre belghe ai formaggi, un limite che ho superato.

BELGIAN BEER

BRASSERIE LES 3 FOURQUETS

# Lupulus



JUST FABULUS!

PER INFO E CONSULENZE:

Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*

walter@altafermentazione.com

A Trescore Balneario, noto centro ternale del bergamasco, si è rinnovato l'appuntamento con un festival che è giunto alla sua 21a edizione. Grandi protagoniste le birre del Gruppo Kulmbacher, le ottime proposte gastronomiche e gli appuntamenti musicali che in questa edizione hanno goduto di maggior visibilità sotto il simpatico nome di Bum Bum Festival.

## *XXI Festa Birra e Musica*



**A**l Parco Le Stanze di Trescore Balneario, dal 22 agosto al 1° settembre, una vera festa per tutti e di tutti, undici serate dove la passione per la buona musica si è unita ad un ambito ristorativo molto curato e completo (cucina tipica bergamasca con primi piatti, carni alla griglia e allo spiedo, pizzeria con forno a legna, l'angolo del dolce e molto altro) e ad una selezione di birre ricercate fornite da Bere Betti, vivere lo stile, azienda di distribuzione beverage di Cividate al Piano. È qui importante sottolineare che la festa non è fine a se stessa ma ha uno scopo





di beneficenza, destinata a realtà operanti sia a livello locale che internazionale, ed è sostenuta da 200 volontari che vi si dedicano anima e corpo.

Nonostante la pioggia ci abbia messo lo zampino, la gente è stata numerosa e di birra ne è scorsa tanta ma, come annunciava lo striscione all'ingresso del Parco, "ci si può divertire, ci si può emozionare senza esagerare", un chiaro messaggio al bere consapevole... del resto la qualità delle birre del Gruppo Kulmbacher invita alla degustazione più che al "tracannamento". Betti, concessionario del noto Gruppo tedesco, ha proposto tre marchi, Eku, presente con la Festbier, la Edelbock, la Edel Hell Bock e la Radler, Mönchshof, la marca più antica di Kulmbach, la città della birra, con due delle sue specialità, Landbier e Schwarzbier, e Kapuziner, con le due varianti weisse, Kellerweizen ed Hefeweizen. A queste Betti ha aggiunto l'analcolica Lauterbacher, la gluten free Mongozo Premium e un tocco di Inghilterra con la John Bull Ale. Birre per far felici tutti i palati!



A Rimini Fiera torna Rimini Horeca Expo, l'appuntamento internazionale con il mondo del fuori casa

# RHEX



TUTTO IL BUONO DELLA RISTORAZIONE...  
*tutto il bello dell'ospitalità*

FIERE

**I**l mondo dell'Horeca si incontra a **RHEX** e **Rimini Fiera** torna a puntare i riflettori sulle migliori proposte e sui nuovi trend della ristorazione, dell'ospitalità e dell'intrattenimento. Una straordinaria vetrina di prodotti, tecnologie e soluzioni per fare

innovazione. Un ricchissimo calendario di workshop, dimostrazioni, meeting con top buyer internazionali per dare impulso al business. C'è quindi già grande attesa per la **seconda edizione** di **Rimini Horeca Expo**, dedicato al comparto Hotellerie-Re-

staurant-Cafè (HoReCa), nato l'anno scorso dalle esperienze rafforzate e unite di SIA Guest e Sapore. Una prima edizione che ha registrato oltre **53.000 visitatori professionali**, **7.000 business meeting con buyers provenienti da tutto il mondo**, **357 giornalisti accreditati**, **grandi nomi dell'hotellerie internazionale e della cucina stellata**, la manifestazione si presenterà in una nuova calendarizzazione, per venire ancor più incontro alle esigenze del mercato, mantenendo invariata la sua formula vincente. Otto saranno le anime che caratterizzeranno la manifestazione, ognuna in grado di riassumere e al tempo stesso esaltare il proprio comparto di riferimento: **Seafood & Processing MSE**, l'unica fiera italiana totalmente incentrata sul prodotto ittico, **Selezione Birra&Beverage**, **Food&Frigus** con il ritorno del settore del freddo e del prodotto surgelato, **Specialità Regionali vino & olio extra vergine di oliva**, **Contract&Design**, **Cooking&MiseEnPlace**, **Hotellerie&Wellness**, **Tecnologie & Servizi**. Si tratta di sezioni studiate appositamente dagli organizzatori che si compenetreranno vicendevolmente e che spazieranno dal mondo della ristorazione a quello dell'ospitalità, passando per le ultime tendenze del



design e del contract, unendo in un solo contesto non solo prodotti, ma anche iniziative culturali, show cooking, concorsi, mostre, degustazioni, dibattiti, convegni, tavole rotonde, incontri business internazionali. Attesi grandi nomi del design e dell'architettura internazionale, celebri chef stellati e ospiti d'eccezione in un contesto in cui verrà esaltata l'arte del gusto e dell'ospitalità Made in Italy.

*Siamo soddisfatti di poter presentare per il secondo anno consecutivo RHEX, la manifestazione di riferimento del mondo del "fuori casa", commenta il **Presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni**, anche quest'anno puntiamo sulla completezza dell'offerta per rendere la manifestazione appuntamento imperdibile per gli operatori del settore alberghiero, della ristorazione e dell'intrattenimento.*

*L'edizione 2014 di RHEX, aggiunge **Patrizia Cecchi, direttore Business Unit di Rimini Fiera**, vuole essere ancor più internazionale, esaltando l'attrattiva del Made in Italy. Ci stiamo attivando per coinvolgere un numero ancora maggiore di buyers stranieri, attirati dall'eco della precedente edizione che ha messo in mostra il meglio dei comparti del fuori casa con vere e proprie eccellenze.*

E se il settore economico di RHEX è in "sofferenza" la manifestazione reagisce con un **decisivo progetto internazionale** che segue la naturale evoluzione del comparto per puntare ai paesi stranieri esportando il Made in Italy nel mondo. Un progetto articolato su **tre punti: incoming** (presenza in fiera dei buyer); **outgoing** (workshop B2B dedicati alle aziende di RHEX e che si svolgeranno nel corso dell'anno in 4 Paesi target fortemente interessati ai prodotti made in Italy); **export management** (piattaforma consulenziale permanente per le aziende di RHEX sui servizi di internazionalizzazione). Le aree geografiche su cui si concentra RHEX 2014 sono **UK, GERMANIA, AUSTRIA e SVIZZERA, FRANCIA** (con Parigi e la Costa Azzurra), **TURCHIA; RUSSIA** (con San Pietroburgo e Mosca), **UCRAINA** (in particolare Kiev), **POLONIA, REPUBBLICA CECA, AREA BALCANICA; NORD AFRICA** (Marocco, Tunisia, Egitto, Algeria); **MEDIO ORIENTE**. Aree dove RHEX ha intrapreso una **capillare ricerca dei buyer** e forti azioni di promozione: dalla **presenza a manifestazioni fieristiche agli eventi con le più importanti associazioni di categoria**, fino ad un **piano ADV internazionale**.



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](http://www.ombrellificioparola.com)  
[info@parolasrl.it](mailto:info@parolasrl.it)

A Mirano, provincia di Venezia, in Calle Ghirardi 19, una birreria il cui nome indica i suoi punti di forza: super panini e birre di grande qualità



LOCALI

# PANIN ONTO & BIRA BONA





mo consapevole. Un locale che si avvicina molto, se non fosse per la "trasgressione" gastronomica tutta italiana, al pub inglese, e non solo perché spilla a pompa ben tre birre, ma perché qui la protagonista è davvero la birra, anzi le birre. 5 spine, 3 pompe e un tourbillon di birre di stili diversi, di marchi difficili da trovare, di specialità dal mondo, di chicche artigianali... tutto merito di Vaner, appassionato ed esperto birrofi-



lo. È lui, aiutato dalla sua ragazza, che ha creato il Panin Onto & Bira Bona con una peculiarità, che definirei "coraggio", *la rotazione costante delle birre. Ci dice Vaner, la rotazione è uno stimolo continuo per noi ed una continua novità per i clienti; così ci sentiamo sempre in prima linea perché occorre spiegare le birre, raccontare i tanti aneddoti che le possono circondare, stimolare il consumatore a conoscerne la storia e a saper-*

*le degustare.* Solo una gran passione può determinare questa scelta, e a Vaner certo non manca! Il locale non a caso ha solo 35 posti interni e 60 all'aperto, una misura che permette un lavoro che va ben oltre la somministrazione di birra per avvicinarsi al concetto di cultura birraia. E poi i panini, di tutti i tipi ma sempre con ingredienti freschi, compresi hamburger e salsicce. Quanto il nome del locale non rivela è evidente dall'allestimento con dischi in vinile, qui la musica dal vivo è di casa... come in un pub tradizionale. E tutto questo rende a Mirano il Panin Onto & Bira Bona un locale "originale".



