

n° 6/2013 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Clover Pub a Novara, El Paso Disco Pub a Borgo Piave di Latina **IN VETRINA** Intervista a Giuseppe Lettieri di HB München, Birrificio Trappista Chimay **TENDENZE** L'aperitivo? con la Birra! **BIRRE ARTIGIANALI** Birrificio San Gabriel, Progetto micro-birrifici by Cadalpe Service **DALLA CUCINA** In tavola con le birre Roman, Dessert Demetra, Svevi al Vinality **OSSERVATORIO** Lagrein-Bier, StreetFood on the Road, Gjemme Distribuzione & Farsons Group



Certificazione Biologica

YouTube

Appenzeller Beer



APPENZELLER BIER

LE BIRRE ARTIGIANALI BIOLOGICHE DELLA SVIZZERA TEDESCA



Disponibili
anche in Keykeg



GS DISTRIBUZIONE srl

Informazione aree libere: cell. +39 335 311258 - +39 389 6384632 - Tel. 06 20749014

info@gsdistribuzione.com - www.gs-distribuzione.com

B&S

FENOMENO BEERSHOP

L "beer shop", e con questo intendiamo un negozio in cui acquistare birre in bottiglia, materiale per homebrewing e libri in materia, non è nato oggi in Italia, pur sempre in ritardo rispetto al resto di Europa. Ha avuto andamenti altalenanti, più in negativo che in positivo: tante nascite, troppe morti. Un po' come le enoteche che erano nate come funghi ed ora resistono con splendore solo in alcune città. Poi qualcosa è cambiato, più di un qualcosa direi. In primis dobbiamo dire che nel nostro paese, a tradizione "vitivinicola", la birra ha visto negli ultimi 30 anni raddoppiare i suoi consumi, grazie ad una maggior cultura del prodotto da parte del consumatore. Intendiamoci, molto ancora c'è da fare ma la strada intrapresa è buona. Poi c'è da dire che laddove i ristoratori snobbavano la birra e i grandi chef neppure la vedevano, oggi finalmente si è capito che la birra, nei suoi tanti stili, è bevanda versatile capace di accompagnare piatti eccezionali e di diventare ingrediente di ricette fantasiose e sfiziose. In ultimo, ma non per importanza, l'esplosione delle birre artigianali. Proprio al proliferare di queste è da attribuire la nuova vita dei beershop, ricchi di tante etichette italiane, certo, ma anche belghe e americane come dal resto del mondo. C'è una variante però, quello che era, come la parola dice, "punto di acquisto di birra", cioè un negozio, si è trasformato in molti casi in punto di somministrazione, talvolta con food da abbinare; non più solo bottiglie ma spine, piatti freddi, soprattutto formaggi e salumi, unito al piacere di incontrarsi per parlare di birra. Non sarà una moda passeggera perché risponde ad un nuovo modello di consumo (forse si incunea nell'evoluzione del pub verso la ristorazione?), contestabile talvolta, e mi riferisco al bere "a canna" o nel bicchiere di plastica fuori del beershop, di certo indice di un interesse per la qualità e la varietà che il consumatore di oggi richiede.



SOMMARIO

10

BACK

• Ha chiuso i battenti una delle più interessanti fiere europee che anche questo anno ha fatto registrare un successo clamoroso: **FLANDERS EXPO GAND 2013**.



28

IN VETRINA

• Dopo oltre 25 anni, HB München ha ristrutturato il Reparto Export Europa. **INTERVISTA A GIUSEPPE LETTIERI**, uno dei due nuovi manager export per l'Italia.



20

LOCALI

• A Novara, in Corso Torino 7/b, un locale che possiamo considerare un esempio di gestione: **CLOVER IRISH PUB**.

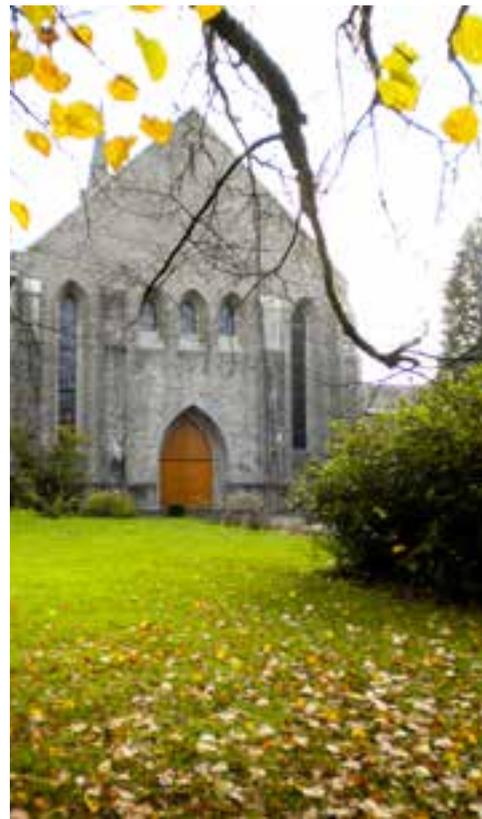


• In via Sabotino a Borgo Piave di Latina, un locale stile americano e cultura gastronomica italiana: **EL PASO DISCO PUB**.



• **IL BIRRIFICIO TRAPPISTA CHIMAY.**

In visita all'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont dove i monaci producono birra trappista e formaggi trappisti.



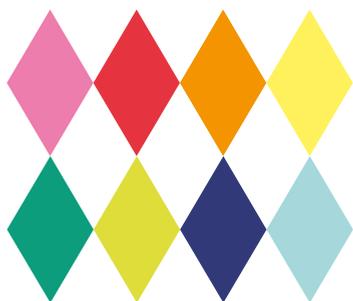
36

TENDENZE

• **L'APERITIVO? CON LA BIRRA!**

Sono ben 16,5 milioni di italiani, di età, sesso e ceto sociale diversi, che partecipano al rito dell'aperitivo, rito nel quale anche la birra è entrata con prepotenza.





16

H. PIERRE BamBamItalia
INFORMATICA PER IL COMMERCIO



34



60

40 BIRRE ARTIGIANALI

• SPIGOLATURE

Brevi dal mondo delle birre artigianali

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



• **BIRRIFICIO SAN GABRIEL**, capace di valorizzare i prodotti del suo territorio creando, sulla scia di antiche ricette monacensi, birre speciali di straordinario appeal.



• Per fare impresa è importante trovare i partners giusti: **PROGETTO MICRO-BIRRIFICI BY CADALPE SERVICE**



50 DALLA CUCINA

• Birra di qualità e cibi gourmet, ecco le nostre proposte per abbinamenti interessanti: **IN TAVOLA CON LE BIRRE ROMAN.**



• **DESSERT DEMETRA**, una linea completa studiata appositamente per gli Chef.



• **SVEVI AL VINITALY 2014**, perché le sue specialità gastronomiche si abbinano sia al vino che alla birra.

56 IT

• Pratico, semplice, veloce, potente, affidabile, da sempre al fianco dei professionisti del food & beverage: è **VISUAL DINNER**, il software creato da **Teamsys** per l'ho.re.ca.

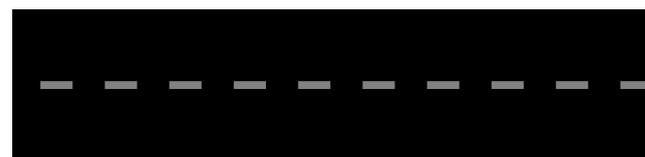


58 OSSERVATORIO

• La **Spezialbier-Brauerei Forst** ha prodotto in esclusiva per il Merano WineFestival una birra molto particolare: **LAGREIN-BIER.**



• 1ª edizione **STREETFOOD ON THE ROAD**, manifestazione che celebra la cultura del cibo di strada



• A Cave di Roma, **GIEMME DISTRIBUZIONE & FARSONS GROUP**, qualche domanda al titolare Pino Milani.





A Rimini in via Castracane 17

FOB

È veramente neonato, ha infatti aperto i battenti il 10 dicembre nel centro storico della città, ed è realmente innovativo, del resto con 34 birre alla spina e 350 birre in bottiglia più un'offerta di hamburger di qualità (di manzo, di cinghiale, di pollo, di agnello ed anche di pesce) e il favoloso fish&chips... come altro lo potremmo definire? L'idea di un locale così particolare nasce dalla collaborazione tra l'azienda di distribuzione Grand Cru e la birreria BarBeer, e particolare è il nome, acronimo di "schiuma sulla birra" come esplicitato dalle t-shirt dello staff, e particolare il bancone, e non poteva essere diversamente visto che deve ospitare 34 spine. Particolare anche l'esperienza di Fausto, uno dei titolari, che della birra ha fatto una ragione di vita e di successo: citiamo, in ordine inverso di nascita, l'agriturismo La Minarda di Branzolino (FO), il BarBeer, un mix di birreria e beershop, e la sua prima creatura, La Brasserie, entrambi a Forlì. È lui, insieme al socio Manuel, a presenziare l'inaugurazione; entriamo e scopriamo che l'arredo del FOB è in stile industriale/cantieristico, come si evince da assi, impalcature, elmetti, e dalla pulizia delle linee; le tonalità sono calde, dal legno degli arredi all'arancio delle pareti; l'ambiente è grande, 150 posti a sedere. Non si può non sottolineare la caratteristica di tutto l'impianto di spillatura: birra in arrivo diretto dalle celle, a garanzia della loro fragranza, e poi, di grande attrazione per i clienti, poter vedere il colore della birra attraverso la valvola FOB. Il nome del locale appare sempre più chiaro!





La festa comincia con il ritmo giusto.



BEVERFOOD.COM EDIZIONI

Si completa la collana degli Annuari del Bere® della società Beverfood.com Edizioni di Milano con la pubblicazione del nuovo Annuario Bevitalia® 2013-2014 e del nuovo Coffitalia® 2013-2014, rispettivamente dedicati al mercato italiano delle bevande analcoliche (acque confezionate, bibite gasate e lisce, succhi e bevande frutta) e del caffè. È inoltre on line la nuova Guidaonline® Bevande Frutta 2013, dedicata a tutte le bevande naturali a base frutta, con download gratuito dal portale beverfood.com

Come di tradizione per Beverfood gli annuari sono pubblicazioni settoriali molto complete e per certo rappresentano uno strumento fondamentale di conoscenza e consultazione per tutti gli operatori che vogliono tenersi aggiornati sui vari settori. Disponibili in versione cartacea o in digitale, possono essere ordinati on line sul portale www.beverfood.com (sezione Negozio/Prodotti) o chiedendo il modulo d'ordine alla società al n. 02.283.717 – edizioni@beverfood.com



 A collection of various Belgian beer bottles is arranged on a wooden barrel. The bottles include brands like Gentse Strop, Strop, Sloeber, Romy, WATER, and BLACK HOLE. In the background, a sign for 'BELGIAN FAMILY BREWERS .be' is visible.

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

KÖSTRITZER KELLERBIER

Bitburger Brewery Group, titolare dei marchi Bitburger, König Pilsener, Köstritzer, Licher e Wernesgrüner, lancia sul mercato una nuova specialità: Köstritzer Kellerbier. L'amministratore Andreas Reimer e Martin Rederlechner, Sales & Marketing Manager del Sud Europa & America Latina, sono convinti che Köstritzer con la Kellerbier amplierà con successo il suo posizionamento come marca di specialità: *Da 20 anni la Schwarzbier Köstritzer è la numero uno sul mercato tedesco, a riprova della nostra competenza nel produrre e commercializzare con successo delle specialità. Con la Kellerbier Köstritzer, birra ambrata a bassa fermentazione, noi vorremmo offrire ai conoscitori di birra un'altra esperienza straordinaria.* Distribuita in Italia da Bitburger, sarà disponibile in fusto da 30 litri e sarà servita in bicchieri Köstritzer.



AAA CERCASI MONACI... PER BIRRE TRAPPISTE

La domanda di birre trappiste continua a crescere nel mondo e in Belgio le abbazie trappiste sono preoccupate per la carenza di nuovi monaci e per l'età avanzata di quelli presenti. Per quanto tutti i birrifici trappisti si siano modernizzati ed abbiano meccanizzato la produzione, è pur sempre indispensabile la presenza di monaci, per produrre o controllare, affinché una birra si possa definire trappista. Ecco quindi l'appello, lanciato attraverso RTB, il sito della Radio Televisione Belga di lingua Francese, perché i giovani si avvicinino alla religione: oltre al problema religioso, la crisi delle vocazioni minaccia il futuro delle birre trappiste.



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

FLUTE
LUCKY
SHIELD

CARBO NATURE RAPPREDDATO
CARBO NATURE
COMPATTO 3000

LINEA HE

QUIX

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

STIFT ENGELSZELL BENNO

Dopo Gregorius è oggi la volta di Benno, la seconda birra dell'Abbazia Trappista austriaca Stift Engelszell, riconosciuta ufficialmente nel 2012 dall'Associazione Internazionale Trappista. Dedicata all'Abate Benno Stumpf, giunto a Stift Engelszell nel corso della 2ª Guerra Mondiale, la Benno ha un colore dorato molto intenso ed uno stile innovativo nel panorama Trappista: 6,9% di volume alcolico, pienezza di aromi fruttati e floreali, molto fresca grazie alle note leggermente agrumate e ad un deciso amaro iniziale. Le birre di Stift Engelszell sono distribuite in Italia da Interbrau, azienda leader nel settore della birre speciali, che nel corso del tempo ha costruito un portafoglio di birre Trappiste in grado di soddisfare qualsiasi esigenza grazie a marchi come Chimay, Orval, La Trappe e Rochefort.



AB INBEV E BECK'S ...UN AIUTO CONCRETO ALLA SARDEGNA

Importante contributo alla Sardegna, distrutta dalla recente alluvione, da AB InBev, società produttrice di importanti marchi di birra mondiali tra cui Beck's, che dal 2 dicembre ha fornito 100.000 lattine di acqua potabile, proveniente dalla fonte d'acqua della fabbrica di birra Stella Artois di Leuven, in Belgio, alla Caritas di Nuoro e al comune di Torpè. L'idea chiave di questo aiuto? Ciò che l'acqua ha distrutto l'acqua ricrea!



ASOLO
bevande

Presentazione Prodotti

VICARIS

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 0423/944003
C.F. - P.IVA e R.I. 02272000427
R.E.A. TV 312487

info@asolobevande.it



CHIMAY

◆ Pères Trappistes ◆



Una birra prodotta con sapienza, va assaporata con saggezza.