# Locali di **SUCCESSO**



**GENERAL G3 Interiors s.r.l.**

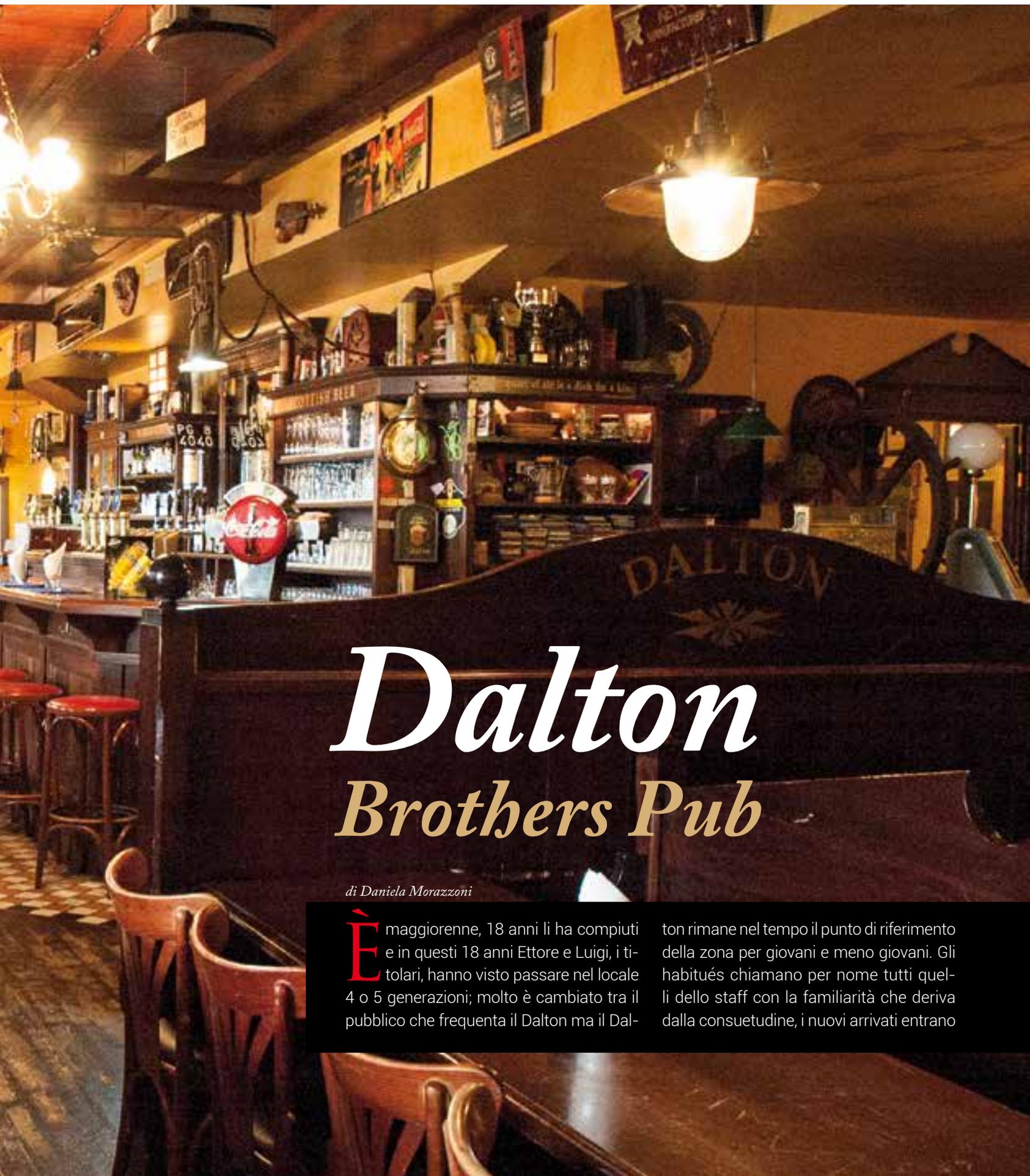
Via Asi Consortile - 03013 Ferentino (FR)

Tel. 0775.224034-35 / Fax 0775.224032

[www.generalg3.it](http://www.generalg3.it) - [arredointerni@gg3.191.it](mailto:arredointerni@gg3.191.it)

A Sant'Eraclio di Foligno, in provincia di Perugia, un locale birraio stile anglosassone che dal 1995 è simbolo del piacere di stare insieme nel nome della birra, del buon cibo e dell'intrattenimento





# *Dalton*

## *Brothers Pub*

*di Daniela Morazzoni*

**È** maggiorenne, 18 anni li ha compiuti e in questi 18 anni Ettore e Luigi, i titolari, hanno visto passare nel locale 4 o 5 generazioni; molto è cambiato tra il pubblico che frequenta il Dalton ma il Dal-

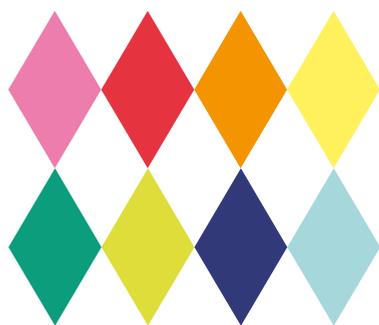
ton rimane nel tempo il punto di riferimento della zona per giovani e meno giovani. Gli habitués chiamano per nome tutti quelli dello staff con la familiarità che deriva dalla consuetudine, i nuovi arrivati entrano

subito in sintonia con l'ambiente che della familiarità, così come della qualità e velocità di servizio, ed i cibi sono tutti espressi, ha fatto un suo punto di forza. Si respira aria di pub al Dalton, un locale in stile inglese con la dovuta priorità alla birra, soprattutto scozzese ed irlandese ma con un forte innesto di tante specialità in bottiglia di altri ceppi birrai e di birre artigianali, del resto il fornitore è Partesa Centro di Ponte Felcino (PG) che non manca certo di ampiezza di gamma. Public House sì, perché birra e socializzazione sono fondamentali al Dalton, ma con una componente gastronomica tutta italiana: un'offerta che comprende primi piatti e carni accanto ad ogni sorta di pa-

nino, hamburger, hot dog, piadine, crostoni, fritti, insalatone e dolci. Il locale è grande, ben 220 posti che in estate si amplificano di altri 150 nel portico all'aperto; articolato in due sale, di cui una, udite udite, per fumatori, accoglie gli ospiti con un grande bancone, maxi schermo interno ed esterno, e varie serate di intrattenimento, alcune sono veri e propri eventi che spaziano dal burlesque al music live, con privilegio per il blues, dai djs emergenti fino a spettacoli di animazione, compresi i saltimbanchi. Un pub come oggi, in piena evoluzione e svolta sempre più accentuata verso la ristorazione, è difficile trovare... per questo è e resterà il punto di riferimento della sua zona.



# RHEX ANTICIPA LA DATA



RHEX  
RIMINI **HORECA**  
EXPO

VI ASPETTA  
**DAL 18 AL 22**  
**GENNAIO 2014**

in contemporanea a



Per info: [www.rhex.it](http://www.rhex.it)



Il nostro viaggio per l'Italia ci conduce ad Alberobello, in provincia di Bari, paese conosciuto in tutto il mondo per i suoi trulli, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO. Qui incontriamo l'azienda De Giorgio Srl, specializzata nel servizio al canale ho.re.ca. e super-ho.re.ca., che grazie al sodalizio con il gruppo Palm Breweries sta sviluppando sul territorio la cultura e il gusto delle birre belghe.

di Piero Ceccarini

## PALM BREWERIES E DE GIORGIO

**D**a quaranta anni l'azienda De Giorgio, fondata da Giuseppe De Giorgio a cui oggi si è unita la seconda generazione, i figli Giannangelo, Marian-tonietta e Martino, opera sul suo territorio con occhio attento al mercato ed alle sue esigenze. La soddisfazione del cliente è prioritaria per la De Giorgio, sia con la fornitura di prodotti di qualità che di servizi. In merito ai prodotti, della cui selezione si occupano Giannangelo e Martino De Giorgio, la politica commerciale adottata è quella di offrire alla clientela marchi di qualità, capaci di esprimere la loro territorialità nel gusto e nella storia: in questa ottica ricade la scelta del Gruppo Palm Breweries. *L'inserimento della vasta*

*gamma proposta da Gruppo Palm, spiegato in azienda, ci ha permesso di introdurre nel nostro territorio le birre di ceppo belga e principalmente di far conoscere la storia, la cultura ed il gusto eccezionale delle birre Palm, grazie ai MasterClass condotti personalmente dall'esperto Hans Hasso Peter, brand development manager Italia di Palm Breweries.* De Giorgio Srl è un'azienda di distribuzione in continua crescita nel comparto birra, sia nel segmento birra alla spina che birre in bottiglia, perché ha scelto di non limitarsi a fornire birra ma ha accettato la sfida di promuoverne la cultura e soprattutto ha saputo coinvolgere tutto il suo team condividendo la passione per la bevanda di

Gambrinus. E questo è un valore aggiunto per il cliente che riceve non solo un servizio accurato di montaggio degli impianti di birra e relativa assistenza così come consegne sempre rapide senza limiti di quantità ma usufruisce di consulenza e formazione specializzata, fino ad altri supporti che vanno dalla realizzazione della carta delle birre alla organizzazione di serate dedicate.

L'obiettivo è sempre uno: creare un valore aggiunto per il cliente... e noi andiamo a verifica in due locali serviti da De Giorgio, **Docks 101** di Locorotondo e **Dama Dorè** di Noci, accompagnati dal Direttore Vendite Giannangelo De Giorgio e l'agente di zona Mino Miccolis.



Lasciamo la zona industriale di Alberobello, zona dove in via della Resistenza 15 ha sede la De Giorgio, e ci dirigiamo verso Locorotondo, paese anch'esso fra i maggiori centri turistici della terra dei Trulli, inserito nel circuito dei borghi più belli d'Italia e patria del vino DOC omonimo. In via Nardelli 101 incontriamo il **Docks 101**, e smettiamo di chiederci il significato del numero nel nome del locale, dove ad accoglierci c'è Giuseppe Conte, il titolare. Ci dice subito: *Docks 101 è il nuovo spazio che unisce food, beverage e cultura: un luogo di incontro e convivialità. Docks 101 è lo spazio in cui l'arte si incontra col vino delle migliori coltivazioni nazionali, la buona musica con il sapore della birra belga, le performance dal vivo con una vasta varietà di cocktail. Salumi, formaggi locali e ricette della tradizione pugliese si intrecciano al gusto delle focacce, delle frittate e dei dolci fatti in casa; un viaggio di sapori e profumi attraverso cui conoscere sia la cultura nazionale che quella dei Paesi più lontani. La musica, l'immaginario del cinema ed il piacere della lettura sono inoltre i principali protagonisti di Docks 101, dove settimanalmente ospitiamo artisti e animiamo serate tematiche nel puro spi-*

*rito della convivialità. È un fiume in piena Giuseppe, entusiasta e coinvolgente, ma noi vogliamo capire quanto le birre belghe del Gruppo Palm abbiano altrettanto entusiasmato il suo pubblico. Le birre del gruppo Palm che ci ha proposto la De Giorgio hanno letteralmente cambiato il rapporto con il pubblico nell'offerta birraia, oggi alle spine abbiamo: Palm Ambrata, Palm Royale, Estaminet e Steenbrugge nella versione Dubbel Bruin e Wit-Blanche. Il gradimento del nostro pubblico è certamente migliorato, questa squadra di birre caratterizza il nostro locale diversamente dal passato dove non trattavamo la qualità della birra belga. Un'ultima domanda, quanto ti ha aiutato nella proposta birraia la De Giorgio? Ha soprattutto migliorato il nostro modo di proporre le birre in abbinamenti ai piatti e, a parte le serate dedicate alla presentazione e alle degustazioni di queste birre che sono state un successo di pubblico, oggi le stiamo sperimentando con ottimi risultati su piatti di stagione e con la nostra selezione di formaggi locali. In particolare i nostri hamburger (preparati da noi con carni locali di alta qualità) hanno trovato con le birre del Gruppo Palm delle compagne eccellenti.*