WWW.CHIMAY.COM

Ha chiuso i battenti una delle più interessanti fiere europee che anche questo anno ha fatto registrare un successo clamoroso: più di 650 espositori e quasi 60.000 visitatori. Un bel modo per celebrare 25 anni di vita nel settore ho.re.ca



Flanders Expo Gand 2013

di Luca Gennaro

BACK



A Gand, Gent in nederlandese o impropriamente fiammingo, capoluogo delle Fiandre Orientali, città di incredibile bellezza situata su diverse isolette formate dalla confluenza del fiume Lys con la Schelda, a mezza strada tra Bruxelles e Bruges, si sono celebrate le nozze d'argento di Horeca Expo, una fiera di "peso" per il settore, che deve il suo successo alla capacità di evoluzione e alla continua innovazione. Una fiera in cui tutto il settore horeca è rappresentato, a partire dalle



nuove sale dedicate al Caffè & Dolci, al Design & Technology, allo Snack e Fast Food fino ad un'offerta quanto mai essenziale per il gestore: tutte le informazioni utili per l'informatizzazione del locale, la formazione e gli aspetti giuridici della gestione. Non solo tanti espositori ma anche tanto "spettacolo" grazie ai 70 eventi dedicati alla ristorazione, dalla presentazione della guida Michelin Belgio Lussemburgo 2014 alla prima mondiale di R & D Food Revolution con Albert Adrià, per non dire dei concorsi "Jeune Talent Trophée Auguste Escoffier" e "Chef du Futur" e dei seminari organizzati dal Congresso Nazionale Foodservice.

Fra una visita alla città, noi siamo rimasti incantati davanti all'immensa Cattedrale di San Bavone, alle case fiamminghe delle Corporazioni che affacciano sul fiume, al Beffroi, al Gravensteen, il castello dei Conti di Fiandra, e troppo altro non abbiamo avuto il tempo di vedere, del resto lo sapevamo in partenza perché Gand è Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, io sintetizzerei la città come un enorme museo di architettura medievale all'aperto, dal romanico al gotico ornato fino al tardo gotico, ma dicevamo tra un giro turistico per la città e l'estenuante

giro tra gli stands, siamo tornati stanchi morti ma molto soddisfatti, a volte un po' "bevuti", del resto siamo in Belgio, e di certo la birra non manca... e che birra!

A tal proposito tantissimi gli stands birrai, il Belgio in grande spolvero con una trentina di brasseries di altissima qualità, citiamo Bavik, inevitabile bere una Petrus Aged Pale, Caulier Developpement, e qui ho puntato alla Brune, Chimay, dove ho potuto godere una Dorée che non trovo nella mia zona dove non ho un locale appartenente al Club Chimay Dorée, Corsendonk, e non ho avuto esitazioni nella scelta cioè Corsendonk Pater, Haact, dove ho potuto gustare, lo confesso, per la prima volta la Charles Quint Ommegang, Het Anker, e non ho resistito alla mia amata Gouden Carolus Classic, Huyghe con la sua simpatica e potente Delirium, Martin's, e fra le tante ho scelto la Bourgogne des Flanders Blonde, Roman, dove ho chiuso con la Adriaen Brouwer Dark Gold, e non ce ne vogliono le altre brasseries belghe ma non era proprio possibile degustare tutto; poi l'italiana Interbrau, a tutti nota per le birre speciali importate in Italia da tutto il mondo e nel cui portfolio spiccano

Segue a pag. 12



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

Tel. +39.081.5176604
Tel. e Fax +39.081.5176606

www.ombrellificioparola.com
info@parolasrl.it

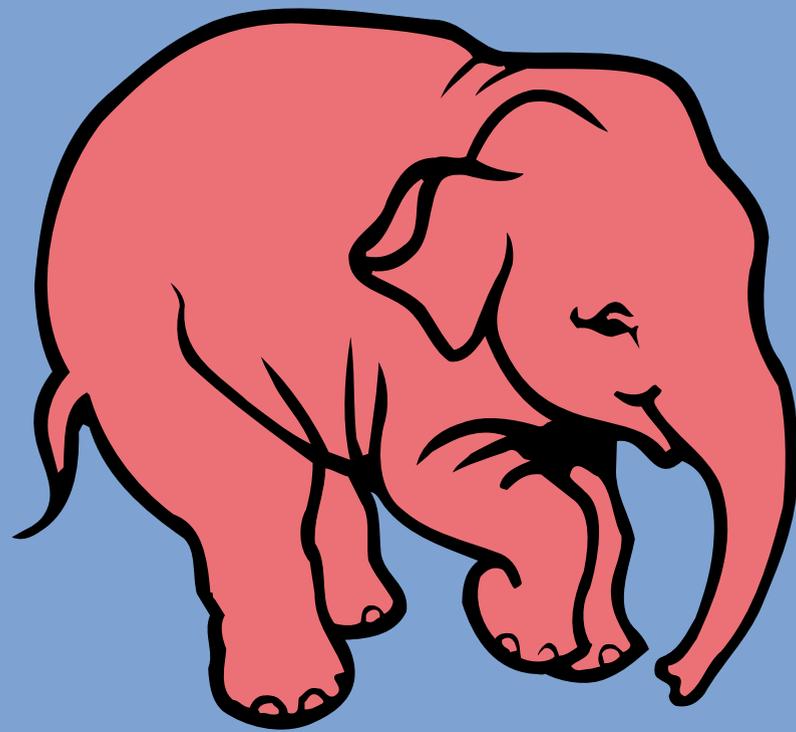
belghe di gran prestigio, e qui una Deus ci stava da Dio, scusate il gioco di parole, e infine due birrerie tedesche, Erdinger e Bitburger Braugruppe. Ci siamo fermati a chiacchiera con Martin Rederlechner, sales & marketing manager per il Sud Europa e l'America Latina del Gruppo Bitburger, scoprendo così che da tempo la "Bit", così chiamata in gergo, frequenta la fiera di Gand riconoscendole grande valore per il posizionamento delle sue birre in Belgio. Tra bevute, chiacchiere e incontri, fortuna i formaggi trappisti di Chimay e le Flammkuchen, declinate con diversi ingredienti anche se il più tradizionale è con

cipolla, pancetta e crema a base di panna acida ed erbe. Di che si tratta? Della specialità alsaziana Tarte Flambée, parente stretta della nostra pizza ma più sottile e croccante; Alex Klein, direttore vendite per Belgio e Olanda della Benelux BV Casual Dining che con il nome Flammkuchen.nl commercializza le preparazioni di base di questo prodotto, ci ha fatto assaggiare una flammkuchen con foie gras, funghi porcini e tartufi... veramente eccezionale. Non ci resta che suggerirvi un salto a Gand per la prossima edizione della fiera dal 23 al 27 novembre 2014... segnatevelo in agenda, ne vale la pena!

BACK



DELIRIUM



*Welcome into the world
of the pink elephant*



PER INFO E CONSULENZE:

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

www.delirium.be

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



Con questo locale romano abbiamo festeggiato il compleanno 9 anni fa, il 2013 l'ha visto, e ci ha visto, festeggiare un'altra volta e siamo al 30° genetliaco, parola impegnativa per indicare gli anni trascorsi dalla nascita ma quando si parla di "personaggi" illustri questa è la parola giusta, e certamente il locale è da considerare "personaggio" anche se il termine attribuito ad un pub suona improprio... ma il pub è fatto di gente che lo anima e lo fa vivere!

GREGORY'S INN 30

di Roberta Ottavi

Nel momento in cui ho scritto 30 mi mancava una parola e le reminiscenze universitarie mi dicono di aggiungere "e lode" perché questo è quanto si merita il Gregory's. Il 27 maggio del 1983 ha aperto i battenti grazie ad Alberto e Marisita, oggi le figlie Giorgia e Isabella sono al comando e sono riuscite, insieme allo staff, a non perdere nulla dell'anima che lo ha caratterizzato dal primo momento, l'anima del vero pub in cui la birra è sempre l'ospite d'o-

nore. Oltre cento etichette si possono trovare in bottiglia esposte in una intera parete del locale, un autentico giro del mondo: belghe, inglesi, argentine, tedesche, francesi e così via... pils, lager, ale, stout, birre d'abbazia e le introvabili altrove birre "trappiste". Una proposta che viene portata avanti da tutto lo staff per far conoscere un mondo birraio spesso ancora ignoto. Birre storiche e nuove "invenzioni", vecchi stili e nuove etichette, vecchie etichette e nuovi stili, comunque





sempre tante e di qualità. Accanto al "fermento" delle birre nuove e delle nuove mode che stanno attraversando il nostro paese, ci sono le "pietre miliari" del mondo brassicolo. Ricordiamo qui che il Gregory's Inn fa parte del Club Chimay Dorée ed è "gemellato" con Chimay. Anche nell'offerta food al Gregory's non si trascura la birra, infatti il menu gastronomico, che spazia dai panini aromatizzati con i liquori a piatti freddi e caldi sapientemente elaborati, propone un

accostamento brassicolo: ad ogni piatto è consigliata la birra ideale che faccia esaltare sia i sapori del cibo che gli aromi della birra. Ci piace ricordare quanto dicemmo sul locale nel 2004: Entrare al Gregory's Inn di largo Lanciani a Roma è fare un tuffo nella birra, anzi, è ritrovare il vero spirito del pub, un luogo confortevole dove stare in compagnia e bere birra e ancor più ci piace sottolineare che in un mondo di trasformazioni niente è cambiato al Gre-

gory's Inn... e questo è un pregio perché era al top quando l'abbiamo conosciuto e cambiare sarebbe stato solo peggiorare... se un cambiamento c'è in meglio! Citiamo le parole delle titolari rivolte a tutti i clienti: ci aggiorniamo per aggiornarvi, ci documentiamo per documentarvi, selezioniamo sempre la qualità nella speranza di ricambiare sempre la vostra attenzione. Ed ora godiamoci la festa del 27 maggio 2013 attraverso il nostro reportage fotografico.

ANNIVERSARY



Per chi vive e lavora nel settore delle birre e come noi frequenta da 14 anni Rimini Fiera c'è solo un nome di riferimento, Pianeta Birra... e ancora nell'interno continuiamo a chiamarla così; con difficoltà ci siamo abituati a Sapore e poi a RHEX, oggi siamo RHEX RISTORAZIONE all'interno del quale ci chiamiamo Selezione Birra & Beverage. Pur parlando sempre dell'evoluzione del mondo horeca e della trasformazione dei locali birrai, dell'importanza di conoscere e capire i nuovi modelli di consumo che si stanno affermando, di quanto sia fondamentale saper proporre la birra anche in abbinamento al cibo, ancora restiamo legati al nostro amato mondo brassicolo e ci troveremo ad occupare un piccolo spazio

rispetto a ciò che ricordavamo qualche anno addietro. Sicuramente Rimini Fiera ha fatto un passo avanti rispetto a quello che è il mercato oggi, RHEX è RHEX RISTORAZIONE ed è stato unificato in un'unica manifestazione con SIGEP, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale, così da rappresentare per intero il mondo food.

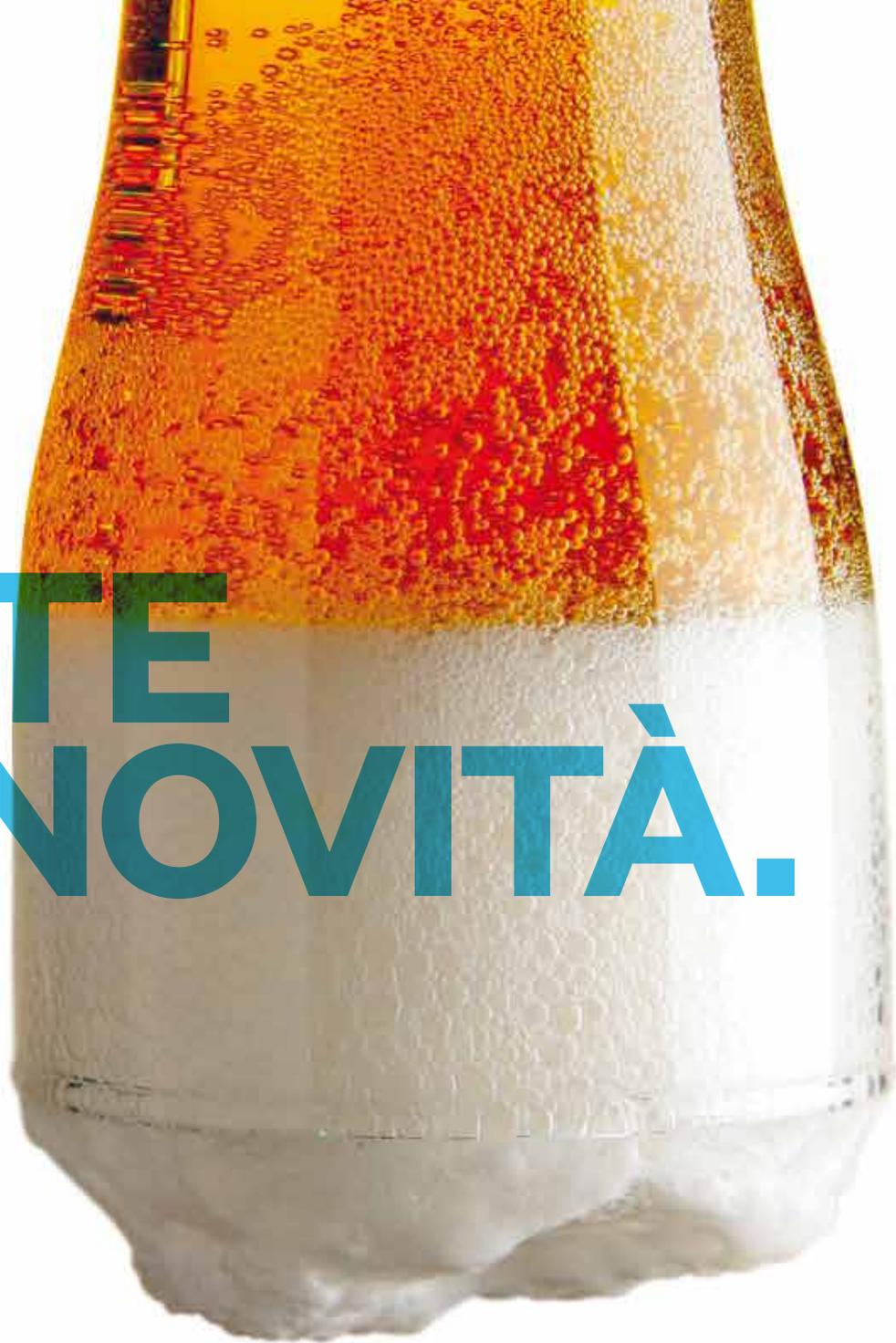
Citiamo qui le parole di Lorenzo Cagnoni, presidente di Rimini Fiera, che in conferenza stampa ha annunciato la contemporaneità delle due manifestazioni: *Le modalità di consumo si sono evolute. Oggi la ristorazione offre esercizi differenziati, multi-offerta, che addirittura cambiano volto nel corso della giornata. Un fenomeno molto evidente che Rimini*

Fiera, potendo contare su un "palinsesto espositivo" forte traduce fattivamente collocando RHEX RISTORAZIONE in filiera con SIGEP 2014 e accompagnando con questo le richieste del mercato. Una decisione tempestiva che rafforzerà la leadership dell'appuntamento riminese, a vantaggio del business di carattere internazionale dei suoi espositori. Al pubblico di RHEX si uniranno i 144.803 visitatori professionali di SIGEP. L'evento sarà un acceleratore importante di affari con pubblici esercizi, catene di distribuzione e GdO. Ragionando in termini di filiera riusciremo a ottenere quella completezza espositiva e massa critica necessarie per promuovere al meglio presso i buyers esteri le proposte delle aziende.