La nostra meta ora è Noci che sorge su una collina delle Murge meridionali, anch'esso nel comprensorio turistico dei trulli e delle grotte, ...devo dire che questo on the road ci ha condotto in una zona della provincia di Bari di rara bellezza... e puntiamo dritto a **Dama Dorè**, in via San Domenico. Ci aspetta Gianni Mastropasqua, titolare di questo locale full time che permette fin dalla mattina di accomodarsi su comodi tavolini per gustose colazioni, per poi incontrarsi in giornata per una chiacchierata al sapore di birra o tuffarsi su comodi divanetti fronteggiati da tavoli di servizio e gustare con calma tutto ciò che la cucina propone: panini, piadine, pucce, stuzzicherie, insalate, secondi di carne, antipasti... ce n'è per tutti i gusti e soprattutto il cuore dell'offerta sono 60 tipi di primi in degustazione e un varie-

gato menu di pizze. E da bere? Un'ampia selezione di birre in bottiglia e alla spina (Rodenbach, Palm Ambrata, Steenbrugge Dubbel Bruin, Palm Royale, Estaminet). Ecco cosa ci ha riferito il nostro Gianni: *era nelle nostre intenzione trattare birre belghe e l'incontro con De Giorgio è stata più di una soluzione, il loro servizio e l'offerta che propongono fanno di loro il partner che cercavamo. Con loro abbiamo costruito una esperienza, dal viaggio in Belgio che ci ha permesso di conoscere direttamente le birrerie, fino alle serate di degustazione dedicate alle birre che ci hanno permesso di cambiare il volto della nostra politica birraria. La nostra offerta nel bere, e complessivamente le nostre proposte ai tavoli nell'abbinamento al nostro food, è salita straordinariamente in qualità...*



# 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](http://www.adhocash.it) per ricevere Newsletter e Sms.**

Nell'ambito dei tanti eventi organizzati dalla Cippone&Di Bitetto, il 15 ottobre ce n'è stato uno di particolare interesse per tutti gli appassionati di birra e di uno degli ingredienti chiave della birra, il luppolo.

di Daniela Morazzoni

# BITBURGER BRAUGRUPPE

Tutti conosciamo l'importanza del luppolo nella produzione della birra e fra le varie tipologie è ben nota la qualità dei luppoli tedeschi ma c'è una bella differenza fra conoscenza teorica e pratica, o meglio, perché non parliamo di diventare tutti coltivatori di luppolo per poter dire di conoscerlo bensì di avere direttamente le informazioni dalla "fonte", da chi lo coltiva. Questa opportunità è stata data a molti gestori clienti della Cippone&Di Bitetto in un incontro con Andreas Dick, Beersommelier e coltivatore di luppolo in esclusiva per la birreria Bitburger. È stata l'occasione per ampliare la propria cultura e degustare splendide birre perfettamente abbinare con piatti di straordinario gusto.

Organizzazione impeccabile da parte dello staff della Cippone, il piacere di aver presente Martin Rederlechner, sales & marketing manager per il Sud Europa e l'America Latina di Bitburger Braugruppe e della Benediktiner Weissbier GmbH, l'entusiasmo e il coinvolgimento di tutti i presenti, questa la sintesi della giornata.





E veniamo alle birre proposte. Bitburger, ovviamente, la Premium Pils elegante e fresca con l'amarezza inconfondibile dello stile, derivante dal luppolo coltivato nella zona della vicina Holsthum, luppoli certificati dalla Deutscher Siegelhopfen e coltivati da Andreas e dalla sua famiglia. L'abbinamento proposto è stato con tagliatelle ai polpi e allievi (le seppioline piccole) e impegata di cozze. E poi Benediktiner Weissbier, prodotta nel rispetto della tradizione birraia del monastero benedettino di Ettal, nelle Alpi bavaresi, e di cui Bitburger Braugruppe è partner distributivo al di fuori della Germania e dell'Austria. Una Weissbier dall'aroma fruttato e dal raffinato e bilanciato utilizzo del luppolo che ben si è sposata con cozze e fasolari gratinati, gamberi gratinati, insalata di polpo. A seguire Licher Export, birra di marca numero uno nella regione di Francoforte, corposa e dal sapore speziato, fresca, con note di amaro molto piacevoli che è stata proposta con fusilli alla crema di noci e speck, filetto di pesce persico, braciolette alla birra... lo confesso, una goduria. Dulcis in fundo, ma non perché sia dolce,

Köstritzer Schwarzbier, perfetta interprete di questo stile nato in Turingia, si dice per errore perché in origine le Schwarzbier erano ales scure finché qualcuno non utilizzò il lievito di lager. Dal colore marrone scuro, dall'aroma non aggressivo di malto tostato, con una nota di caffè amaro e di cioccolato, Köstritzer Schwarzbier evolve in bocca con malto evidente per chiudere in un finale secco e torrefatto, perfetta, anche nell'abbinamento con crostini di formaggio e speck, formaggi semi stagionati, coppiette semi piccanti (per chi non sapesse cosa sono le coppiette è bene dire che sono strisce di carne, tagliate con speciali lame, condite con sale e spezie naturali e fatte stagionare), pollo croccante in insalata. Un'ultima particolarità della giornata, quando il beersommelier Andreas ha fatto degustare la birra in cui ha immerso un ferro rovente nel bicchiere ("Stacheln"), tecnica che determina uno choc termico al prodotto creando una schiuma tiepida a contrasto del liquido ben freddo; il sistema, usato già nel XVI secolo per scaldare il rum, è tipico in Irlanda con le stout, innovativo per le birre scure tedesche.. affascinante!





Dalla Corsica, per gli antichi greci Kallisté, cioè la più bella, le birre della Brasserie Pietra che nasce nel 1996 su iniziativa di Dominique e Armelle Sialelli, innamorati della loro isola e amanti della birra

## BRASSERIE *Pietra*

di Roberta Ottavi

In Corsica mancava una birra "autoctona"... Dominique e Armelle Sialelli decisero di inventarla! La Brasserie Pietra, azienda familiare e indipendente, è il primo birrifico nella storia della Corsica. Il desiderio dei suoi ideatori era di creare una birra che traesse origine dalla loro terra, per questo svilupparono una birra alla castagna, frutto noto una volta come pane d'albero, riuscendo in questo modo a fondere patrimonio corso e storia della birra: dal pane d'albero al pane liquido. Le castagne utilizzate dalla Brasserie Pietra provengono da un castagneto situato in Castagniccia, a più di 1.000 metri di altitudine. Qui i frutti sono raccolti a mano, trasportati a dorso d'asino e selezionati uno a uno. È così garantita una farina di altissima qualità, proveniente da un ambiente naturale al 100%. Altamente fermentabile, la farina di castagne contribuisce in modo decisivo alla tenuta della schiuma e regala un bel colore alla birra. Miscelata al malto durante l'ammestramento, è utilizzata come materia prima e non come semplice aroma. La Brasserie Pietra, idealmente situata sopra la nappa freatica dell'acqua di sorgente Acqua Blanca a Furiani, nell'Alta Corsica, lavora nel rispetto dei metodi tradizionali e artigianali per produrre birre di altissima qualità. Pietra, il primo prodotto della Brasserie, è la prima birra al mondo prodotta con un mix di malto e farina di castagna corsa. Nel 1998 è l'ora di

Colomba, birra bianca aromatizzata alle erbe della macchia. Dopo pochi anni di esistenza, queste birre sono diventate parte integrante del patrimonio gastronomico dell'isola. Poi sono arrivate Pietra Bionda, una premium alla farina di castagna, e Pietra Rossa, ai frutti rossi. E ancora Serena, 100% puro malto, Pietra Strong, speciale doppio malto, e Pietra di Natale. In 15 anni, la Brasserie Pietra è cresciuta, diventando un modello per l'economia Corsa e non solo, un modello anche per lo sviluppo sostenibile grazie agli impegni ecologici assunti a ogni fase della sua attività. La Brasserie ha adesso un triplice obiettivo per il 2014: ISO 9001 (qualità), ISO 14001 (ambiente), OHSAS 18001 (salute e sicurezza del lavoro). A testimoniare l'esigenza di un miglioramento continuo delle sue performance ecologiche, la Brasserie Pietra, per ridurre le emissioni nell'atmosfera di anidride carbonica (la produzione di birra ne implica sia la consumazione che la produzione), ha investito nella creazione di un sistema di recupero di CO2 già operativo dal 2011: questo permette il recupero di 50 tonnellate di anidride carbonica, riuscendo così a coprire la maggior parte del fabbisogno annuale dell'azienda. In questo modo, vengono anche ridotte le emissioni di CO2 legate al suo trasporto. Un impegno forte per proteggere l'aria che respiriamo: le birre della Brasserie Pietra oltre che buone sono anche eco-friendly.



**Pietra** grad. alc. 6% vol.

Birra speciale, a bassa fermentazione, prodotta con malti selezionati e farina di castagne corsa. Questa ricetta unica al mondo conferisce a Pietra un sapore pieno di contrasti, sublimato e prolungato da una leggera nota amarognola. Forte e delicata allo stesso tempo, strutturata e morbida, Pietra ha un bell'aspetto ambrato e una schiuma intensa che profuma di castagna, dalla consistenza densa e cremosa.

**Colomba** grad. alc. 5% vol.

Una blanche dal colore giallo paglierino, esaltato da una schiuma bianca persistente e delicate bollicine trasparenti. Non filtrata, è naturalmente torbida grazie alla presenza di lieviti. È prodotta in modo tradizionale ma trae il suo gusto e il suo profumo dal mix di corbezzolo, mirto, ginepro e altre piante segrete della macchia

corsa. Questa ricetta esclusiva le dona un odore intenso e vegetale, con spezie dominanti, note fresche di agrumi e una persistenza di aromi speziati al palato.

**Pietra Bionda** grad. alc. 5,5% vol.

Una premium in perfetto equilibrio tra malti chiari, farina di castagna corsa e luppoli aromatici, schiuma cremosa con bollicine regolari, corpo strutturato e colore dorato. Gusto persistente ed equilibrio perfetto tra sapore del malto e retrogusto amarognolo..

**Serena** grad. alc. 5% vol.

Birra 100% puro malto, dal colore chiaro e schiuma densa e corposa. Una birra a bassa fermentazione dal gusto delicato, con una sottile nota amarognola e una tenue sensazione di alcool.