RHEX RISTORAZIONE 2014

RHEX, Rimini Horeca Expo, diventa RHEX RISTORAZIONE e anticipa la data annunciata per febbraio al 18 gennaio in contemporanea al SIGEP 2014, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale, completando così il progetto della filiera food.





SETE DI NOVITÀ.

RHEX SELEZIONE BIRRA & BEVERAGE

Dalle birre artigianali e speciali
ai succhi e soft drink,
dalle acque minerali ai distillati,
un evento unico
**per conoscere il meglio
del mondo in bottiglia.**

organizzato da



WWW.RHEX.IT

RIMINI FIERA
18-22 GENNAIO 2014

E il beverage? All'interno di RHEX RISTORAZIONE c'è Selezione Birra, la sezione dedicata alle birre speciali, ai prodotti di nicchia, alle birre artigianali italiane ed estere, alle materie prime ed impianti per la produzione, che insieme a Beverage & Co., area dedicata al beverage a tutto tondo, dalle acque minerali ai succhi di frutta, dagli energy drink ai superalcolici, dai distillati ai liquori tradizionali, copre questo settore. Ci sentiamo un po' orfani e ci preoccupa l'anticipazione della data rispetto alla prevista del 2 febbraio; mancheranno le artigianali? ci sarà Unionbirrai? e il concorso Birra dell'Anno? Tutte domande che per ora non hanno trovato risposta, avremo la risposta andando in fiera perché noi ci saremo: l'horeca è il nostro settore di riferimento!



Ultim'ora!

LE PROPOSTE DEI GRANDI CHEF NEGLI ANNI DEL CAMBIAMENTO

A RHEX RISTORAZIONE show cooking dimostrativi di alta cucina per coniugare qualità e food cost in tempo di crisi: arriva con chef stellati Food Factor, organizzato dal mensile specializzato La Madia Travelfood in collaborazione con l'Accademia Nazionale Italcuochi, presieduta dal Maestro Gianfranco Vissani. Noti personaggi dei fornelli condurranno veri e propri seminari dimostrativi, incentrati sulla declinazione dell'alta cucina nei menu low cost e sul miglior utilizzo di prodotti surgelati e freschi. La sfida sarà quella di coniugare qualità e food cost negli anni della crisi, per elaborare proposte gastronomiche innovative con attenzione ai costi, ma senza penalizzare il risultato, la creatività e la professionalità. Dunque, gli chef porteranno nell'area opportunamente predisposta (all'ingresso Est di Rimini Fiera, ben visibile grazie a cartelloni e insegne), le loro creazioni e la loro interpretazione su un tema specifico al giorno: mini food, frozen gourmet, vegetariano, lievitazione... Tra i protagonisti dell'evento ci saranno anche le aziende che, attraverso lo show cooking, potranno valorizzare i propri prodotti (dal food al seafood, dalla pasta all'olio extravergine di oliva, dal pomodoro a tutte le produzioni agroalimentari), divulgandone la conoscenza e favorendone il miglior utilizzo.



Amaro artigianale al Luppolo

La nobiltà di 3 diversi luppoli, l'armonia delle spezie, la forza di 30 erbe.



APPENZELLER BIER

www.appenzellerbier.ch

GS DISTRIBUZIONE srl

Informazioni aree libere: cell.+39 335.311258 • + 39 3896384632 - Tel. 06.20749014 • info@gsdistribuzione.com - www.gs-distribuzione.com

A Novara, in Corso
Torino 7/b, un
locale che possiamo
considerare un
esempio di gestione



LOCALI

CLOVER IRISH PUB





di Piero Ceccarini

A circa 800 metri dal centro storico, dove il parcheggio è possibile e la viabilità facile, troviamo dal 2008 il Clover Irish Pub. Mattoncini a vista, a sottolineare il palazzo storico che lo ospita, arredo original irish, sviluppo in lunghezza, per 60 posti di seduta, dove impera un bancone imponente quanto la tolda di comando di una nave con ben 14 vie alla spina. Il locale nasce dalla passione per la birra di Federico Baravalle che, dopo aver frequentato l'Università della Birra nel '96, decide con i suoi familiari di aprire questo locale che ormai appartiene alle eccellenze italiane, sia per la sua impostazione, sia per l'offerta. Come Federico ci ha descritto, nel suo percorso di vita il Clover si è sempre distinto per la sua capacità di saper trasferire cultura birraia, infatti la sua selezione rappresenta un percorso sulla conoscenza degli stili birrai. È questa passione, e sono questi locali, che hanno fatto più di ogni altro per la divulgazione di conoscenza e abitudine al consumo nel nostro paese. Riportiamo in foto una scheda della



carta delle birre da cui si capisce che la lista non rappresenta un mero elenco di marche ma una lezione di stili e di proposte straordinariamente completa per l'offerta in un locale.

Il pubblico che frequenta il Clover è assolutamente eterogeneo, dai 18 ai 60 anni, il locale ha una offerta trasversale verso il pubblico sia nell'ambiente (accoglienza e preparazione professionale del personale) sia nel food che Federico definisce: "revisionato in chiave italiana". Anche questa è una intuizione che condividiamo: l'italiano si distingue per continuare a gradire la tradizione, l'offerta mediterranea e soprattutto le specialità regionali. Su questa idea il Clover, oltre a fornire un'ampia e variegata lista, si è concentrato su una proposta di hamburger creati con ricette proprie e con una selezione di carni originale, direi tutt'altro che consuete: a partire dal pane di produzione locale, certamente più gradito, ai formati dell'hamburger, dai 100g fino a

1,2kg, fino alla tipologia delle carni, dalla fassona piemontese al cinghiale (Federico aggiunge che sono in sperimentazione con carne di cervo). La gestione del Clover sa interpretare, emozionalmente e nei gusti, un pubblico esigente che nel locale si riconosce. Il prodotto di qualità è il motivo del nostro successo, è quanto ci dice Federico, ma cosa intende per prodotto di qualità? "... la qualità nel mio locale è il mix di tutto ciò che offriamo: selezione di prodotti e originalità nella proposta, cultura nel consumo della birra unitamente al valore delle specialità birraie, preparazione e formazione del personale, ambiente, servizio, convivio e, non ultimo, prezzo; sono le caratteristiche distintive della nostra gestione che cerca costantemente di capire i bisogni del suo pubblico...".

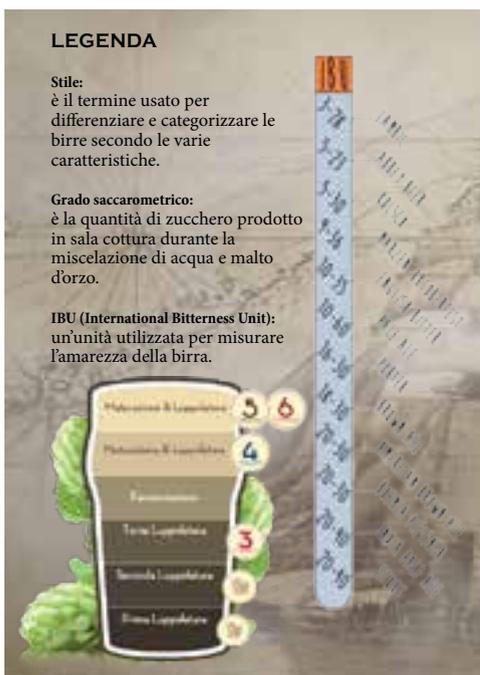
Il futuro e il successo del Clover di Novara è per noi una certezza, poche gestioni rappresentano un esempio e questo locale lo è in ogni sua espressione.

LEGENDA

Stile:
è il termine usato per differenziare e categorizzare le birre secondo le varie caratteristiche.

Grado saccarimetrico:
è la quantità di zucchero prodotto in sala cottura durante la miscelazione di acqua e malto d'orzo.

IBU (International Bitterness Unit):
un'unità utilizzata per misurare l'amaro della birra.



adhoc

il Cash & Carry su misura per te

il tuo partner commerciale

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



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

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

El Paso

Disco Pub

In via Sabotino a Borgo Piave di Latina, un locale ispirato nell'arredamento agli USA ma che sa offrire la tradizione e la cultura gastronomica italiana



The image shows the interior of a bar named 'El Paso'. The room is filled with American-themed decor, including a large red table in the foreground with a painted star and the words 'El Paso'. The walls are covered in various posters, including one for 'Stout' and another for 'The Mummy'. There are also several framed pictures and a large banner hanging from the ceiling. The lighting is warm and focused on the bar area. A person is visible sitting at a table in the background.

di Piero Ceccarini

Oggi gestito da Anna Sambucci e dal suo compagno Tonino Giacobbe, il locale nasce nel 1997 e viene aperto dal padre di Anna, esperto ristoratore, in prossimità di un parco acquatico e, in questa importante multi-struttura, El Paso ha trovato una sua identità, un suo target di pubblico, indipendenza di servizio e offerta di successo. Il locale nei suoi arredi è un tematico che si ispira all'America, cele-

brata in una sala country dedicata all'epopea del *Far West* per poi passare nelle altre sale, con un salto nel tempo e giungere agli indimenticabili anni 50, con il *rock'n'roll*, la generazione con le magliette a strisce, *Milwaukee*, *James Dean* fino ad esaltare il simbolo della *Route 66*, la *Harley Davidson*, e infine una grande immagine del film *Easy Rider*, che campeggia sulla quarta sala. La caratteristica degli arredi, degli accessori e

dei decori fanno di questo locale una icona di ciò che sono gli States nella memoria storica di tutti noi. L'attrazione centrale del luogo è il grande toro meccanico...non poteva mancare! 400 mq per circa 300 posti di seduta sono gli spazi di questo fascinoso locale che accende i suoi motori intorno alle 19 per poi spegnerli alle 3 del mattino. Ci siamo confrontati con Anna che, a ragione, ha immediatamente sottolineato una

importante qualità della offerta di food nel locale: *pur essendo ispirato al mondo americano, le tradizioni gastronomiche locali e la selezione di qualità e freschezza delle pietanze è*

quanto viene servito nei piatti di El Paso. Per quanto la dicitura Disco Pub possa essere fuorviante, il locale punta sulla ristorazione privilegiando i primi e le carni alla brace (di razza nazionale e internazionale), insomma, come ci dice Anna, la buona cucina è un nostro punto di forza insieme alla pizza cotta esclusivamente nel forno a legna. Per la seconda serata il menu è altrettanto

fornito di fritti, bruschetteria e stuzzicherie varie per soddisfare la piccola fame o accompagnare una buona birra fino a tardi e, comunque, il servizio di cucina è aperto a qualunque ora. El Paso è un locale vivo dove l'intrattenimento non manca. Il sabato è disco, negli altri giorni c'è musica dal vivo, di tanto in tanto il cabaret. Nel locale si beve bene, dagli spirits alla selezione di vini e birre: Heineken, Slalom da 8,6 gradi alcolici, Mc Farland e per le weisse Erdinger. Non mancano le serate tematiche come l'Oktoberfest oppure dedicate al food, magari con riso alla birra e selezione di würstel. Tutto ciò

conduce a El Paso un pubblico variegato nelle fasce di età e ceti di appartenenza. Da non trascurare l'attenzione che nel locale si presta al prezzo. Qual è allora il segreto del successo di El Paso? Credo sia giusto riportare quello suggerito da Anna: *l'ambiente e l'emozione che il locale fornisce. Per finire ne aggiungo un altro che, in questo periodo, conta molto: un ottimo prezzo.*



Sigep

PAD. C1
STAND 54

bar
caffè
gelaterie
pasticcerie
ristoranti
pizzerie
piadinerie
enoteche
pub



SOFTWARE PER IL COMMERCIO

presenti anche al

RHEX



PAD. C
STAND 10

Per il franchising H.Pierre Soluzioni offre una soluzione di alto livello che permette di collegare i vari Locali ad una sede centralizzata per un controllo gestionale totale: dalle statistiche dettagliate per categoria, per prodotto, per fascia oraria, per cliente fino all'analisi del food cost!



HP2 H. PIERRE
INFORMATICA PER IL COMMERCIO

Via P. Soriano 63
PERUGIA
Tel 075.527.19.17
www.hpierre.com

Dopo oltre 25 anni, HB München ha ristrutturato il Reparto Export Europa. Abbiamo colto l'occasione del recente Oktoberfest a Monaco di Baviera per intervistare il Signor Giuseppe Lettieri e saperne di più sui progetti della Staatliches Hofbräuhaus in München

Intervista a Giuseppe Lettieri di HB München

di Daniela Morazzoni

Qual è stato lo sviluppo di Staatliches Hofbräuhaus in München negli ultimi 25 anni?

Quando la Birreria nel 1988 si trasferì dalla Innere Wiener Straße nella Hofbräuallee, con un investimento di 80 milioni di Marchi Tedeschi, divenne uno dei birrifici più moderni d'Europa. Pur progettato per una capacità di 200mila ettolitri, è stato necessario fare negli anni diversi ampliamenti: questo la dice lunga sul fatto che la Birreria di Stato Bavarese Hofbräuhaus München è un modello di successo. Nonostante il calo del mercato della birra negli ultimi anni in Germania, HB München cresce costantemente da 25 anni, basta dire che nel 1988 produceva 176mila Hl con 158 dipendenti e nel 2012 siamo arrivati a 310mila Hl con 114 dipendenti: un nuovo record in una storia di oltre 400 anni. Nel 1988, l'84% delle vendite veniva dal mercato nazionale

e il 16% dall'Export. Con l'esportazione in più di 30 paesi, la percentuale nel 2012 corrisponde alla metà delle vendite. Ecco il perché degli ampliamenti, che hanno coinvolto quasi tutti i reparti, di cui accennavo prima. Nel 1990 i serbatoi di fermentazione, con un secondo ampliamento dei serbatoi nel 1995; nel 2002, la linea di infustamento; tra il 2003 e 2004 la sostituzione del sistema di controllo nel reparto produzione; nel 2012 sostituzione nella linea di imbottigliamento con l'aggiunta di otto serbatoi nuovi; nel 2008 l'investimento in un nuovo sistema di caricamento container vista la crescente quantità di esportazioni. Per numerose ragioni i limiti di capacità della logistica sono arrivati a oltre il 100% della possibilità produttiva, pertanto la Birreria sta attualmente investendo circa 8,7 milioni di Euro per ampliare la struttura!

Un gran fermento di crescita che però

Nel clima allegro, spensierato ed emozionante dell'Oktoberfest a cui abbiamo partecipato insieme a Luciano Supino, consulente HB München per il Centro-Sud Italia, ed abbiamo saputo che il suo lavoro con la Birreria, grazie agli ottimi risultati ottenuti... e li andremo a vedere, è stato riconfermato con un *contratto a lungo termine*, non era facile salutare chi per anni ha rappresentato la Birreria in Europa, conoscere uno dei due nuovi manager export per l'Italia, Giuseppe Lettieri, e affrontare con lui temi quali le strategie di posizionamento di HB München nel nostro paese... ma ce l'abbiamo fatta.

IN VETRINA



da sinistra. Karl-Heinz Zenger (dir. cmm.le HB München), Luciano Supino (Consulente HB München centro-sud Italia), Giuseppe Lettieri (manager export Italia HB München), Antony Supino

non perde di vista quanto sia necessario far coincidere l'aspetto economico con il rispetto dell'ambiente: in HB München favoriamo l'ecologia rispetto all'economia, non a caso Staatliches Hofbräuhaus in München è membro del Patto ambientale della Baviera ed è stata certificata dalla EMAS, Eco-Management and Audit Scheme dell'Unione Europea.

Il messaggio più importante che vorrei arrivasse ai lettori, dopo questo "bombardamento" di dati, necessari comunque, è che la nostra Birreria non si limita a vendere birra ma vuole, con i suoi consumatori, condividere l'esperienza e l'emozione tipica del mondo bavarese, c'è una parola in traducibile in italiano che indica questo modo di sentire: Gemütlichkeit. Ad ogni sorso di birra HB München un ricordo, a volte un sogno, di Oktoberfest, di un tipico Biergarten, dell'Hofbräuhaus storico!

Indiscutibilmente è stato grande il lavoro svolto dalla Birreria di Stato HB in München, resta da scoprire **come si colloca l'Italia nelle politiche aziendali e come viene considerato in Baviera il mercato italiano...** e questa inesorabilmente è l'altra domanda. Con circa 60.000 ettolitri di birra esportati nel 2012, **l'Italia è il paese numero uno di esportazione per noi.** Parliamo di una percentuale del **40% sul totale delle vendite Export**, una quota di quasi il 20% della nostra produzione di birra. È chiaro che l'Italia ha una priorità molto alta per HB München. **Ci può fare una foto della situazione italiana attuale, nel settore birra in genere e per l'HB in particolare?**

La tendenza è quella di allontanarsi dalle grandi fabbriche di birra, l'orientamento del consumatore italiano è verso le piccole birrerie e le loro specialità. Chi beve birra oggi più che mai sa selezionarla bene. La



 **MÜNCHEN**



MÜNCHEN

maggior cultura birraria e l'aver capito che una buona birra si armonizza con molti piatti tipici, quando fino a qualche tempo fa era concepibile solo l'abbinamento con il vino, ha cambiato le carte in tavola. Per questo motivo, le nostre birre HB crescono in popolarità, in quantità e anche in fidelizzazione da parte del consumatore.

Un'ultima domanda, qual è il piano per il futuro?

Siamo orgogliosi, nei 400 anni della nostra storia, di aver contribuito a disegnare il volto della nostra bella città. La coppia di lettere HB, insieme con la corona, è ormai nota in tutto il mondo. Come birreria tradizionale di Monaco di Baviera, e allo stesso tempo ambasciatore internazionale per l'arte della

Birra di Monaco, sono certo che continueremo a crescere! La base è di continuare a lavorare anche in futuro con forti partner che credono in HB come noi crediamo in loro!

A questo punto approfittiamo della presenza di **Luciano Supino**, che ha contribuito con il suo impegno al successo di HB München nel nostro paese, per chiedergli **quali sono gli ulteriori servizi che sarà in grado di offrire ai distributori beverage del Centro-Sud Italia.**

La creazione di una piattaforma, ci risponde subito, ben situata e facilmente raggiungibile dai nodi autostradali, che darà ai distributori la possibilità di approvvigionarsi di tutto il merchandising normalmente offerto da HB München, a partire dai bicchieri a marchio fino alla gamma completa HB in fusti e

bottiglie, di cui potrebbero trovarsi privi; l'ho voluta perché sicuramente sarà la soluzione per tante piccole necessità. Ho poi qualche altro progetto, uno in posizione di arrivo, di cui comunque è prematuro parlare ma, come si suol dire, qualcosa bolle in pentola, anzi, fermenta nella cotta!

Una cosa che vorrei aggiungere è che nel 2014 ci sarà una maggiore selezione degli importatori-distributori, che a loro volta selezioneranno sempre più la propria clientela a gamma completa HB, e questo ci porterà sicuramente ad una crescita di successo misurabile in ettolitri.

Basti pensare che circa 8 anni fa nel Centro Sud Italia siamo partiti da 1.500 Hls ed oggi abbiamo sviluppato circa 16mila Hls, di cui il 40% è di sole specialità.



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

In visita all'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont dove i monaci producono birra trappista e formaggi trappisti Chimay

di Guja Vallerini

IL BIRRIFICIO TRAPPISTA CHIMAY

Se per ogni grande birra che offriamo ad amici e clienti fossimo capaci di trasmettere le sensazioni provate nel vederla produrre nel suo luogo di origine, se riuscissimo a descriverla non solo per le sue proprietà organolettiche ma anche per la tradizione che esprime, se imparassimo ad arricchirla di storia e curiosità, quanti se direte voi, eppure se il patrimonio culturale potesse essere facilmente tradotto in parole, allora il piacere di proporla e il gusto di assaporarla si arricchirebbe di emozioni che farebbero svettare i suoi consumi alle stelle. Marketing? Direi di no quando l'emozione è sincera come quella provata nella visita fatta all'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont, immersa in splendidi boschi fra Forges-lez-Chimay e Scourmont, nel

sud della provincia dell'Hainaut, regione Vallonia del Belgio, dove si produce la birra Chimay, una delle 6 birre belghe che possono fregiarsi del marchio di qualità "Autentico prodotto trappista".

Guidati da Alessandro Bonin, Responsabile Chimay in Italia, insieme a distributori beverage e gestori di locali, abbiamo varcato le soglie dell'Abbazia, e non c'è nulla da fare... ti prende un groppo alla gola... spiritualità? Di certo è come essere sospesi nel tempo! Allora si che vorresti conoscerne di più della vita dell'Abbazia, dei monaci, della loro produzione di birra e formaggi, quasi volessi carpire i segreti di una esistenza più calma di quella che tumultuosamente ci troviamo, o abbiamo scelto, di vivere. Tante riflessioni scattano in testa, qualche





domanda che non c'eravamo posti prima, ad esempio, sappiamo cos'è un prodotto trappista ma sappiamo perché si chiama così? In fondo i monaci appartengono all'Ordine dei Cistercensi della Stretta Osservanza, che c'entra "trappisti" e, per dirla tutta, chi sono i cistercensi? Nascono Benedettini, ora et labora di scolastica memoria, e il nome Cistercense deriva dal monastero di Cîteaux da cui San Bernardo richiamò l'Ordine ad una vita più semplice; secoli dopo, Armand Jean le Bouthillier de Rance, monaco del monastero della Trappe, vicino Seez in Francia, intervenne con un nuovo richiamo ad una maggiore austerità, quel richiamo fu definito La Grande Trappe: i monaci aderenti a questa stretta osservanza diventarono noti come Trappisti, adottarono uno stile di vita semplice, e siccome il lavoro manuale era parte integrante della loro vita, la produzione di birra e di formaggio cominciò a far parte della loro tradizione. Un piccolo gruppo di questi monaci trappisti, durante l'estate del 1850, si insediò sull'altopiano selvaggio di Scourmont, vicino a Chimay, e attorno al monastero furono realizzati una fattoria e una fabbrica di birra e di formaggi, secondo la regola di sostentamento dei monaci e della comunità vicina. Nel 1862 nacque

la loro prima birra, non a caso chiamata **Première**, per tutti oggi è **Chimay Tappo Rosso**. Le due guerre mondiali videro rallentare e fermarsi l'attività brassicola, destinata a rinascere alla grande nel 1948: nuovi criteri produttivi e la mano di Padre Theodore, con il suo "lievito di Chimay", mastro birraio dal 1954 al 1988. È in questi anni che nasce la **Grande Reserve**, meglio conosciuta come **Chimay Tappo Blu**, e la **Tripel** ossia la **Chimay Tappo Bianco** che sull'etichetta della bottiglia da 75cl porta la scritta **Cinq Cents** in onore dei 500 anni di vita del paese di Chimay. E poi la recente **Spéciale Cent Cinquante**, creata per celebrare i 150 anni del birrificio Chimay, prodotta in edizione limitata che noi abbiamo potuto degustare all'Old Station di Tarquinia. Se parliamo di recentissima, dovremmo citare la **Chimay Dorée**, per la gioia di tutti disponibile fuori dell'Auberge de Poteauprè nei 50 locali selezionati appartenenti al Club Chimay Dorée... ma non è una produzione recente, anzi, è storica perché è la birra prodotta da tempo per il consumo interno dell'Abbazia. Mi accorgo di essermi dilungata ma quando si parla di Chimay mi faccio prendere la mano e poi un po' di storia non guasta mai. Torniamo alla nostra visita e qui, veramente meglio delle parole, parlano le immagini attraverso le quali vi descriviamo il processo di produzione, scoprirete così che all'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont le birre Chimay nascono dalla tradizione e dal progresso, dal passato e guardano al futuro, soprattutto sono da conoscere e degustare, da sole o abbinare a squisitezze culinarie, sarà un viaggio nella cultura birraia e perché no, nella spiritualità... ma con moderazione.





SOLUZIONI FRANCHISING

H.Pierre Soluzioni + Bam Bam Italia



B&S

IN FIERA

La nostra rivista ha sempre partecipato la fiera di Rimini portando con sé una sua proposta che si è costantemente rivolta con attenzione al mercato ed alle sue evoluzioni. Anche quest'anno vi aspettiamo nel nostro stand a SIGEP+RHEX (Padiglione D7, stand 10). Perché venirci a trovare?

1. Per rinnovare o attivare il vostro abbonamento e per ricevere in omaggio la nostra originale T-shirt insieme al libro di ricette di piatti cucinati con la birra e specialità di locali birrai.

2. Per ricevere informazioni sulla nostra scuola di formazione specializzata nella gestione dei locali. La Ludus Master's Training vi presenterà il suo piano delle materie unitamente ai nuovi calendari dei corsi.

Con noi troverete uno spaccato di ciò che consideriamo emergente nel mercato della ristorazione nel nostro paese: il **FRANCHISING**.

Abbiamo scelto come partners **Bam Bam Italia**, a modello di una catena di ristorazione, e **H.Pierre Soluzioni**, come esempio di Innovazione Tecnologica dedicata al settore dell'Horeca e, più specificamente, a questo settore emergente del franchising nella ristorazione. Entrambe le aziende rappresentano un'eccellenza nel nostro settore e una parte del nuovo che si sta affermando sul mercato.

H. PIERRE SOLUZIONI

La ristorazione in franchising ha esigenze particolari e per affrontare ogni giorno nuove sfide deve trovare un partner capace di offrire soluzioni tecnologicamente avanzate che gli permettano di **fare business**: H.Pierre dal 1983 è la soluzione. La software house H.Pierre, con i suoi **software, flessibili, aggiornabili, espandibili**, è sempre pronta a trovare **soluzioni adeguate alle richieste del cliente**.

Super Giubileo, per gestire **tramite terminale Touch Screen con o senza palmari** il proprio locale **quando il lavoro predominante è il servizio al tavolo**, e **Fata Le Touch**, per gestire tramite terminale **Touch Screen** la cassa del proprio locale **quando il lavoro predominante è il servizio al Banco Cassa**, sono le punte di diamante di H.Pierre Soluzioni per la ristorazione.

Per i modelli in **franchising** H.Pierre Soluzioni offre una **soluzione di alto livello** che permette di collegare i vari Locali in Franchising ad una sede centralizzata per un **controllo gestionale totale!** Tramite linea ADSL sarà possibile infatti inviare tutti i dati di vendita alla sede centrale che sarà così in grado di produrre statistiche dettagliate per categoria, per prodotto, per fascia oraria, per cliente. Dalla sede centrale sarà possibile inserire le ricette di ogni singolo piatto venduto, al fine di poter effettuare **l'analisi del food cost**.



BAM BAM ITALIA

Dalla ristorazione al format: come replicare una idea di successo.