**Pietra Rossa**

Birra aromatizzata ai frutti rossi, naturalmente torbida, dalla schiuma profonda,

densa e molto persistente di colore rosato in superficie. Il sentore di ciliegia fresca mantiene le sue promesse al palato: note di amarena e una punta di lampone e mora appena raccolte. Ottimo equilibrio dolce-amaro con un'acidità quasi impercettibile.

**Pietra Strong** grad. alc. 7% vol.

Birra Extra-forte, la Pietra Strong è una birra speciale doppio malto che nasce dall'alleanza di malti speciali con farina di castagna della Corsica. Ha una personalità unica al mondo.

**Pietra di Natale** grad. alc. 7% vol.

Nel rispetto della tradizione brassicola e artigianale, una ricetta esclusiva ricca di materie prime a base di farina di castagne corsa: strutturata, generosa al palato e alla vista, questa birra regala note aromatiche pronunciate, un magnifico aspetto rosso e una schiuma cremosa color castagna.



FARSONS GROUP

**Farsons**

[www.farsons.com](http://www.farsons.com)

[exports@farsons.com](mailto:exports@farsons.com)

Sede Malta - Tel: +356 23814240 / 4440

Sede Italia - Tel: +39 370 3003973

# Spigolature

## 32 VIA DEI BIRRAI

È la prima micro birreria italiana certificata da slowBREWING per il processo produttivo. Per ottenerlo, 32 Via dei Birrai ha dimostrato di possederne i requisiti: utilizzo di pregiate materie prime e parametri microbiologici molto rigidi. La filosofia di slowBREWING pone l'attenzione sul corretto modo di produrre birre genuine, senza aggiunta di additivi, dove il rispetto si concretizza anche in una visione etica: eco-compatibilità in tutte le fasi della filiera produttiva e attenzione alla dignità di tutte le persone che vi lavorano. Un nuovo primato per l'azienda veneta riconoscibile nel mondo per la qualità della birra e per la modernità del packaging.



Da sinistra l'Ing. Zilli Alessandro, il Dr. August Gresser (Direttore di slow-BREWING) e il Dr. Toffoli Fabiano



## BALADIN MILANO

Il 13 settembre 2013 in via Solferino 56 (angolo Bastioni di Porta Nuova) è nato Baladin Milano. Due piani dove lo spirito un po' liberty del primo viene subito sconfessato dal piano interrato che ci porta in un ambiente "speakeasy" da pieno proibizionismo contaminato dall'aria di cantine dell'est anni 50. Due ambienti in cui i denominatori comuni rimangono la buona birra, la buona cucina, l'ospitalità e quel modo leggero di scrivere le serate e il tempo passato a bere in compagnia, anche solo dei propri pensieri, tipici dello stile "Baladiniano". Baladin Milano: un locale un po' retrò, un po' chic e con un po' di humor.



## Birrificio Elav

Dal "Mondial de la Bièr 2013" di Mulhouse, il Birrificio Indipendente Elav porta a casa un bel medagliere: medaglia d'oro a Grunge Ipa e Punks Do It Bitter, medaglia d'argento (Categoria Arte) a Etichetta a Regina d'Inverno e, sempre nella stessa categoria, medaglia di bronzo a Etichetta Progressive Barley Wine.



## EUROPEAN BEER STAR 2013



Record di partecipanti per la 10a Edizione dell'European Beer Start: 1.512 birre provenienti da 40 nazioni! L'Italia ha ben figurato con 13 medaglie. Ecco le birre italiane premiate.

### Medaglia d'Oro a:

- ViaEmilia** del Birrificio del Ducato nella categoria Belgian-Style Strong Ale
- Wedding Rauch** del Birrificio del Ducato nella categoria Herb and Spice Beer
- Collesi Nera** della Fabbrica della Birra Tenute Collesi nella categoria Belgian-Style Dubbel
- Bitterland** di Doppio Malto nella categoria English-Style Bitter
- Golden Ale** della Fabbrica della Birra Perugia nella categoria English-Style Golden Ale
- Batzen Dunkel** di Batzen Brau nella categoria German-Style Kellerbier Dunkel
- Peroni Rossa** di Birra Peroni nella categoria Red and Amber Lager

### Medaglia d'Argento a:

- Luppululà** di Manerba nella categoria Smoked Beer
- Vintage** di San Gabriel nella categoria Belgian-Style Sour Ale
- Rebuffone** di Manerba nella categoria Top Fermented Beer with Alternative Cereals

### Medaglia di Bronzo a:

- Chimera** del Birrificio del Ducato nella categoria Belgian-Style Strong Ale
- Verdi Imperial Stout** del Birrificio del Ducato nella categoria Smoked Beer
- Melita** del Birrificio La Gastaldia nella categoria Specialty Honey Beer

# 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](http://www.birrificiosangiovanni.it)  
[info@birrificiosangiovanni.it](mailto:info@birrificiosangiovanni.it)

## Birradamare Raaf e Kasta

Birradamare continua sulla strada delle birre mensili, dodici specialità nel corso del 2013, a tiratura limitata dall'elevato tasso di sperimentazione ma senza rinunciare alla facilità di bevuta. Settembre è Raaf, una Rauchbier, birra affumicata dal colore ramato, schiuma fine e compatta, corpo deciso e leggera luppatura. Ampio spazio alle note affumicate che rendono davvero speciale questa birra italiana, grande esponente di uno stile finora prettamente tedesco. A ottobre è il momento di Kasta, il cui ingrediente caratteristico è la castagna. Colore biondo carico, è una birra nella quale le castagne essiccate su fuoco di legna vengono aggiunte al mosto, donando al prodotto finale sentori tipici di mosciarella e un leggero aroma affumicato.



## BRÜTONPILS

Era annunciato che al Villaggio della Birra ci sarebbe stata la nuova pils di Brùton, la prima del birrifico di San Casiano di Moriano (Lu) a bassa fermentazione, e se ne parlava come di una pils erbacea al naso e amara come si deve. Una bella sorpresa, pur non amando lo stile mi è piaciuta. Mi è anche piaciuta l'idea di una birra senza nome e dell'invito agli ospiti del villaggio e via twitter di contribuire ad un nome adatto. È dell'ultim'ora: si chiamerà Eva!



# DENTRO LA COTTA

Da un anno è nata questa rubrica che vuole essere uno spaccato sulle novità del mondo birraio artigianale italiano ed un servizio per i gestori che sempre più si orientano verso l'offerta di birre artigianali, molto richieste da appassionati o semplici curiosi. Invitiamo i birrifici nostrani ad inviarci notizie sulle loro ultime creature a [redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it)

Dentro la cotta è nuove birre e nuovi birrifici a portata di... lettura e di consumo



## Double Jagger

Degustata al Villaggio della Birra 2013 nel venerdì del pre-villaggio, questa birra porta nel nome due chiari segnali: è double ed è stata brassata dal birrifico Free Lions nel giorno del compleanno di Mick Jagger dei Rolling Stones. Double che? IPA. Grad. alc. 8,5% vol., colore ambrato carico, profumo agrumato con note di malto, malto molto presente al gusto ed un amaro a seguire che decisamente si sente. Buona!

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



**32.**  
**Via dei birrai**

Tel. +39.0423.68.19.83  
www.32viadeibirrai.it



### *Birra alla zucca*

In occasione di Cheese, il Giratempopub di S.Albano Stura (Cn) presenta la nuova birra alla zucca con i sapori e i profumi dell'autunno inoltrato. A differenza di prodotti analoghi dove l'aggiunta di spezie tende a prevaricare i profumi ed il gusto tipico della zucca questa si distingue per la sua semplice bontà in grado di esaltare sia le note amare del luppolo che le caratteristiche dolci e fruttate dell'ortaggio.

## LA BIRRA ARTIGIANALE IMPER ALE COLLESI

### Premi 2010

World Beer Championships  
Chicago

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

### Premi 2011

International Beer Challenge  
Londra

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

Premio Design and Packaging  
BIRRA AMBRATA Silver Medal

World Beer Championships  
Packaging Competition  
Chicago

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

### Premi 2012

World Beer Championships  
Chicago

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

The New York  
International Competition

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



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

# CASA VECCIA

**A Camalò, piccolo borgo nel comune di Povegliano, in provincia di Treviso, nasce nel 2011 un microbirrificio che in soli due anni sta bruciando le tappe e si sta facendo conoscere al di fuori del confine territoriale.**

*di Guja Vallerini*

**L**a data ufficiale di nascita di Casa Veccia – Ivan Borsato Birraio, questo il nome completo e poi vi diremo perché, è gennaio 2011 ma tutto comincia due anni prima quando Ivan, Nicola, Daniele e Luca, quattro amici non al bar ma intorno ad una cotta, iniziano a fare birra con il metodo all-grain ed un impianto da 100 litri semi-professionale; un inizio quasi per scherzo che ben presto si trasforma in passione per la birra artigianale, dalla passione alla professionalità il passo è breve per Ivan che, senza più il supporto degli amici impossibilitati a seguirlo su questa strada, prosegue nella sua determinazione fra tante difficoltà e, come dice, “muri di gomma” fino all’ufficializzazione: nel 2011 vede la luce il MicroBirrificio Casa Veccia-Ivan Borsato Birraio. Un nome “imponente” che va spiegato, e a spiegarlo è proprio Ivan: *“Casa Veccia” per la location, quella che da sempre con gli amici chiamavamo così, Ivan Borsato Birraio perché un artigiano ci deve mettere la faccia in ciò che fa, celarmi dietro un nome di fantasia e dire sempre “noi” invece che “io” quando presento il prodotto, mi sembrava una bugia. Il Birraio è come un cuoco, crea delle ricette per solleticare il palato delle persone ... quando vado al ristorante, ci vado perché so chi cucina, non dovrebbe essere lo stesso con la birra? Tutto chiaro!*

La prima birra prodotta è stata la Dazio, realizzata con luppoli americani Cascade e Amarillo, a seguire la Formenton, una birra di grano, e la Calibro 5, una Belgian Pale Ale, ora se ne sono aggiunte altre due, la Special, conosciuta nel suo territorio di origine come Vacanze Romane, ispirata alle birre d’abbazia, e la Milo, la nuovissima Porter in stile londinese.

Andiamo a conoscerle, ne vale la pena.



**Dazio** grad.alc. 6,2% vol.

Birra in american pale ale, mediamente alcolica e amara; colore ambrato; profumi terziari come pepe, cuoio, chiodi di garofano e liquirizia fanno capolino a temperature di degustazioni medio alte. D'estate invece, servita fresca, l'amaro dei luppoli americani la rende dissetante. Divertente scoprire che il nome nasce da un gioco di parole: "se la birra è americana ... sicuramente paga dazio"... e che siamo nel mondo APA è indiscutibile!