Il gruppo **Bam Bam Italia** è una realtà affermata della ristorazione nazionale, con un'esperienza ventennale che ha trasformato un'intuizione geniale in modelli vincenti, una struttura imperniata su valori familiari in un'azienda con una gestione moderna e procedure codificate. I locali, perfettamente organizzati e per questo facilmente replicabili in regime di affiliazione commerciale, possono contare numeri importanti: 11 locali, 200 tra dipendenti e collaboratori, 750.000 presenze l'anno. Il miglior biglietto da visita per un business di sicuro successo.

BamBamItalia

Bam Bam Ristosauo.

Il locale delle famiglie con la sua atmosfera unica e coinvolgente.

Il Bam Bam Ristosauo è un locale speciale, uno spazio fuori dal tempo alla portata di tutti, un "villaggio urbano" nel quale le uniche a non essere invitate sono le preoccupazioni e le ansie della vita quotidiana! Le ambientazioni ispirate alla età della pietra, e un servizio impeccabile lo rendono infatti il luogo ideale per serate all'insegna del relax, della buona compagnia e dell'ottima cucina. Tra le altre caratteristiche: menu stagionali, ottimo rapporto qualità prezzo, eccellenza delle materie prime e ampia scelta, dalla pizza ai primi, dalla carne ai dolci artigianali.

50's Ristoburger.

Tutto lo stile degli Anni Cinquanta e le migliori carni dal mondo.

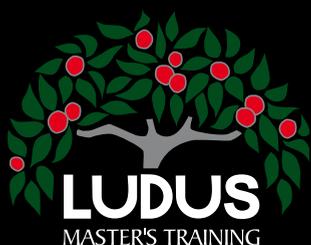
Il 50's Ristoburger è l'evoluzione della ristorazione, il format ideale per i centri commerciali e le location on the road. Si tratta di locali che offrono una grande varietà di soluzioni e proposte gastronomiche: una selezione accurata di carni americane, irlandesi, spagnole, argentine, italiane e australiane, cotte alla griglia e con sorprendenti metodi alternativi. Inoltre, strepitosi hamburger di black angus, fassona piemontese, patanegra e pollo. Come sempre, di grande impatto scenografico è la sua caratterizzazione, ispirata ai favolosi Anni Cinquanta americani

www.bambamristosauo.it



www.ristoburger.it

SPECIALE RHEX



Per tutti coloro che guardano con interesse all'apertura di un nuovo locale ed alla sua organizzazione, in particolare per le Aziende di Distribuzione specializzate nell'Horeca che vogliono avere in portafoglio affiliazioni e proposte emergenti.

METTIAMO A
DISPOSIZIONE IL
NOSTRO SERVIZIO
INFO 075 9660607
PER L'ACCOGLIENZA
IN FIERA E BIGLIETTI.

Tnumeri, e sono notevoli, ci arrivano da un'analisi Coldiretti/Censis che, entrando nello specifico, dichiara ben 2,5 milioni di persone che consumano l'aperitivo come abitudine. Più al centro-nord che al sud, più nelle città che nei paesi, comunque un fenomeno da non considerare più una moda passeggera ma una tendenza sempre più forte, e come ben sappiamo le tendenze prima o poi arrivano anche nei centri più piccoli. Certo, rispetto alle sue origini, quando era solo lo stacco dal lavoro, una pausa prima di andare a cena, una stimolazione dell'appetito, del resto la parola ha questo significato dal latino "aperire", iniziare, l'a-

Aperitivizziamo? o, senza creare neologismi, "ci facciamo l'ape?" a rispondere sì! sono ben 16,5 milioni di italiani, di età, sesso e ceto sociale diversi, che partecipano al rito dell'aperitivo, rito nel quale anche la birra è entrata con prepotenza.

di Daniela Morazzoni

L'APERITIVO? CON LA BIRRA!





peritivo è cambiato molto trasformandosi in apericena, termine orribile!, a cui ha contribuito la crisi economica ma non è solo quello. È vero che nessuno va a fare l'aperitivo se è accompagnato soltanto da olive, noccioline e patatine, tutti ormai si aspettano finger food, possibilmente curati, prelibate stuzzicherie, piatti freddi e caldi, insomma un bel buffet da cui servirsi anche spudoratamente, in altre parole la sostituzione della cena. Fare l'aperitivo però non è solo una esigenza economica, c'è nell'aperitivo un momento di condivisione, una ricerca di socialità. Oggi poi l'aperitivo è anche "social", lo evidenzia la ricerca del Centro studi di etnografia digitale che ha individuato, su oltre 60 mila immagini su Instagram contenenti l'hashtag #aperitivo, gli hashtag più comuni: relax e divertimento, amici, fashion, party, night. Se non è socialità questa: incontrarsi in un momento di relax con gli amici in contesti conviviali e mondani. E qual è la bevanda per eccellenza simbolo della socialità e della convivialità? La birra, moderatamente alcolica e quindi ideale per l'aperitivo, informale perciò perfetta per rilassarsi, versatile cioè ottimamente abbinabile alle tante stuzzicherie che sapientemente un gestore deve saper offrire. La nuova tendenza è la bière à l'apéritif, lo potete chiamare anche

aperibirra, l'importante è la particolarità delle birre proposte e la qualità del food. Molti insuccessi dell'happy hour nascono proprio dalla bassa qualità dell'offerta complessiva, non solo dalla "latitudine" della location o dalla cultura dell'aperitivo, sicuramente più radicato in alcune zone d'Italia non a caso in Veneto sinonimo di aperitivo è Spritz, anche se poi si consuma altro, così come in Piemonte è Merenda Sinoira, e a Milano, città dell'aperitivo per eccellenza, è Happy Hour. Proprio questa definizione, mutuata dall'inglese e con altro significato rispetto a quello che poi noi le abbiamo attribuito, ricordiamo qui che l'happy hour anglosassone è l'ora felice in cui la birra costa la metà ed è un momento che corrisponde all'uscita dal lavoro, ci dovrebbe avvicinare al consumo di birra, ovviamente con caratteristiche gastronomiche tutte italiane. Buona offerta food quindi, con tanta varietà di assaggi ed un occhio particolare ai prodotti del territorio, e birre artigianali e speciali. Fra le tante proposte romane di aperitivo con la birra, ci siamo fermati al pub birroteca Il Maltese, in piazza Epiro angolo via Lusitania, zona S. Giovanni, servito da S.H., acronimo di Sviluppo Horeca, azienda distribuzione beverage di Latina, prendendolo a campione per le sue caratteristiche di eccellenza



nell'offerta beer&food dell'aperibirra. Ad accoglierci Paolo, Daniele, Francesco e Francesco (la tentazione era di scrivere Francesco2 ma...), i soci titolari, che nella serata in cui siamo capitati a curiosare offrivano alla spina tre specialità belghe davvero eccezionali: Delirium Tremens, Lupulus Triple Blonde e La Rulles, in versione Triple ed Estivale, tutte proposte da Alta Fermentazione che nel suo portfolio vanta altre due specialità, Gueuze Tilquin e Brasserie de Bastogne. Prima di entrare nel merito dell'offerta, credo opportuno sottolineare che anche la birra più splendida riesce a diventare banale se non viene servita come di dovere e se non è ben conosciuta da chi la propone. Questo rischio non si corre al Maltese i cui soci sono dell'ADB (Associazione Degustatori Birra) del Lazio che organizza due volte l'anno, proprio nel locale, un corso dedicato in 14 lezioni di

2h30min. ciascuna (cogliamo l'occasione per dire che il prossimo corso inizierà il 3 febbraio)! Servizio ottimo quindi e grande selezione di birre, sempre a rotazione per stimolare la curiosità e l'interesse dei clienti. Inesorabile in un ambiente in cui si fa cultura della birra porre la stessa attenzione nell'offerta di stuzzicherie e con quattro birre di corpo come quelle proposte nella serata, come ci dice Paolo, *abbiamo puntato ai taglieri di affettati, alle mini-bruschette con creme e a sfiziose polentine con crema di tartufo, oltre ad altre chicche fra cui oso citare anche le vituperate olive che proponiamo solo se di qualità superiore*. In un mare di offerta che tutti ormai chiamiamo "finger food", non è mancata l'indicazione ed il suggerimento per l'abbinamento più idoneo con la birra scelta: non c'è altro da dire, birre eccellenti e finger food all'altezza... così si crea l'aperibirra di successo.

PICCOLA SCHEDA DELLE BIRRE PROPOSTE

Delirium Tremens, grad. alc. 8,5% vol., una Strong Belgian Golden Ale con un bel cappello di schiuma, dall'aroma leggermente maltato e speziato (coriandolo e arancia); al sapore vanta un'intensa vena di alcol, note fruttate e fiammate di luppolo (saaz e styrian golding), in un alternarsi di dolce-amaro dall'eccellente equilibrio gustativo, mentre il retrogusto è forte, persistente e secco.

La Rulles Triple g.a. 8,4% vol., di colore oro intenso, prodotta con malto chiaro e pilsener e con luppoli Warrior e Amarillo. Il suo profumo colpisce, speziato e fragrante, richiamando note floreali e di lievito. Al palato si presenta rotonda ma non eccessivamente corposa. Birra di corpo e di robusta amarezza.

La Rulles Estivale g.a. 5,2% vol., birra bionda, leggera, con aroma molto delicato, di lievito e fiori. Di corpo medio, presenta un buon equilibrio dolce-amaro, con un finale molto rinfrescante. forse la birra più rinfrescante prodotta da Grégory,

Lupulus Triple Blonde grad. alc. 8,5% vol., dalla schiuma densa e persistente, al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevole e delicato ed esalta da subito le caratteristiche presentate al naso (profumi freschi di luppolo, timo e bacca di ginepro). Il suo finale è elegante e finemente luppolato.



BRASSERIE DE BASTOGNE

WWW.BRASSERIEDEBASTOGNE.BE



PER INFO E CONSULENZE:

ALTA FERMENTAZIONE

BELGIAN BEER PROMOTION



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

BIRRA EXPO

Dall'8 all'11 maggio un grande evento fieristico nazionale dedicato esclusivamente al mondo della Birra Artigianale, un'enorme vetrina per i tantissimi micro-birrifici italiani, per le aziende di macchinari, attrezzature di produzione, forniture per le birrerie: Birra Expo, un importante

momento di incontro tra domanda e offerta per il comparto birraio artigianale.

Il Salone Nazionale della Birra Artigianale si svolge nei padiglioni di Piacenza Expo in una superficie di oltre 10.000 mq e presenta conferenze, incontri e corsi con i grandi esperti italiani.



Spigolature



Concorso Cerevisia 2013

Il comitato promotore del Banco Nazionale di Assaggio delle Birre, organizzatore del concorso Cerevisia, composto da rappresentanti di AssoBirra, CERB, CCIAA Pg, Comune di Deruta e Regione Umbria, ha premiato le seguenti birre.

Premio speciale alla migliore birra dell'anno prodotta da birrifici nati dopo il 1 gennaio 2011:

Fiera di Birra dell'Eremo di Capodacqua di Assisi (Perugia).

Per le migliori birre ad alta fermentazione salgono sul podio: **Nazionale 3.3** di **Le Baladin** di Piozzo (Cuneo), **Reale** di **Birra del Borgo** di Borgorose (Rieti), **Grazie Mille** del cantirificio **Vittoria** (Ragusa).

Per la birra a bassa fermentazione, i premi sono andati a: **Ambra Rossa** del birrificio **San Gabriel** di Ponte di Piave (Treviso) e **Nera** di **Birradamare** di Fiumicino (Roma).

BRUSSELS BEER CHALLENGE 2013

Liegi ha ospitato la 2ª edizione del concorso che, pur “neonato”, ha già acquisito autorevolezza per l'ottima organizzazione e per il prestigio dei componenti la giuria, ben 50 giurati provenienti da ogni parte del mondo. Tutto ciò rende ancor più gratificante il risultato ottenuto dai birrifici italiani, secondi soltanto al Belgio e agli States. 19 medaglie e 7 menzioni d'onore, vediamo a chi. Medaglia d'oro: **Chimera**, per la categoria Abbey/Trappist e **Sally Brown Baracco**, categoria birre al caffè, del *Birrificio del Ducato*; **Terrarossa**, categoria Strong/Extra Special Bitter, di **B94**; **Hot Night at the Village**, categoria Porter, di **Foglie d'Erba**.

Medaglia d'argento: Imper Ale Nera, Strong Dark Ale, di Tenute Collesi (Strong Dark Ale); Wedding Rauch, categoria affumicate, di *Birrificio del Ducato*; **Mafalda**, categoria Amber Ale, di **Bradipongo**; **Costanza d'Aragona**, categoria American IPA, di **Castel del Monte**; **Rais**, categoria Best Bitter, di **Rubiu**; **Babel**, categoria IPA, di **Foglie d'Erba**; **Duenna**, categoria Saison, di **Barley**; **Xyauyù Barrel**, categoria Barley Wine, di **Baladin**; **Hibou**, categoria Specialty, di **Fiscellus Mons**. Medaglia di bronzo: **Aeresis**, categoria Dark IPA, di **Elav**; **Matthias**, categoria Herb & Spice, e **Bucefalo**, categoria Export Stout, di **Maiella**; **Little Lover**, categoria Sweet Stout, di *Revelation Cat*; **A Freewheelin' IPA**(categoria IPA, di **Foglie d'Erba**; Barley Wine, categoria Barley Wine, di *Birra Perugia*.

Menzioni d'onore: **Lumina**, categoria American IPA, di **Civale**; **Punks Do It Bitter**, categoria Best Bitter, di **Elav**; **Light Gruit**, categoria Bitter, di **Gruit**; **Negramara Extra**, categoria IPA, di *Birranova*; **BB Evò**, categoria Barley Wine, di **Barley**; **A' Rosc**, categoria Irish Red Ale, di *Opus Grain*; **Death Star**, categoria Imperial Stout, di *Revelation Cat*.



Cintura d'Orione

Nasce al Birrificio del Forte la birra d'inverno Cintura d'Orione, una ale di grad. alc. 9,5%vol. Il suo nome è ispirato all'omonima costellazione perché, come la luce delle stelle fin dall'antichità ha guidato i marinai nelle più fredde notti invernali, così questa birra le riscaldierà con il suo colore ambrato brillante. La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.



BIRRA FIORENTINA

Viola non è solo un colore ma un universo di emozioni che vengono trasmessi dalla Fiorentina ai suoi tifosi, e che i tifosi trasmettono alla Fiorentina; oggi questa passione la ritroviamo in una birra: "Birra Fiorentina", prodotta dal mastro birraio Moreno Ercolani del Birrificio l'Olmaia. *Amo Firenze, la sua squadra, la sua gente. Ed è stato un piacere per me poter offrire ciò che ho di più importante, la mia birra, a loro.* Una birra di grad. alc. 5,5%, dal colore giallo intenso con riflessi dorati, equilibrata ma con carattere.