**Formenton** grad. alc. 5,8% vol.

Nasce dall'unione di due stili, weisse e blanche, ed è un po' di tutto: nota tipica di banana delle weisse, fresca, poco alcolica, ma con il sentore di buccia d'arancia al naso e in bocca. Il nome Formenton richiama il dialetto veneto e ricorda ad Ivano il profumo dei campi del frumento appena tagliato, dell'erba, cioè le sue sensazioni quando l'ha brassata e bevuta per la prima volta.

**Calibro 5** grad. alc. 5% vol.

In stile Belgian Ale nonostante l'uso di lievito Kolsh, è una birra "maltata" le cui note di verde e di fieno lasciano spazio ad un amaro poco invadente, ma persistente nel tempo. Il basso grado alcolico la rende idonea ad essere consumata a basse temperature per dissetare e rinfrescare, ma anche a qualche grado in più per poter sentire profumi e aromi del malto.

**Special (Vacanze Romane)** grad. alc. 6,8% vol.

Una Belgian Strong Ale ispirata alle birre di abbazia, mediamente alcolica, con un buon corpo, le cui note speziate di pepe, cannella, chiodi di garofano del primo assaggio lasciano il posto ad una nota amara non troppo marcata che non è neppure così persistente da rendersi fastidiosa. Ancora una volta il nome che doveva essere spezial giocando tra l'appartenenza della birra alla categoria "speciale" e la presenza importante delle Spezie ma...

**Molo** grad. alc. 5,5% vol.

Una Porter in stile londinese, prodotta con malti tostati e torrefatti. Profumo forte di tostatura, schiuma compatta e fine, bassa gasatura. In bocca note di caffè e liquirizia lasciano il posto ad un amaro di malto persistente. Definita da Ivano una birra da "tabacco", noi diremmo da degustare a piccoli sorsi... è una birra insolita e di valore.

Divertenti e simpatiche anche le etichette che, guardatele bene, raccontano una storia come in **Special** il cui sfondo rappresenta i colli di Roma o nella **Formenton** in cui tutto rappresenta una scena di festa paesana, le luci, gli striscioni, l'aspetto da oste, con le immancabili pecore di **Kukuxumus**, le salsicce e un piccolo tributo a **Jaccoviti** con il salame a fetta sbieca. Qualità e comunicazione, ottimi ingredienti per un birrifico "giovane"!



BIRRE ARTIGIANALI



**Nuovo CS8**  
per piccole e medie  
microbirrerie.

Mai visto  
un impianto così!



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

[www.cadalpeservice.com](http://www.cadalpeservice.com)

# Villaggio della Birra 2013

Tra Bibbiano e Buonconvento, in provincia di Siena, si è svolta l'Ottava Edizione del Festival dei Piccoli Birrifici, per tutti il Villaggio della Birra 2013... un'esperienza "fortunata" per chi la vive perché unisce il piacere di stare insieme a quello della conoscenza, spesso della scoperta, di sapori che soddisfano palato, cuore e anima.

di Alessio Ceccarini

**N**uova e affascinante location, il Parco della Fattoria di Piana, tante birre e birrifici come non ce n'erano stati prima, e poi un'altra novità che si è dimostrata vincente: non solo birre italiane e belghe ma anche dal resto del mondo; tante conferme, dai Laboratori di degustazione guidati da Kuaska, questa volta affiancato da Fons Minne (de-

legato Zythos per l'EBCU e presidente di "De Heikantse Bierliefhebbers") e da Luc Smekens (degustatore e Giurato in Concorsi Internazionali), al concorso e al meeting Homebrewers Mo.Bi. fino alla Cotta Pubblica, quest'anno a cura di una "delegazione" dell'Associazione HomeBrewers Sardi; immancabili gli stands gastronomici e la musica dal vivo. Spaventosi i





numeri del Villaggio della Birra 2013: rispetto allo scorso anno 30 birre alla spina in più per un totale di 105, consumi raddoppiati nel venerdì del pre-Villaggio, numero complessivo dei partecipanti quasi raddoppiato, i quattro laboratori (uno in più rispetto alla passata edizione) sold out... per non parlare della quantità di cibo consumato e della birra bevuta. Numericamente un vero e proprio boom ma, e lo può dire chi c'è stato, non sono i numeri che contano anche se possono dare molta soddisfazione: a prevalere sono le birre spiegate dai mastri birrai, l'ambiente, assolutamente emozionante, all'interno

nello spazio cantina, all'esterno con vista sulla campagna senese, l'atmosfera, quel quid di impalpabile che però alla fine ti fa dire "io ci sono stato e l'ho vissuta". Bravi anche gli organizzatori che in questo marasma di persone hanno saputo gestire i tanti momenti di caos, soprattutto nel pre-Villaggio, ottimo il contributo dell'azienda Da Pian 1904, specializzata in importazione e distribuzione di birra, molto gratificante il patrocinio dell'Ambasciata Belga in Italia e poi, anche se può sembrare di poco conto, degustare birra nel bicchiere di vetro è tutta un'altra storia... e al Villaggio della Birra si può!

# BIRRA d'Abbazia

L'unica Birra Lavorata



Totalmente a Mano

Sigtum S. Ovarie 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](http://www.lacu.it)

Autunno e funghi fanno pendant in cucina, è questa la stagione di galletti, ovuli, mazze di tamburo, finferli, pioppini e tanti altri ma fra tutti svetta il carnoso porcino

# SUA MAESTÀ IL PORCINO

di Marcella Fucile

**N**on si sa ancora se questo autunno segnerà una ricca o scarsa raccolta di funghi, nel mondo dei tanti raccoglitori le voci sono discordanti, c'è chi vede nella scarsità di piogge dell'estate il segno di una raccolta catastrofica, chi si prepara ad un anno deprimente prendendo a sintomo i finferli che rimangono piccoli, la Coldiretti ha invece annunciato che i 10 milioni di ettari adibiti a zone boschive permetteranno anche questo anno la produzione di oltre 30 mila tonnellate di funghi grazie al maltempo dei primi di settembre nel centro-nord. Vedremo, di certo il porcino non potrà mancare sulle nostre tavole con il suo gusto ed il suo profumo. Perché poi il fungo più conosciuto e pregiato, il Boletus, questo il nome scientifico, sia

stato chiamato "porcino" rimane una curiosità da appagare. Il termine vien dal greco e significa "zolla" ma i romani lo chiamavano "suillus" che vuol dire "inerente al maiale", suino, porcino appunto, un nome attribuito perché questo fungo, come anche il tartufo, piace ai maiali... e poi chiamali maiali! Sono ben 12 le diverse specie di porcino, distinte per ambiente, tipi di alberi con cui vivono in simbiosi, forme, colori e grandezza; le specie più conosciute sono il Boletus edulis, ossia il porcino comune, il Boletus aereus, detto anche porcino nero, il più pregiato, il Boletus aestivalis che, come dice il nome, si trova un po' in tutta Italia da maggio fino all'inizio dell'autunno, e il Boletus pinophilus, detto porcino dei pini o porcino rosso. Ognuno con profumo, consistenza





e gusto diverso, l'Edulis è quello che meglio si presta all'essiccazione, il porcino nero è più profumato e gustoso ma ha carne meno soda, quello dei pini è meno saporito ma più sodo, perfetto sott'olio, forse migliore dell'Edulis. Le diverse qualità gastronomiche variano più per località, gusti e tradizioni alimentari locali che per una definita catalogazione, non a caso è autorizzata la vendita di tutte e 4 le specie anche insieme, purché venga specificato "boletus edulis e relativa specie".

Il buono del porcino è che si presta ad ogni preparazione, sta poi all'intelligenza del cuoco utilizzarli anche in base alle dimensioni. Se piccoli conviene usarli per un risotto, mi raccomando usate il brodo vegetale, se un po' più grandi il campo di utilizzo si allarga: ottimi per creare un sugo per la pasta, le tagliatelle fatte in casa ai porcini sono eccellenti, per accompagnare le carni in cottura, a spezzatino, brasate o arrosto, eccezionali sulla pizza. Ricordate soltanto che il porcino non è particolarmente adatto all'abbinamento con il pomodoro! Quando la grandezza lo permette, sono buonissimi fritti; basterà tagliare le cappelle a fette, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, friggerle in abbondante olio fino a doratura e mangiarli ben caldi. Le cappelle del porcino alla griglia, un filo d'olio e un po' di prezzemolo, sono da leccarsi i baffi... e poi non si butta niente: con i gambi tagliati a cubetti e le cappelle più piccole, uniti ad un soffritto di cipolla, e cotti al punto giusto, lo vedete perché diventano morbidi e lucidi, avrete il contorno per gli arrosti o l'accompagnamento alla

polenta. Che dire poi dei porcini trifolati, un contorno semplice da preparare, di grande abbinabilità, dalla cacciagione al pesce ma anche adatto come condimento per il riso... basta ricordare che c'è l'aglio! Non poteva mancare una ricetta nella cui preparazione ci fosse la birra, sono i semplicissimi straccetti di vitello ai funghi porcini: rosolare i porcini in olio e aglio, sfumare con la birra (½ bicchiere), preferibilmente rossa, aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo battere con un batticarne le fettine di vitella e tagliarle a listarelle, infa-

rinarle, togliere la farina in eccesso, salarle e peparle e farle saltare in padella con olio caldo (pochi minuti per lato), sfumare con la rimanente birra, portare a cottura e unire i funghi, impiattare cospargendo di abbondante prezzemolo o rucola tritati. In assoluto, a mio parere, il modo migliore per gustare il porcino, purché freschissimo, è crudo: tagliato a listarelle, con ottimo olio, limone, un pizzico di sale e se volete un po' di aglio tagliato sottile... uhm, è squisito. Qui si sente tutta l'eccellenza di Sua Maestà il Porcino.



### *Istruzioni per l'uso*

Il porcino deve essere pulito con cura ed attenzione. Utilizzate un coltello per togliere tutta la terra, poi strofinatelo delicatamente con un canovaccio inumidito. Se non riuscite a pulirlo abbastanza bene, lavatelo velocemente sotto l'acqua corrente (non immergetelo mai) ma asciugatelo immediatamente.

La salute a tavola è una delle priorità fra le richieste degli italiani ed è anche la priorità dell'azienda Demetra che da quasi 30 anni fornisce ingredienti di qualità per la Ristorazione Moderna. Non ultima testimonianza di questi valori, genuinità e qualità, la certificazione DNV - Iso 9001:2008

# Novità in casa Demetra



Tante verdure e ortaggi uniti al pesce azzurro, ricco di qualità organolettiche e salutistiche degne di nota, sono gli ingredienti chiave di due nuove preparazioni nate in Demetra. Sane e versatili, preparate con la nota cura che contraddistingue l'azienda valtellinese di Talamone, si tratta dell'**Antipasto Casalingo**, preparato secondo una ricetta piemontese, a base di polpa di pomodoro, tonno, peperoni, cipolle, carote, sedano, fagiolini e cavolfiori, arricchito con olio extra

vergine d'oliva e piante aromatiche, e della Scarola brasata con olive nostraline, capperi, olio di oliva, acciughe e aglio. L'Antipasto Casalingo pronto da servire per arricchire la proposta degli antipasti, ad esempio ideale con la Tartare di manzo, e la **Scarola brasata**, ottima come contorno di carne, ad esempio con la salsiccia, e pesce ma perfetta anche per la farcitura di focacce e calzoni, ad esempio per la Pizza bianca con mozzarella, ve li proponiamo in due gustose ricette.

## AFFETTATI MISTI CON ANTIPASTO CASALINGO

*Ingredienti per 4 persone: salame, coppa piacentina, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, pancetta, speck q.b., 350g antipasto contadino Demetra*

### Preparazione

Tagliare tutti i salumi e comporre un piatto di portata o un tagliere, in una ciotola mettere l'antipasto contadino e porlo al centro del piatto, guarnire a piacere e servire.



## SPIEDINO DI PESCE CON SCAROLA BRASATA AI PINOLI

*Ingredienti per 4 persone: 4 spiedini di pesce (calamari, coda di rospo, tonno, salmone e pesce spada), 400g scarola brasata Demetra, 30g pinoli tostati, olio extravergine d'oliva, sale, pepe*

### Preparazione

In una padella con poco olio tostare i pinoli, una volta coloriti aggiungere la scarola e scaldare a fuoco basso.

Su una piastra cuocere gli spiedini insaporiti con sale e pepe e preparare il piatto guarnendolo a piacere.

Servire ben caldo.

Salsiccia e scarola brasata.



Porcini si nasce.



Scegliamo solo la migliore qualità di funghi che la natura è in grado di offrire.



Immaginate di camminare per i sentieri appena tracciati tra le radici degli alberi su un tappeto di aghi di pino, e lasciatevi inebriare dal profumo di muschio selvatico e corteccia. Questo è il luogo dove Demetra sceglie con cura i funghi porcini perchè nessuna coltivazione li può creare, per garantirti sempre un prodotto fresco e di una qualità davvero speciale.

*Ingredienti di Qualità  
per la Ristorazione Moderna*

[www.demetrafood.it](http://www.demetrafood.it)

# FORMAGGI TRAPPISTI DI CHIMAY *by Svevi*

Nota in tutta Italia per le sue specialità alimentari dalla Germania, l'azienda Svevi ha aggiunto una chicca alla sua vasta gamma di prodotti, non più e non soltanto tedeschi ma sempre più internazionali, capaci di soddisfare le più diverse esigenze di gastronomia etnica "originale". Dai primi del 2013 Svevi è importatore per l'Italia dei formaggi trappisti di Chimay

**F**in dal 1876, i monaci trappisti dell'Abbazia di Scourmont hanno recuperato i segreti della produzione di un formaggio semi-soffice, realizzato con il buon latte delle loro fattorie e stagionato nelle cantine dell'Abbazia. Oggi, il formaggio Chimay è prodotto esclusivamente con latte locale, mentre i monaci trappisti hanno proceduto a una modernizzazione del processo di produzione, conformandosi all'esigenza di modernità senza rinunciare alla propria tradizione e autenticità.

Queste delizie del palato sono distribuite in Italia in esclusiva da Svevi che così propone **Chimay à la Bière**, formaggio lavato con birra trappista Chimay, prodotto con latte fresco e cremoso, dal delizioso sapore di albicocca-pesca arricchito da un tocco amaro; **Chimay Gran Cru** dal gusto puro e morbido allo stesso tempo, vigoroso e dolce; **Le Mont du Secours**, dal bouquet di burro e nocciola, impre-

ziosito da un leggero sentore contadino, un formaggio dolce e leggermente acidulo con note lattiche, di yogurt e di cantina nel prodotto maturo; **Vieux Chimay Millesimé**, dal gusto deciso e dal colore ambrato, con un sapore di nocciola e una leggera nota amara; è recente la creazione del formaggio **Chimay Doré**, formaggio che sotto la crosta dorata si rivela cremoso e ben equilibrato; e poi

la novità **Chimay Raclette**... ma merita un discorso a parte, per ora vi anticipiamo che è prodotto con la birra trappista Chimay, erbe e senape. A breve sarà disponibile anche **Chimay à la Blu**, un formaggio che, durante la stagionatura, viene lavato con la birra Chimay Blu, così che nel suo gusto si ritrovano gli aromi decisi di malto e lievito caratteristici della birra, per un equilibrio perfetto.



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

[www.svevi.com](http://www.svevi.com) - [svevi@svevi.com](mailto:svevi@svevi.com) - Tel 050/804683



Certificazione Biologica

**You Tube**

Appenzeller Beer



# APPENZELLER BIER ARTIGIANALE

Le Birre Biologiche della Svizzera Tedesca



**Disponibili  
anche in Fusto**



**Luciano Supino - 335.311.258**

**Tel. 06.207.49.014 - [info@gsdistribuzione.com](mailto:info@gsdistribuzione.com)**

# I TAGLIERI PASQUINI CREANO VALORE



MARKETING

**Ogni volta che ci troviamo a parlare di marketing pensiamo alle strategie delle multinazionali ed ai loro grandi investimenti, in realtà, come sosteniamo sempre, il marketing deve entrare a far parte della vita di ogni azienda, anche piccola come può essere un locale ho.re.ca., perché tutto ciò che avviene nel locale, dal prodotto offerto al servizio reso, dall'apparecchiatura alla divisa dello staff, parla al pubblico di ciò che il locale è in quanto lo coinvolge emozionalmente.**

*di Luca Fagiani*

**S**ervire al tavolo cibi anche eccellenti su stoviglie non all'altezza della portata e con un allestimento della tavola trascurato nei particolari trasmette sensazioni negative, non aiuta la "vendita": ecco perché in questo numero della rivista ci occupiamo di chi degli accessori in legno da tavolo ha fatto un'arte.

Parliamo della Bottega Artigiana Pasquini Marino di Bovolone, in provincia di Verona, il cui laboratorio nasce sul finire degli anni '50 nel rispetto della più alta tradizione delle botteghe venete artigiane. L'abilità nella scelta delle essenze e la maestria nel plasmarle, finalizzate inizialmente alla produzione di mobili artistici, nel tempo e sotto la spinta innovatrice dei figli di Marino, Remo

e Paola, hanno preso le forme ora di seduti, ora di tavolo, persino di cantina, ed oggi, di accessori in legno per la ristorazione. Ciò che non è mai venuta meno, dalle origini ad oggi, è stata la scelta accuratissima dei materiali che negli anni si è fusa in maniera sempre più consapevole con una progettualità attenta alle esigenze dei privati, ma anche a quelle dell'alta ristorazione. Una cura del dettaglio che sin dalla scelta delle essenze cerca sempre di coniugare estetica e praticità. Solo legno massello, che tra le abili mani degli artigiani del laboratorio, prende forma per realizzare oggetti dalle forme innovative oppure più classiche. Ma se la capacità di scegliere i materiali e di plasmarli è un dato di fatto, l'elemento di



attualità che oggi contraddistingue l'azienda di Bovolone è la sua progettualità che, ancora una volta, assembla non tanto materiali ma idee. Nascono così le nuove linee New Vision e Traditional, ed è proprio nella linea Traditional che troviamo i bellissimi e fantasiosi taglieri in legno, la cui forma non prescinde mai dall'utilizzo, alternando materiali funzionali ed eleganti. Realizzati a mano con diverse qualità di legno e adatti per differenti utilizzi, per affettare salumi o per portare in tavola carni, formaggi o salsine, i taglieri della Bottega Artigiana Pasquini Marino evidenziano nel gestore che li porta in tavola la passione per la ricercatezza dei materiali e l'esclusività delle forme nonché per il fascino tipica-

mente rustico del legno. È un gestore che sa entrare in contatto emotivo con il suo pubblico e che pone il cliente al centro del suo interesse, sorprendendolo ed affascinandolo, insomma sa fare marketing. Come non bastasse, accanto ai taglieri, e non posso esimermi dal citare l'ultima novità di casa Pasquini, il tagliere con sale dell'Himalaya predisposto a contenere piastre di varie misure, realizzate appunto con sale dell'Himalaya, ottimo strumento di cottura di carne e pesce (a caldo) o di sushi e carpacci di carne o pesce (a freddo), tanti accessori per la tavola, portafrutta, centrotavola, vassoi, portapane e tanto altro ancora, tutti lavorati artigianalmente in legno, di grande design e di lunga durata.

I taglieri e i complementi di arredo da tavola della Bottega Artigiana Pasquini Marino sono destinati a creare valore, a trasformare un cestino del pane in un coinvolgimento emozionale del cliente, in altre parole, oltre che eleganti strumenti di lavoro, possono diventare per un locale della ristorazione uno strumento di marketing strategico.



Delicate con i bicchieri, ecofriendly ed efficaci: le nuove lavabicchieri dedicate ai bar e alla ristorazione dall'azienda milanese Comenda. In ognuna tutta l'innovazione tecnologica che consente di ridurre i consumi e assicura risultati sempre brillanti.

## BCE le nuove lavabicchieri COMENDA

Perfette per il lavaggio di calici, flûtes, boccali e bicchieri in cristallo, ma anche per coppe da gelato e tumbler, grazie alla loro versatilità, semplicità di utilizzo e affidabilità, le lavabicchieri BCE di Comenda sono prodotti ideali per tutti gli esercizi pubblici che hanno bisogno di un gran numero di bicchieri, perfettamente puliti e splendenti. La serie BCE rappresenta la massima espressione nella continua evoluzione tecnologica dei sistemi di lavaggio. Il risultato è un processo che assicura igiene assoluta, consumi contenuti e delicatezza nel trattamento dei bicchieri.