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



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



32.
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it



Via della Vittoria, 2 - Levada di Ponte di Piave (TV)
tel. 0422.202188 - fax. 0422.0247384
www.sangabriel.it - info@sangabriel.it

Tensione Evolutiva

La nuova birra speciale di Birranova per l'inverno si chiama Tensione Evolutiva, un chiaro omaggio a Jovanotti di cui tutto il team del birrifico è fan. Nella doppia versione barrique e botte di whisky, vanta 10% grad. alc... sicuramente in grado di scaldare fredde serate. Prodotta in quantità limitata e firmata dal mastro birraio Donato Di Palma, è una birra calda e avvolgente.



BIRRA d'Abbazia

L'unica Birra Lavorata

Totalmente a Mano



Sigillum S. O. A. 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

Movember

Ogni anno nel mese di novembre, Movember è responsabile dello spuntare di simpatici baffi sulla faccia di milioni di uomini in tutto il mondo. Con i loro «Mo», abbreviazione di “moustache”, baffo appunto, queste persone si impegnano nella raccolta di fondi e nella sensibilizzazione sulle tematiche legate al cancro della prostata e dei testicoli e all'igiene mentale, le malattie più trascurate della salute maschile. Movember è un'organizzazione indipendente a cui aderiscono noti birrifici stranieri che creano per l'occasione una birra; citiamo Brew Dog con la Movember beer, Vancouver Island Brewery con la Piper's Pale Ale, Brooklin Brewery con la Blue Smoke Ale. Fra gli italiani l'unico birrificio di cui c'è giunta notizia è **La Buttiga**, a Montale in provincia di Piacenza, che insieme alla squadra di rugby di Piacenza ha aderito a Movember. È nata così **MOvemBEER**, una ale di 5,5% grad. alc., purtroppo degustabile solo nel mese di novembre (sarà per il prossimo anno) che comunque è riuscita a raccogliere ben 7.000 euro, grazie anche all'asta benefica del 23 novembre presso The Temple Bar di Piacenza. Bravi!



Grecale del Birrificio Gjulia

Torna la Grecale, la bionda speciale prodotta dal Birrificio Gjulia che vanta la raffinata aggiunta di 5% di mosto di Picolit. La Grecale è il fiore all'occhiello del Birrificio: una speciale, doppio malto ad alta fermentazione, in edizione limitata, prodotta in un numero ridotto di bottiglie ogni novembre. Una birra con il vino in cui non si sente solo il vino: le note varietali infatti non nascondono le caratteristiche della birra. Le note iniziali sono zuccherose, dolci, di frutta gialla matura. In seguito aumenta il sapore di frutta candita, legata alla presenza di Picolit.



Classe 1943

È il nome della nuova creazione del Birrificio Artigianale B94. Nasce dalla collaborazione con l'Azienda vitivinicola Severino Garofano di Copertino che ha messo a disposizione le barriques in rovere francese impiegate per la maturazione del sontuoso e pluripremiato negroamaro "Le Braci". È una barley wine, dal colore ambra brillante, elegante al naso, ricca e potente, dominata dal calore della gradazione alcolica superiore e dalle delicate note di vinaccia e rovere francese, il gusto pieno ha carattere maltato con un finale dall'amaro deciso.





BIRRA EXPO

Salone Nazionale
della Birra Artigianale

PIACENZA EXPO 8-11 MAGGIO 2014

www.birraexpo.it

 Birra Expo



di Roberta Ottavi

Birrificio SAN GABRIEL



In via della Vittoria 2 a Levada di Ponte di Piave, in provincia di Treviso, un birrificio che segue i dettami dell'editto sulla purezza ma ha saputo anche valorizzare i prodotti del suo territorio creando, sulla scia di antiche ricette monacensi, birre speciali di straordinario appeal

Tutto comincia nel 1997 con Gabriele Tonon, biersommelier diplomato alla Doemens Academy di Monaco di Baviera, che, dopo aver maturato esperienze in piccole "hausbrauerei" della Baviera e dell'Austria, in quel di Ponte di Piave mette su un proprio birrificio. Nasce così il San Gabriel che fin dalle origini ha fatto della selezione delle materie prime il suo punto di forza, aiutato in questo dalla natura, perché l'acqua della zona è la sorgente del Piave, ma anche con un impegno importante per la scelta dell'orzo che ha portato il Birrificio ad avviare la sperimentazione della coltivazione, nelle campagne trevigia-

ne, di orzo distico per la produzione delle sue birre. Lo stile a cui si ispirano le prime birre è classicamente bavarese, ne sono la prova la Bionda e la Hefe Weizen, ma ben presto l'attrazione del mastro birraio è per i prodotti tipici del territorio trevigiano: radicchio, fichi, miele, peperoni e chissà a quante altre erbe ed ortaggi sta già pensando. Da un lato i prodotti tipici, dall'altro il recupero di antiche ricette prodotte nell'abbazia benedettina di Busco di Ponte di Piave (dove è nato il primo laboratorio di San Gabriel), nota già nel medioevo per le bevande medicate, fra cui tale si considerava anche la birra... non dimentichiamo che in Italia



nell'800 si vendeva in farmacia, anzi dagli "speciali", sta di fatto che Gabriele Tonon comincia a lavorare per produrre una birra che avesse come ingrediente il famoso radicchio trevigiano: ci son voluti anni ma alla fine è una birra da premio come dimostra il riconoscimento del Concorso Cerevisia. Gabriele Tonon riesce ad unire il rispetto per le antiche tradizioni birraie con la ricerca continua di materie prime e l'innovazione tecnologica, costantemente stimolato allo sviluppo, le sue sono birre venete con cuore bavarese... un bel mix! Oggi le linee del San Gabriel sono 3, classica, speciale, stagionale, con tante birre

in produzione, tutte genuine e qualitativamente elevate e, cosa che ai nostri occhi è fondamentale perché della birra non si deve chiacchierare ma berla, tutte facili da bere che non è una "parolaccia" ma il giusto riconoscimento che il consumatore deve dare al prodotto; ecco quindi: **Bionda**, **Hefe Weizen** e **Buschina per le classiche**; **Ambra Rossa**, **1997 Vintage**, **Rossa di Chioggia** (solo per Chioggia e dintorni) e **La Rossa di Verona** (solo per Verona e dintorni), queste ultime due prodotte con radicchio locale, per le speciali; **Nera Opi-tergium**, **Del Tempio**, **Birra dell'Apostolo** e **Nera di Tarzo** per le stagionali.



Puntiamo il dito, scusate, puntate l'occhio, no, scusate ancora, usate il naso e il palato per godervi:

Bionda g.a. 5% vol.

Una birra fresca e beverina da degustare a 6-8°C in un boccale classico. Colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo. Si consiglia l'abbinamento con arrosti e stufati, frittura di pesce, formaggio Montasio e caprino.

Hefe Weizen g.a. 5% vol.

Prodotta con 50% di frumento, è una birra mossa e aromatica da degustare a 5-8°C nel suo apposito bicchiere "Weizen". Colore oro antico opalescente con schiuma generosa, fragrante aroma di lieviti freschi e frutta, corpo strutturato, con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Vivacemente frizzante, con retrogusto fruttato. Ottima accompagnata da pesce, pizza, mozzarella, ricotta.

Ambra Rossa g.a. 5.5% vol.

Il Radicchio incontra il luppolo! Specialità autoctona, versatilissima in cucina. Degustata alla temperatura di 8-10°C in un calice aperto esprime tutta la sua fragranza. Colore rosso ambrato con schiuma persistente, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del Radicchio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido. Abbinamenti: carni bianche, selvaggina, formaggi a pasta molle, eccezionale con il pesce.

Progetto micro-birrifici *by Cadalpe Service*

Chi inizia un'attività commerciale ed economica, qualunque essa sia, si dice che fa impresa.

E se di impresa si tratta, nel significato etimologico di intraprendere a fare qualcosa come progetto e raggiungimento di obiettivi, è importante trovare i partners giusti.



Impianti per micro birrifici

Instalaciones para micro cervecerías • Installations pour microbrasseries



di Alessio Ceccarini

Qualsiasi lavoro richiede conoscenza, preparazione e un bel po' di passione, se poi si tratta di aprire un'azienda, grande o piccola quanto volete, le conoscenze vanno ben oltre l'oggetto dell'attività. È necessario fare un'analisi di marketing che si conclude con un accurato business plan, informarsi su leggi e normative, trovare i fornitori. Se l'attività è un micro-birrificio, gli impianti di produzione sono uno dei punti focali sui quali vi dovrete concentrare.

Per questo ci siamo confrontati con un'azienda che è attiva nel settore della birra con un impianto originale messo a punto insieme ad un esperto mastro birraio. Si tratta di Cadalpe Service che progetta e produce esclusivamente su commessa, con produzioni su misura e personalizzate. Inutile dire che tutti i prodotti sono realizzati con acciaio inox di prima scelta, lavorato a regola d'arte all'interno dell'azienda, con manodopera specializzata e qualificata, che esalta la qualità dell'acciaio inossidabile; non solo, l'azienda riserva grande attenzione all'aspetto estetico dei prodotti, con la ricerca di soluzioni innovative dalle linee armoniche ed originali, così come appone meticolosa cura nei trattamenti delle superfici esterne ed interne interessate dai processi di saldatura. A loro abbiamo chiesto un progetto di facile utilizzo per chi si accinge ad entrare nell'attività brassicola con budget contenuto. Ci hanno illustrato un impianto monoblocco con capacità produttiva dai 3 ai 5 Hl a cotta ed in effetti l'impianto offre considerevoli vantaggi:• abbatte drasti-

camente i costi di investimento, i costi energetici e di manodopera

- è di semplice utilizzo in quanto completamente gestibile manualmente e progettato per una fruizione molto intuitiva da parte del cliente
- permette di fare la doppia cotta in una stessa giornata
- ha dimensioni contenute
- è di facile installazione
- le superfici lucide di tutti i tini, di tutte le tubazioni, le saldature rasate e lucidate fanno sì che vengano ridotti i consumi di detergenti/sanificanti con conseguente notevole rispetto per l'ambiente

Come ci dicono in azienda, *l'impianto per la produzione di birra artigianale è stato da noi progettato combinando la nostra esperienza nel settore delle attrezzature alimentari con l'assistenza di un tecnico birraio specia-*

lizzato. Realizzato dalle nostre maestranze con l'utilizzo di materia prima certificata di prima qualità, rappresenta un prodotto unico, studiato per garantire la massima efficienza e flessibilità, per aziende produttrici di birra di piccola e media entità.

Si può concludere dicendo che se serve un partner affidabile per la progettazione e realizzazione di un impianto di produzione birra, Caldalpe Service, grazie all'attività di ricerca e sviluppo, alla selezione e alla scelta di materie prime certificate, all'industrializzazione e produzione di impianti prodotti "su misura" per ogni singolo cliente, è il partner ottimale.

Sempre pronto ad offrire risposte adeguate alle aspettative di un mercato in continua espansione, capace di offrire nuove soluzioni e tecnologie per ottimizzare la lavorazione del prodotto.

Cadalpe Service, azienda all'avanguardia nel settore degli impianti per l'enologia ed ora anche nella produzione di impianti per micro birrifici, è una realtà consolidata e apprezzata in Italia e in ambito internazionale perché ha sempre tenuto la "qualità" quale costante e imprescindibile punto di riferimento. Forte di competenze, derivate da decenni di esperienze, vanta un management esperto che condivide obiettivi e risultati con tecnici e maestranze. Tutto questo garantisce risultati costanti nel tempo che si traducono per la clientela nel trasformare un acquisto in un vero investimento.



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

La birra è sempre più protagonista della tavola, pasteggiare con la birra è ormai una realtà anche in famiglia, lo stereotipo birra-pizza è stato abbondantemente superato nel nostro paese dove per anni è stato l'unico abbinamento concepito, accompagnare birra di qualità a cibi gourmet è sempre più di moda, ecco le nostre proposte per abbinare le birre belghe di Roman Brouwerij con ottimi piatti.



In tavola con le birre Roman

di Marcella Fucile

L'aperitivo di benvenuto è sempre cosa gradita, stimola l'appetito ma se accompagnato da stuzzicherie spezza la fame e permette poi di gustare il pasto, importante è non esordire con una bevanda troppo alcolica. Abbiamo scelto la **Mater Blanche**, dal classico sapore fruttato e agrumato e di solo 5% alc., che al palato propone un gusto leggermente "pungente" e speziato ma comunque leggero, in abbinamento a stuzzichini che spaziano dagli spiedini di uva e formaggio fino ai crostini con gamberetti e zucchine. Nella presentazione delle stuzzicherie, normalmente offerte a buffet, è fondamentale appagare non solo il gusto ma anche l'occhio e trattandosi di un abbinamento con una blanche tenere sempre presente che la Mater si

sposa perfettamente con verdure e ortaggi, frutta fresca, pesci bianchi.

Per il primo puntiamo ad un piatto molto saporito, facile da realizzare ma in cui è fondamentale la qualità degli ingredienti; parliamo delle penne ai formaggi, un classico troppo sottovalutato, perché in casa lo si prepara quando non si ha tempo o voglia oppure quando abbiamo avanzi di vari formaggi. Fare bene le penne, o le mezze maniche o i rigatoni, ai formaggi vuol dire selezionare i formaggi giusti: non possono mancare la fontina e l'emmenthal, poi ci vuole un "muffato", gorgonzola o Roquefort ma potrebbero non essere graditi a tutti, per questo suggeriamo il mascarpone, e poi l'immancabile parmigiano reggiano grattugiato, da usare solo

per spolverizzare la portata alla fine. Per una buona pasta ai formaggi occorre fare una crema con burro fuso, latte, farina e formaggi, insomma... non tirate via. L'abbinamento che consigliamo è con la **Ename Blonde**, una birra che si rifà all'antichissima tradizione dell'Abbaye d'Ename, fondata nel 1063. È una birra dal corpo ben equilibrato che lascia al palato un accento leggermente più marcato di luppolo, ha una gradazione alcolica di 6,5% vol. quindi in perfetto progress nella cena.