I punti di forza della tecnologia all'avanguardia della serie BCE sono:

- Pulizia perfetta anche dei bicchieri di grandi dimensioni, o particolarmente delicati e soggetti a opacità come il cristallo.
- Estrema silenziosità
- Pannello di comando elettronico con display digitale, sul quale è possibile visualizzare la temperatura dell'acqua durante il lavaggio e il risciacquo, ma anche monitorare i diversi stadi di funzionamento della macchina. *I modelli HR, in particolare, dispongono di un sistema avanzato di autodiagnostica che, tramite una scheda elettronica, consente di conoscere in tempo reale eventuali anomalie di funzionamento della lavabicchieri, ma anche di personalizzare il ciclo di lavaggio secondo le singole esigenze.*
- Sistema SOFT Start con cui viene calibrata la portata della pompa di lavaggio all'avvio del ciclo, rispettando i bicchieri più delicati durante l'intero processo, e funzionalità Termo STOP per la quale il risciacquo inizia solamente quando l'acqua raggiunge la temperatura di 85°C.
- Ciclo supplementare di risciacquo a freddo grazie al quale i bicchieri e le coppe sono subito pronte all'uso, per consentire un servizio rapido in tutti i locali che servono prodotti freddi, accorciando i tempi di attesa necessari per il riutilizzo della lavastoviglie.



**Igiene e brillantezza sempre perfette:** tra le soluzioni progettate per incrementare le potenzialità delle lavabicchieri BCE troviamo il *sistema RCD, Rinse Control Device*, che assicura una pressione costante dell'acqua nel risciacquo, risolvendo il problema delle variazioni di pressione nella rete idrica, spesso causa di cicli di lavaggio poco efficaci, con notevole riduzione dei consumi di energia elettrica. Un altro sistema, frutto della costante ricerca tecnica svolta da Comenda, è l'impianto ad osmosi inversa *Acqua+1*, che permette di eliminare le impurità presenti nell'acqua

per ottenere stoviglie sempre pulite e brillanti. Esso prevede due fasi di filtraggio: la prima utilizza un filtro a carboni attivi che elimina il cloro ed eventuali odori, la seconda sfrutta il principio dell'osmosi inversa, spingendo acqua ad alta pressione attraverso una membrana semipermeabile. Tutte le impurità vengono successivamente eliminate tramite un processo di autopulizia integrato. Con il display digitale, inoltre, è possibile controllare in modo costante la qualità dell'acqua, e conoscere in tempo reale eventuali anomalie di funzionamento

# 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:



# TEAMSYS SRL

In ogni locale del canale ho.re.ca. c'è un obiettivo molto ambito: migliorare la qualità non solo dei prodotti ma anche del servizio, particolarmente richiesto ed apprezzato dal consumatore. Dovessimo dare un'indicazione saremmo propensi a parlare di miglioramento complessivo della gestione, voce nella quale non rientra solo l'ottimizzazione del servizio in termini di qualità e velocità ma il controllo totale dell'attività. Una maggiore informatizzazione è l'aiuto migliore che possa essere fornito ad un gestore per centrare l'obiettivo.



IT

di Luca Gennaro

**D**a oltre 20 anni l'azienda Teamsys opera nel settore dei software gestionali per il canale ho.re.ca., ristoranti, bar, pizzerie, birrerie, pasticcerie, ecc. ed oggi possiamo dire che si colloca, per i risultati raggiunti, ai vertici delle aziende specializzate nel settore. Come un'azienda modernamente impostata dovrebbe sempre fare, pone lo scopo principale del lavoro nella massima soddisfazione del cliente, e gli attestati di gestori e rivenditori che costantemente arrivano lo confermano, con un obiettivo ambizioso: diffondere la cultura informatica gestionale e far diventare la Teamsys la "scelta naturale" per chi vuole guardare al futuro con suc-

cesso. Sono molti i valori messi in campo da Teamsys, alcuni che vorremmo definire pratici ed immediati, ad esempio un esclusivo pacchetto di assistenza destinato a soddisfare anche i clienti più esigenti con assistenza telefonica 24 ore su 24 ai clienti in manutenzione, sostituzione o riparazione garantita entro le successive 24 ore di qualsiasi componente danneggiato, aggiornamenti costanti e gratuiti al software (per i clienti in manutenzione), assistenza on site con interventi rapidi, realizzati nel minor tempo possibile, in armonia con la disponibilità dei tecnici addetti, altri valori direi anche più incidenti nel rapporto con il cliente, come la disponibilità ad accoglier-

ne le esigenze, la precisione e la chiarezza nelle offerte, la trasparenza nelle trattative, l'attenzione nell'organizzazione degli ordini e la puntualità nelle consegne, il servizio post-vendita; infine, e sono valori più complessi, in Teamsys si respira l'aria di un gruppo sensibile, dinamico, responsabile e professionale, disponibile a recepire nuove idee e nuovi approcci. Le idee, appunto, in libero scambio con i clienti ma anche con il personale, profondamente coinvolto nei principi di qualità adottati dall'azienda e nelle decisioni da prendere. Comunicazione e formazione caratterizzano Teamsys che in tutti i suoi addetti punta allo sviluppo delle doti individuali,



attribuendo responsabilità ben definite per rendere più stimolante il lavoro, rispettando l'individualità di ciascuno, incentivando la condivisione di capacità e competenze per fare lavoro di gruppo perché, come ci dice il dott. Lino Sanzullo della Direzione Commerciale, *nel lavoro di gruppo possiamo massimizzare il contributo di ciascuno al raggiungimento degli obiettivi comuni.* Ed aggiunge la sig.ra Nadia Donnarumma, anima di Teamsys oltre che della Direzione Commerciale: *siamo sempre propensi allo sviluppo, rivolti al futuro, direi che l'apertura ai cambiamenti contraddistingue la nostra missione ed il lavoro svolto. Rispondiamo con prontezza alle esigenze dei nostri*

*Clienti ed ai cambiamenti del mercato senza lasciarci condizionare dalla tradizione. Per noi creatività e innovazione sono la norma nel contesto dinamico in cui lavoriamo. Ci adoperiamo affinché il personale sia stimolato a migliorare costantemente e non abbia paura di sbagliare, così da diffondere sempre più nella nostra organizzazione i presupposti della creatività e le condizioni per l'innovazione.*

Un'azienda di valore Teamsys, non a caso ha ricevuto questo anno il titolo di Gold Partner dalla Orderman, leader mondiale per i palmari a radiofrequenza per la ristorazione, sistemi di cassa e soluzioni per la ristorazione.



Una delle più importanti realtà nel mondo della distribuzione beverage in Italia, bastano alcuni numeri per rendersi conto delle sue proporzioni: magazzino di 12.500 metri quadrati, numeroso parco automezzi di

proprietà, circa 90 dipendenti, copertura di zona nelle province di Genova, La Spezia, Savona, Imperia ed Alessandria; se poi parliamo di birra la gamma è di circa 350 etichette in bottiglia e 150 in fusto, numeri da far paura!

di Piero Ceccarini

**A**bbiamo conosciuto meglio la Timossi Commerciale spa in occasione dell'Oktoberfest di Genova di cui è partner consolidato grazie al suo contributo nella selezione e fornitura delle tantissime birre proposte. L'azienda nasce a Serra Riccò, in provincia di Genova, nel dopoguerra, per la precisione nel 1952, ad opera dei fratelli Mario e Armando Timossi, certamente dotati di intuito imprenditoria-

le e di grande spirito di sacrificio, evidente dal metodo di trasporto, prima a dorso di mulo ed in seguito con i carri, e si sviluppa nell'attività di ingrosso in Valpolcevera e quindi in tutta l'area genovesato. Le sue origini sono legate alla commercializzazione di prodotti del territorio e solo passione e volontà di crescita ne determinano lo sviluppo continuo, portando l'azienda a distinguersi nell'attività di ingrosso bevande

in tutta la Liguria e oltre. Già negli anni '80, grazie anche alla moglie di Armando, Maria, e ai figli, Massimo, Elisabetta, Carla, Raffaele e Federico, la Timossi Commerciale si afferma tra le più importanti realtà del beverage e riesce a competere con le grandi multinazionali presenti nel settore ho.re.ca. Oggi, se parliamo del settore ingrosso, la società Timossi occupa uno scenario ben più ampio delle province citate e copre tutto

# Timossi Commerciale





il territorio nazionale ed estero.

Un'attività capillare quella di Timossi sulla clientela, garantita da un preciso ed attento servizio logistico, ma ciò in cui va oltre sono i servizi, merito, come ci dicono in azienda, di una squadra dedita e competente: è proprio grazie alle persone che la società può vantare un valore aggiunto. Se a questo aggiungiamo la disponibilità ad ascoltare e consigliare il cliente, la profonda conoscenza

del mercato e la meticolosa selezione degli assortimenti, frutto di accurate ricerche sul mercato, scopriamo che la Timossi è in grado di offrire ai clienti servizi calibrati sulle loro esigenze, dalla consulenza nella scelta dei prodotti idonei alla creazione della migliore carta vini, birre o distillati, dalla realizzazione di serate a tema fino a corsi specifici. In termini di prodotto ci soffermiamo sulle birre, veramente un'ampia gamma, che spa-

zia dal Belgio alla Germania, dalla Francia al Regno Unito, dall'Italia agli Usa fino al resto del mondo. *Il mercato delle birre, in questi ultimi anni, ci sta regalando grandi soddisfazioni, ci dicono giustamente orgogliosi, perché è un mercato in continua evoluzione, soprattutto il mondo delle birre artigianali e delle birre speciali che sempre più spesso trovano grande successo nel settore della ristorazione oltre che nei classici pub.*



L'edizione 2013 di Corona Movida si è confermato l'evento e la competition più importante e di successo per il mondo dei Dj house a livello nazionale e internazionale: la finale on the beach ha incoronato Joh Falcone vincitore

## SAY GOODBYE TO YOUR PAST

Quest'anno la finale italiana si è svolta presso Cancelli Village sulla splendida spiaggia di Castel Porziano a Roma, una location d'eccezione che ha unito la musica con le emozioni che solo il mare sa donare. La serata ha avuto inizio alle 19.00 ed ha scaldato i numerosi partecipanti, più di 3.000 giovani provenienti da tutte le parti d'Italia, sino alle 5.00 del mattino. Alle 22.00 il contest più atteso dagli appassionati ha visto una sfida sino all'ultimo disco tra i quattro finalisti made in Italy, tra cui Alessandro Castaldello aka Casta Dj, Claudio Climaco Ricardo Silva aka Berix e il vincitore Giuseppe Falcone aka Joh Falcone che andrà alla finale di Ibiza al Pacha.