Siamo al secondo e la scelta ricade su un roastbeef con salsa di lamponi accompagnato da purea di patate, un piatto perfettamente equilibrato in cui il gusto umami si incontra con il gusto caratterizzato da una venatura aspra del lampone



e si stempera nel purè, un piatto semplice e complesso al tempo stesso che trova il matrimonio ideale con la **Ename Dubbel**, una birra molto elegante. Di 6,5% vol., ha un aroma non molto pronunciato in cui si percepiscono sentori di malto tostato, caramello e lieviti. il gusto è di malto tostato, di caramello e di frutta. Il matrimonio tra il piatto proposto e questa birra lascia il palato pulito, in bocca rimane un gusto secco e amaricante.

Siamo pronti ad affrontare i formaggi, come vuole la cucina classica in cui vengono sempre serviti a fine pasto, prima del dessert. Un bel tagliere di formaggi a pasta semidura ed erborinati e una birra d'abbazia, una robusta **Ename Tripel**, dal corpo strutturato e di forte gradazione alcolica, 8,5% vol, con buona fragranza di

malto e sentori di frutta matura al naso, il cui gusto maltato con nota agrumata completa l'elegante percorso gustativo... se ai formaggi abbiniamo composte di frutta e frutta fresca otteniamo una portata di grande valore.

Chiudiamo con il dessert, una splendida chocolate mousse con frutta e meringa il cui abbinamento non può che essere con una birra soprafina come la **Adriaen Brouwer Dark Gold**, un'autentica belgian strong ale scura, con un ottimo equilibrio di malto, caramello e frutta secca, dal finale leggero che unisce il dolce del malto all'amarezza del luppolo... una birra che, terminato il dolce, si può continuare a bere al posto del solito amaro o superalcolico, con un occhio ai gradi alcolici che son pur sempre 8,5% vol.

Demetra ha creato da tempo una linea completa di dessert studiata appositamente per gli Chef che vogliono arricchire il proprio menù con prodotti di grande qualità e convenienza. Semplici da preparare, con dosaggio mirato in singole

buste, sono realizzabili in pochi minuti e possono essere facilmente farciti. Una linea che nel tempo si arricchisce sempre di nuovi prodotti e completata da topping, creme dolci e gustosi sorbetti nella versione tradizionale per sorbettiera.

Per tutti coloro che vogliono conoscere meglio i prodotti di Demetra, la nota azienda di Talamona in provincia di Sondrio, ricordiamo che sarà presente alla manifestazione fieristica di Rimini SIGEP+RHEX dal 18 al 22 gennaio nel padiglione B7 allo stand 160

Dessert Demetra



PETIT GATEAU CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti per 14 porzioni: 1 busta preparato per Torta al Cioccolato Demetra, 225ml di latte, 150g di burro, cioccolato scaglie q.b., 40g di gelato alla vaniglia, 2 foglie di menta

Preparazione

Montare come da ricetta il preparato per torta al cioccolato. Imburrare ed infarinare stampini individuali, versare il preparato sino a due terzi del contenitore e cuocere in forno a temperatura di 220°C per sette minuti, sformare e servire caldo.

Allestimento del piatto: Sformare il petit gateau posizionarlo su di un piatto bianco, formare 2 palline di gelato alla vaniglia, guarnire con fiocchetti di panna montata, scaglie di cioccolato e foglie di menta.



PANNA COTTA CON CREMA DI WHISKY E INFUSIONE DI CAFFÈ BON BON AL CIOCCOLATO AMARO

Ingredienti per 12 porzioni: 1 busta preparato per Panna Cotta Demetra, ½l di panna animale fresca, ½l di latte, 40cl di crema di whisky, 50g chicchi di caffè per infusione, 50g di cioccolato fondente

Preparazione

Preparare la miscela di latte e panna ed eseguire secondo ricetta, al raggiungimento di 85°C aggiungere il caffè in grani ed il liquore. Lasciare in infusione per venti minuti, colare la miscela nel bicchiere e raffreddare in frigo, immergere i chicchi di caffè nel cioccolato sciolto a bagnomaria e farli solidificare.

Allestimento del piatto: Guarnire con il topping al caffè emulsionato alla crema di whisky e i chicchi di caffè al cioccolato, quindi spolverizzare con cacao amaro.



TRIS DI SEMIFREDDI IN FINGER FOOD

Ingredienti per 30/32 porzioni, tris di bicchierini a porzione:

1 set (2 vasi) di Semifreddo al Torroncino Demetra, 1 set (2 vasi) di Semifreddo ai Frutti di Bosco Demetra, 1 set (2 vasi) di Semifreddo al Gianduia Demetra, 3l panna, Topping Demetra gusti a piacere

Preparazione

Preparare i semifreddi seguendo le istruzioni sulle confezioni. Guarnire le pareti dei singoli bicchierini con il topping prescelto, quindi riempirli con il semifreddo utilizzando un sac a poche rigato. Mettere i bicchierini nel congelatore a -18° per almeno 3 ore.

Allestimento del piatto: Disporre tre bicchierini su un piatto da portata e guarnire a piacere.

Cogli la varietà
delle nostre creme.



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



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

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it



Svevi al Vinitaly

Dal 6 al 9 aprile la 48a edizione di Vinitaly, salone internazionale del vino e dei distillati, ospiterà anche questo anno tanti birrifici che potremo trovare al padiglione C di Sol&Agrifood.

Fra birra e vino non poteva mancare Svevi srl, azienda specializzata per l'importazione, la produzione e la distribuzione di specialità alimentari tipiche tedesche e non solo.

Nella vasta gamma di prodotti di Svevi, accanto alle specialità tedesche e bavaresi, spiccano da tempo anche quelle belghe, austriache, olandesi e spagnole, un carnet di offerte che spazia dagli appetizers ai desserts, tutti prodotti di qualità e "originali", caratteristiche garantite dagli oltre 30 anni di esperienza maturati sul campo, dal riconoscimento dei tanti locali che li fanno proporre ai loro clienti, dall'essere, e lo diciamo senza tema di smentite, l'azienda leader in Italia in questo delicato settore anche per i servizi offerti. Non meravigliamoci quindi di trovare Svevi a Verona al Vinitaly 2014, perché le sue specialità si abbinano

perfettamente sia ai vini che alla birra, e quest'ultima, come ben sappiamo, è massicciamente presente anche in questa edizione con tante birre speciali e artigianali. E se brezel e birra è stato finora il binomio perfetto, sarà interessante scoprire che il brezel sta bene anche con un buon vino rosso corposo, del resto se si può fare un brezel al vino perché stupirsi? E se il brezel fosse dolce, novità recente di Svevi, chi avrebbe da ridire se lo abbinassimo ad un passito o un vinsanto? Sì, la scelta di Svevi srl di essere presente al Vinitaly ci sembra molto intelligente, sarà una scoperta poter sperimentare nuovi abbinamenti con birre artigiane o vini italiani.. ci sarà solo l'imbarazzo della scelta!



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

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



TEAMSYS
SOFTWARE ENGINEERING

Tecnologia e Professionalità



Visual Dinner

Software per ristoranti / pub / pizzerie / discoteche



Touch Food

Software per bar e fast-food



Dolce Pane

Software per panetterie e pasticcerie



Videosorveglianza

Software per sorveglianza visiva



Registratori di cassa

Vendita e assistenza registratori

TEAMSYS s.r.l.

P.zza Quattro Novembre 4

20124 MILANO (MI)

Tel. 02-67.16.58.001

02-45.07.63.73

02-45.07.64.06

Fax 02-67.16.52.51

www.teamsys.it

info@teamsys.it

Direzione commerciale:

Nadia Donnarumma

Cell. 335.56.83.309

n.donnarumma@teamsys.it

dott. Lino Sanzullo

Cell. 335.56.83.310

l.sanzullo@teamsys.it

FILIALI

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

ROMA Tel. 06-622.892.53 - 06-622.892.54

FERMO Tel. 0734-64.45.10 - Fax 0734-64.45.12

RIMINI Tel. 0541-178.72.30 - Fax 0541-178.72.31

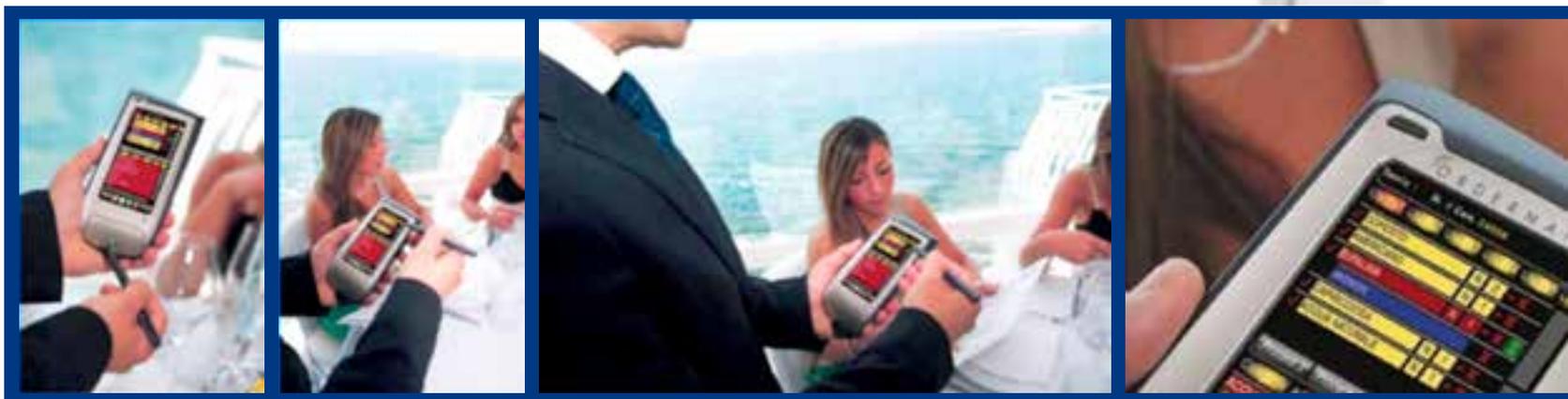
ASSISTENZA 24h/24h

Pratico, semplice, veloce, potente, affidabile, da sempre al fianco dei professionisti del food & beverage: è il software creato da Teamsys per l'ho.re.ca. Il 2013 ha segnato il 25° anno di attività dell'azienda in questo canale, di cui è diventata punto di riferimento per il software dedicato alla ristorazione.

VISUAL DINNER

Il software Visual Dinner, progettato, realizzato, mantenuto e distribuito dal team di esperti analisti e programmatori della Teamsys, nasce per soddisfare le esigenze gestionali del mondo ho.re.ca. e conta migliaia di installazioni su tutto il territorio Nazionale. Locali come ristoranti, pizzerie, birrerie, pub, lounge bar, american bar, gelaterie, bar/tabacchi, self service, discoteche e discopub trovano in questo software la migliore soluzione gestionale che, con una grafica accattivante ed un utilizzo semplice

e veloce, consente il **controllo totale** dell'attività, fornendo report statistici/gestionali in grado di soddisfare i clienti più esigenti. La funzionalità del software Visual Dinner, che utilizza tutte le migliori e più aggiornate tecnologie disponibili sul mercato, permette in maniera rapida ed intuitiva di gestire semplicemente e velocemente una attività senza rischi di sprechi e ammanchi, ottimizzando i flussi e i tempi di lavoro di tutti i dipendenti e velocizzando l'attività di cassa e di controllo da parte del management.





Molto più di un semplice punto cassa!

Le funzioni principali del software prevedono: gestione delle sale e dei tavoli con i vari stati di libero, prenotato, occupato, fine pasto, attesa, preconto, ecc.; gestione invio comande con possibilità di comanda multipla e gestione tempi di uscita; gestione di prenotazione e conferma prenotazione o blacklist; gestione spostamento tavoli totale/parziale; gestione accorpa tavoli; gestione conti standard, separati, alla romana, con tutti i tipi documento fiscale ed estratto conto di controllo; gestione avarie e autoconsumo; gestione di nove listini vendita, fasce orarie e articoli a peso con possibilità di collegare bilance; gestione menu fissi, convenzioni e happy hour; gestione menu conti multilingua; gestione asporto e domicilio; magazzino multi-reparto e ricette; statistiche dettagliate a video e stampate; gestione Pay-Card, fidelity card, premi, card prepagata; gestione dipendenti; gestione contabile e finanziaria.

L'utilizzo di Palmari Radio professionali Orderman, Palmari Windows WI-FI e Tablet Android o IOS permette di effettuare comande da inviare ai punti di preparazione senza che il cameriere di sala debba preoccuparsi di consegnare il classico foglietto comanda. Oltre ai Palmari e Tablet è possibile collegare anche diverse postazioni Touch-Screen in sala per effettuare comande, visualizzare i tavoli e, se autorizzate, stampare conti.

L'ottimizzazione dei flussi e dei tempi permette di assicurarsi importanti riscontri in termini di ricavi, velocità e immagine, ottenendo dai propri clienti una maggiore soddisfazione e, quindi, una crescita del locale oltre che un miglior servizio ed una maggiore redditività.

L'intero sistema prevede la gestione di permessi utente configurabile direttamente dal Manager per stabilire gli accessi alle varie funzioni del programma. Report statistici di alto livello consentono un controllo e un'analisi di gestione per tutti i professionisti del food & beverage. Tutti i dati possono essere esportati e controllati da remoto o anche accentrati in un server nella sede amministrativa o di controllo.

Visual Dinner è il software scelto da molti gruppi che, direttamente o indirettamente, gestiscono catene di locali.

La serietà ed affidabilità di Teamsys è riscontrabile non solo dal valore del suo software ma anche da tutto il supporto che l'azienda offre al cliente; vediamone i punti salienti.

Assistenza Software: un Team di esperti software è sempre disponibile per fornire assistenza tecnica 24/24.

Assistenza Hardware: garanzia di servizio di assistenza hardware altamente qualificato e professionale.

Consulenza: fornitura di servizi di consulenza informatica (software, hardware, reti) e consulenza organizzativa.

Formazione: organizzazione di corsi di formazione e addestramento mirato per tutti i suoi clienti e partners.

Help Desk: eccellente servizio di assistenza con reperibilità 24/24h 365 giorni anno sia a clienti diretti che ai propri partner.