Importanti i numeri legati al brand Corona, che ha venduto più di 1700 bottiglie di birra, più di 500 sono state omaggiate sulla base di Buy a Corona geto ne Corona free. Non solo, sono stati distribuiti 6 Kit Movida 2013 e più di 500 cappellini logati.

La finale di quest'anno ha ospitato una Special Guest sensazionale, trend setter nella discografia internazionale: Daddy's Groove feat Carlo Grieco! Su questo grande palco

si è esibito anche il vincitore della finale italiana 2012 Gerardo Nardelli aka Mastro J., che sta spopolando con il singolo Beck, nato dalla collaborazione con Danilo Seclì. Daddy's Groove è il team di dj-producer composto da Gianni Romano e Carlo Grieco. Il loro sound ha contagiato etichette del calibro di Hed Kandi, Ministry Of Sound, Defected, Strictly Rhythm, Axtone fino ai colossi Universal, Sony ed Emi. Il loro fenomenale remix di "Leave The World Behind" degli Swedish House Mafia conquista i guru Pete Tong, Erick Morillo e David Guetta e gli vale la nomination di Axwell come "DJ Producer emergenti del 2009" su DJ Mag.

Per tutte le informazioni relative alla finale e per vedere le informazioni sui Dj che hanno partecipato all'iniziativa, è possibile collegarsi al sito [www.movidacorona.com](http://www.movidacorona.com) L'organizzazione dell'evento è stata coordinata con successo e professionalità dall'agenzia Centoeventi - [www.centoeventi.it](http://www.centoeventi.it) da sempre vicina al mondo giovane e della musica, creando e sviluppando format e contest ad hoc divertenti e coinvolgenti





BELGIAN-STYLE  
SOUR ALE

GOLD AWARD 2013

Viki Geunes,  
chef stellato del  
ricercato ristorante  
't Zilte di Anversa  
e la Brasserie  
Rodenbach  
presentano la loro  
creazione comune

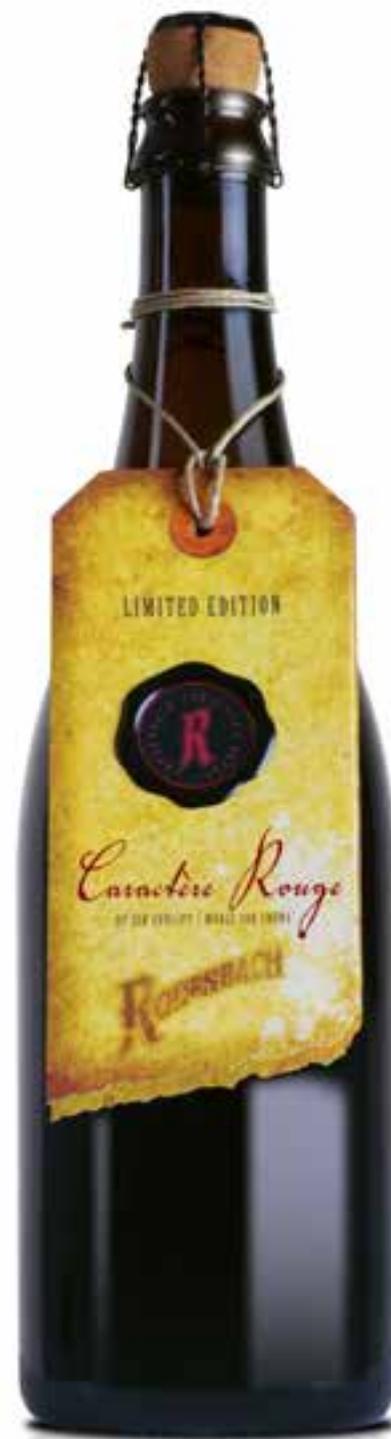
# Rodenbach

## *Caractère Rouge*

**D**al 2011 Viki Geunes ha messo il suo gusto unico e la sua eccezionale creatività al servizio dell'innovazione e dello sviluppo delle birre della Brasserie Rodenbach con i cui mastri birrai ha immediatamente iniziato a lavorare sulla nuova Rodenbach Caractère Rouge che ha visto la luce in Limited Edition nel 2012. L'impegno è stato quello di riuscire a imbottigliare questa estate perché, come sanno tutti gli estimatori della Rodenbach, la tradizione della brasserie è la maturazione di tutte le birre in botti di rovere per 2 anni e per la Caractère Rouge occorrevano altri 6 mesi in macerazione con ciliegie, lamponi e mirtilli freschi. Ce l'hanno fatta e il risultato è eccezionale! Caractère Rouge è talmente unica ed esclusiva che ne sono state prodotte solo 56.000 bottiglie da 75cl con tappo in sughero, di cui 20.000 sono destinate all'estero. In Belgio, nel ristorante 't Zilte, Viki Geunes la abbina alle sue raffinate creazioni gastronomiche.

La Rodenbach Caractère Rouge è una birra complessa, ricca di sfumature, di cui proprio Viki Geunes dice: *Con i mastri birrai di*

*Rodenbach ed i miei sommeliers abbiamo fatto numerosi tentativi per raggiungere il risultato ideale, ora possiamo esserne orgogliosi. È come nella mia cucina in cui punto alla coerenza e alla complessità: proprio come le caratteristiche di Rodenbach Caractère Rouge. Sentiamo anche le parole del mastro birraio Rudi Ghequire: Rodenbach Caractère Rouge, con la sua gradazione alcolica 7%, è il risultato di una macerazione di sei mesi con frutta fresca di una birra che ha già maturato due anni in botti di rovere, per questo è una birra nobilmente "vinoso", con un profumo fruttato complesso unito ad un aroma di legno e di caramello. Il tutto rafforzato da una nota di violetta, di cuoio e di tabacco chiaro. Il gusto è lievemente acidulo ma di eccezionale purezza. Conclude Viki Geunes: i leggeri zuccheri residui bilanciano il triangolo di sapori acido, dolce e secco. Il sapore secco è dovuto principalmente ai mirtilli che permettono a questa birra di lasciare la bocca pulita. Potrei dire che Rodenbach Caractère Rouge evoca l'unione di delicatezza e forza di un fresco Borgogna.*



Il gruppo brassicolo belga Palm Breweries, familiare e indipendente, nella sua politica di difesa del patrimonio delle birre belghe, ha acquistato nel 1998 la Brasserie Rodenbach.



LOCALI: Pinerolo & Bra Bonavia Milano, Dabbio Brothers Pavia & Sanf'Erardo di Foligno  
ON THE ROAD Palm Breweries & De Giorgio IN VETRINA Bitburger Braugruppe,  
Bassano Pura BIRRE ARTIGIANALI Casa Vecchia, Village della Birra 2013 DAL LA  
CICHERO Salsomaggiore Pilsener, novità inaspettata Demetra Formaggi Trappisti di Chemy  
by Sirena MARKETING Tagliari Pasquari creato valore IT TeamSys di OSSERVATORIO  
Tennisco Commercial spa, Carina Mivida 2013, Redebusch Caraculic Pilsener

**Anno 14 n°5 - 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**  
ITALGRAF snc di Schippa e Vignaroli  
Via Monteneri 23  
06129 Perugia

**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

<b>32 Via dei Birrai</b> .....	<b>Pag 43</b>
Tel. +39 0423 681983	
<b>A Modo Mio</b> .....	<b>Pag 41</b>
Birrificio San Giovanni Tel. +39 085 8090064	
<b>ADHOC</b> .....	<b>Pag 35</b>
www.adhocash.it	
<b>Appenzeller</b> .....	<b>Pag 53</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Asolo Bevande</b> .....	<b>Pag 8</b>
Tel. +39 0423 946466	
<b>Cadalpe Service</b> .....	<b>Pag 45</b>
Tel. +39 0438 441580	
<b>Chimay</b> .....	<b>Pag 5</b>
www.chimay.com	
<b>Delirium</b> .....	<b>Pag 9</b>
walter@altafermentazione.com	
<b>Demetra</b> .....	<b>Pag 51</b>
Tel. +39 0342 674011	
<b>Doppio Malto</b> .....	<b>Pag 43</b>
Tel. +39 031 3334187	
<b>Farsons Group</b> .....	<b>Pag 39</b>
Tel. +356 2381 4240	
<b>Forst</b> .....	<b>Pag IV</b>
www.forst.it	
<b>GG3</b> .....	<b>Pag 27</b>
Tel. +39 0775 224034/35	
<b>Lupulus</b> .....	<b>Pag 19</b>
walter@altafermentazione.com	
<b>HB</b> .....	<b>Pag 13</b>
Tel. +49 8992105/0	
<b>Krombacher</b> .....	<b>Pag II</b>
Tel. 0049 2732 880-278	
<b>Lacu</b> .....	<b>Pag 47</b>
Tel. +39 085 979367	
<b>Napoleon</b> .....	<b>Pag 43</b>
www.birranapoleon.com	
<b>Novaltec</b> .....	<b>Pag 57</b>
Tel. +39 041 449949	
<b>Ombrellificio Parola</b> .....	<b>Pag 23</b>
Tel. +39 081 5176604	
<b>Peel Pie</b> .....	<b>Pag 40</b>
www.peelpie.com	
<b>Rimini Fiera</b> .....	<b>Pag 9</b>
www.rhex.it	
<b>Roman</b> .....	<b>Pag 6</b>
Tel. +32 475 938558	
<b>Svevi</b> .....	<b>Pag 52</b>
Tel. +39 050 804683	
<b>TeamSys</b> .....	<b>Pag III</b>
Tel. +39 081 522 83 61/2	
<b>Tenute Collesi</b> .....	<b>Pag 43</b>
Tel. +39 075 933118	
<b>Vin Service</b> .....	<b>Pag 7</b>
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



**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](http://www.teamsys.it)

[info@teamsys.it](mailto:info@teamsys.it)

Direzione commerciale:

**Nadia Donnarumma**

Cell. 335.56.83.309

[n.donnarumma@teamsys.it](mailto:n.donnarumma@teamsys.it)

**dott. Lino Sanzullo**

Cell. 335.56.83.310

[l.sanzullo@teamsys.it](mailto:l.sanzullo@teamsys.it)

### FILIALI

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

ROMA Tel. 06-622.892.53 - 06-622.892.54

FERMO Tel. 0734-64.45.10 - Fax 0734-64.45.12

RIMINI Tel. 0541-178.72.30 - Fax 0541-178.72.31

**ASSISTENZA 24h/24h**



*La festa comincia con il ritmo giusto.*