LAGREIN-BIER

La Spezialbier-Brauerei Forst ha prodotto in esclusiva per il Merano WineFestival una birra molto particolare la cui presentazione per i rappresentanti dei media è avvenuta il 9 e 10 novembre.

Grazie all'impiego di **malti speciali appositamente selezionati**, che nella produzione birraria vengono impiegati specificatamente per birre doppio malto di altissimo pregio, si è ottenuto il pre-mosto di birra, precursore di questa **birra unica nel suo genere**, che riesce con le sue caratteristiche ad armonizzare il mondo del vino e il mondo della birra. La sapiente miscela di differenti malti e acqua di processo è servita come base per la successiva fermentazione.

La successiva **fermentazione primaria** del mosto di birra **con lieviti del vino** rappresenta una proto-cooperazione, o meglio *l'alleanza* tra birra e vino. Una **botte**, precedentemente utilizzata per la produzione di Lagrein barricato, è stata riempita con il pre-mosto di birra. Poiché la fermentazione con lieviti del vino è molto lenta (dovuta alla natura stessa delle cose), e di conseguenza solo una parte degli zuccheri di malto del pre-mosto si è trasformata nei suoi componenti principali di fermentazione, **dopo due settimane dall'inizio è stato aggiunto del lievito puro del ceppo riservato Forst**, corresponsabile della altissima qualità delle birre Forst, ottenendo così la completa decomposizione molecolare degli zuccheri di malto. Ecco che le differenti proprietà del lievito di birra e del vino hanno concorso assieme all'ottenimento di un **grado di fermentazione ottimale**.

In ultima analisi, è proprio questa la comunanza fra birra e vino: ossia la fermentazione alcolica da zucchero a alcol tramite l'azione del lievito. Anche storicamente le due bevande sono accomunate della medesima cultura. Mentre nei paesi del

Nord Europa l'alcol viene vinto mediante distillazione, nella cultura mediterranea la fermentazione alcolica avviene mediante l'aggiunta di lievito.

Poiché nella botte di fermentazione non è possibile ottenere un perfetto legame con l'anidride carbonica, il processo di produzione è continuato in bottiglia, così da ottenere una **fermentazione secondaria esattamente definita**. Grazie quindi all'aggiunta mirata di una parte di birra giovane "Forst Heller Bock", riattivandosi la fermentazione si è prodotta nuova anidride carbonica perfettamente amalgamata alla sua birra. Ecco, questa è in breve la genesi di questo prodotto unico nel suo genere: la **Lagrein-Bier**.

Con questa "Lagrein-Bier" la Spezialbier-Brauerei Forst intende comunicare un messaggio significativo, afferma Margherita Fuchs von Mannstein, Amministratore Delegato di Birra Forst, spesso vino e birra vengono visti come concorrenti. In realtà fra i due prodotti vi è una forte parentela che li unisce: la fermentazione alcolica di zucchero in alcol mediante il lievito.

Nella Sala Sixtus del **Forsterbräu Merano**, nei giorni 9 e 10 novembre, alle ore 17.00, i giornalisti accreditati hanno potuto partecipare ad una degustazione guidata alla presenza del mastro birraio della Spezialbier-Brauerei Forst, Christian Pircher, e dell'Ambasciatore di Birra Forst, Antonio Cesaro, che hanno illustrato il percorso produttivo di questa specialità. Il giorno 11 poi c'è stata la visita guidata allo stabilimento di Spezialbier-Brauerei Forst culminata con la tipica merenda "birraria" nel rinnovato **Bräustüberl Forst**.



Cellina von Mannstein, Creative Director di Birra FORST, il Mastro birraio Christian Pircher e Helmuth Köcher del Merano WineFestival.

Locali di **SUCCESSO**



GENERAL G3 Interiors s.r.l.

Via Asi Consortile - 03013 Ferentino (FR)

Tel. 0775.224034-35 / Fax 0775.224032

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

Si è svolta a Milano, presso l'Ex Fornace di Alzaia naviglio Pavese, la prima edizione di "StreetFood on the Road", manifestazione che celebra la cultura del cibo di strada e che ha preso il via l'8 novembre riscuotendo un buon successo di pubblico.



StreetFood on the Road

Più di 5.000 sono state le persone che hanno potuto gustare i succulenti piatti della tradizione regionale italiana proposti dagli chef Giuseppe Zen e Moira Navoni di "Mangiari di strada", partner tecnico della manifestazione. Tra le pietanze più apprezzate della kermesse la specialità campana Mozzarella in Carrozza, le Bombette di Alberobello, tipico piatto pugliese, il Pane ca'meusa della tradizione siciliana e la napoletana Pizza Fritta.

L'offerta è stata arricchita da momenti di intrattenimento, come lo show coking domenicale dedicato ai bambini e alle famiglie, e di approfondimento culturale con conferenze su temi legati allo street food, all'alimentazione consapevole e ai legami tra cibo e territorio.

L'evento ha l'obiettivo di riscoprire il cibo di strada buono e sano, commenta Paola Gonella, responsabile del progetto realizzato dall'Agenzia di Comunicazione Integrata XComm srl, secondo le nostre migliori tradizioni, valorizzandone il pia-

cere del gusto e dello stare insieme.

Unico evento di street food accreditato agli Expo Days 2013, Street Food On The Road si inserisce in un progetto ben più ampio che ha l'obiettivo di supportare il tema di Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", portandolo al di fuori dei cancelli dell'esposizione universale unendo idealmente i paesi e le culture del mondo attraverso la condivisione di esperienze di gusto sul territorio. Sono previste oltre 500 giornate e postazioni fisse nei prossimi due anni per coinvolgere e condurre i cittadini milanesi e i turisti all'attesissima esposizione universale, il primo appuntamento a febbraio 2014 sul territorio milanese.

Il successo della manifestazione conferma che lo street food è ormai un fenomeno capace di conciliare l'esigenza del risparmio con la scoperta del territorio e dei suoi prodotti tipici, perché lo street food non è solo americano, non è solo hamburger e hot dog, ma appartiene anche alla prestigiosa tradizione regionale culinaria di tutta Italia.



6 motivi per usare PAWNEE



PAWNEE
Generatore
di vapore
con aspirazione



*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 stoni.



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

**Attiva
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 Gardignano di Scorzè (VE)
info@novaltegroup.com

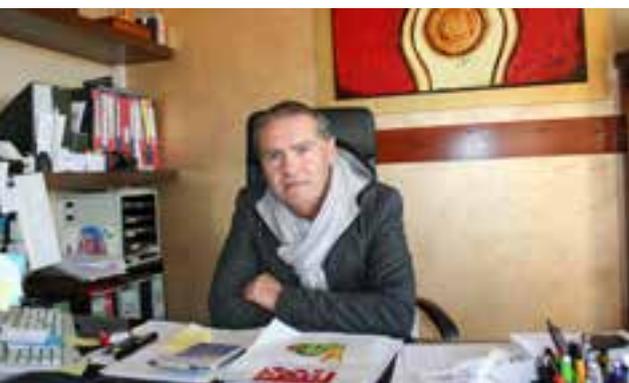




GIEMME DISTRIBUZIONE & FARSONS GROUP

di Piero Ceccarini

A Cave di Roma, in via delle Cannetacce, incontriamo la Giemme Distribuzione srl: 1000m di capannone coperto, 120m di uffici, 3000m di piazzale, tre addetti all'amministrazione, tre magazzinieri, un capotecnico, sette automezzi per la distribuzione e sei rappresentanti.



È questa in estrema sintesi la struttura dell'azienda che abbiamo scelto di mettere nel nostro osservatorio, si tratta della Giemme Distribuzione srl che ha per titolare Pino Milani con il quale abbiamo scambiato informazioni e opinioni sulla sua azienda e sul mercato dell'horeca nel territorio ad ovest di Roma. La Giemme nasce nel 1997 e, dopo oltre quindici anni di attività, rappresenta oggi una delle realtà più considerate nel territorio della capitale; per quanto ci riguarda, abbiamo cercato nel colloquio con Pino di capire i perché della sua affermazione.

Innanzitutto va detto che Pino mette a disposizione dell'azienda passione ed esperienza che principalmente rivolge alla sua clientela: il servizio per la Giemme è "coccolare" il cliente quanto più possibile, cercando soluzioni, prodotti e offerte convenienti e utili per i clienti dei locali e, quindi, per il cliente della Giemme.

Come ci spiega Pino, cercare agevolazioni per i clienti è una prerogativa di questa azienda di distribuzione; infatti, in questo periodo di "vacche magre" per l'intero

settore della ristorazione, una soluzione è stata quella di rimboccarsi le maniche: "... abbiamo scelto di aumentare la frequenza di consegna, siamo dal cliente più spesso permettendogli di contenere gli acquisti e il conseguente esborso di denaro, più frammentato e comodo in periodi di incertezze...".

È sempre Pino a spiegarci che il principale sforzo negli ultimi anni è stato concentrato sulla formazione della forza vendita, sulla conoscenza dei prodotti, sui corsi di spinatura, insomma, tutto ciò che può contribuire al supporto e alla soddisfazione del cliente, quest'ultima per Giemme sempre in pole position: non a caso in azienda si cercano e si trovano, nei limiti del possibile, agevolazioni nel pagamento, si offre supporto al locale per l'affermazione o la conoscenza di un prodotto "... è questa continua ricerca, la formazione e il guardare a 360° i bisogni dei nostri clienti che fa la differenza sul mercato per la nostra azienda di distribuzione. Crediamo che, per chi lavora bene, un futuro ci sarà sempre ed è per questo che diamo valore alla



professionalità ed alla specializzazione. Cerchiamo di essere più vicino possibile ai nostri clienti, mettendo il valore del rapporto umano al primo posto e considerando sempre il nostro cliente speciale e unico...". Quando all'inizio ho scritto che Pino è un motore di passione e mestiere, credo di averne ricevuto conferma dalle parole successive che definiscono il carattere della sua struttura nei rapporti, nella selezione dei prodotti (naturalmente la gamma della offerta della nostra Giemme è vastissima e completa: spirits, vini a marchio in fusti, birre, food, con una ottima selezione di farine e pelati per le pizzerie, ecc.) e fra le birre vogliamo citare la maltese **Cisk Farsons** che ha trovato in questo distributore un partner giusto. Chiarificatrici ancora una volta le parole di Pino su questo prodotto perché la dicono lunga sul particolare im-

pegno di questa azienda sul mercato: "... con la Cisk Farsons all'inizio, essendo una marca meno conosciuta, abbiamo trovato titubanza nei nostri clienti ma noi abbiamo creduto nella particolare specialità del prodotto e il Gruppo Birraio ha creduto in noi, è così che abbiamo fatto una strada importante con questa birra...". Oggi nel portfolio di Giemme Distribuzione Cisk Farsons è presente con **Cisk Lager**, bionda molto luppolata, **Cisk Premium Lager**, bionda liscia di qualità eccellente, **Cisk XS Lager**, bionda "extra strong" dal gusto forte e deciso con una distinta nota dolce, **Farsons Strong Ale**, birra rossa doppio malto dal gusto moderatamente amarognola ricco di sapore, **Farsons Chocolate Stout**, una stout dal gusto morbido e vellutato e **HopLeaf**, una pale ale di piacevole amarezza bilanciata dalla ricchezza dei malti.



www.farsons.com

exports@farsons.com

Sede Malta - Tel: +356 23814240 / 4440

Sede Italia - Tel: +39 370 3003973



LOCALI Clover Pub a Novara, El Paso Disco Pub a Borgo Piave di Latina IN
VETRINA Intervista a Giuseppe Lettieri di HB München, Birificio Trappista
Chimay TENDENZE I aperitivi con la Birra BIRRE ARTIGIANALI Birificio
San Gabriel, Progetto micro-birifici by Cadalpe Service DALLA CUCINA in
tandem con le Birre Norman, Ossent Gemma, Birre di Invidia OSSERVATORIO
Lagrein-Sile, Streetfood on the Road, Gemma Distribuzione & Parsons Group

Anno 14 n°6 - 2013
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

Editrice
Extramoenia s.r.l.
Via Piave, 34
03100 Frosinone (Fr)
Fax 0775.019834

amministr@birraandsound.it

Redazione
Daniela Morazzoni
Piero Ceccarini
Roberta Ottavi
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

32 Via dei Birrai	Pag 43
Tel. +39 0423 681983	
ADHOC	Pag 23
www.adhocash.it	
Appenzeller	Pag II - 19
Tel. +39 06 20749014	
Asolo Bevande	Pag 8
Tel. +39 0423 946466	
Birra Expo	Pag 45
www.birraexpo.it	
Brasserie de Bastogne	Pag 39
walter@altafermentazione.com	
Cadalpe Service	Pag 49
Tel. +39 0438 441580	
Chimay	Pag 9
www.chimay.com	
Delirium	Pag 13
walter@altafermentazione.com	
Demetra	Pag 53
Tel. +39 0342 674011	
Doppio Malto	Pag 43
Tel. +39 031 3334187	
Farsons Group	Pag 63
Tel. +356 2381 4240	
Forst	Pag 5
www.forst.it	
GG3	Pag 59
Tel. +39 0775 224034/35	
H.Pierre	Pag 27
Tel. +39 075 5271917	
HB	Pag 31
Tel. +49 8992105/0	
Krombacher	Pag III
Tel. 0049 2732 880-278	
Lacu	Pag 43
Tel. +39 085 979367	
Napoleon	Pag 43
www.birranapoleon.com	
Novaltec	Pag 61
Tel. +39 041 449949	
Ombrellificio Parola	Pag 11
Tel. +39 081 5176604	
Palm Breweries	Pag IV
Tel. +39 0331 958649	
Peel Pie	Pag 41
www.peelpie.com	
Rimini Fiera	Pag 17
www.rhex.it	
Roman	Pag 6
Tel. +32 475 938558	
San Gabriel	Pag 43
Tel. +39 0422 202188	
Svevi	Pag 54
Tel. +39 050 804683	
TeamSys	Pag 55
Tel. +39 081 522 83 61/2	
Vin Service	Pag 7
Tel. +39 035 672361	

PER IL TUO ABBONAMENTO

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

Bollettino postale

c/c P.T. 73985681
oppure

Bonifico bancario

IBAN BancoPosta:
IT 88 C 07601 14800 000073985681

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

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

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



LOCALE

nome del locale

via

cap

città provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città provincia

partita iva

Nr. 1 BIRRA PREMIUM IN GERMANIA

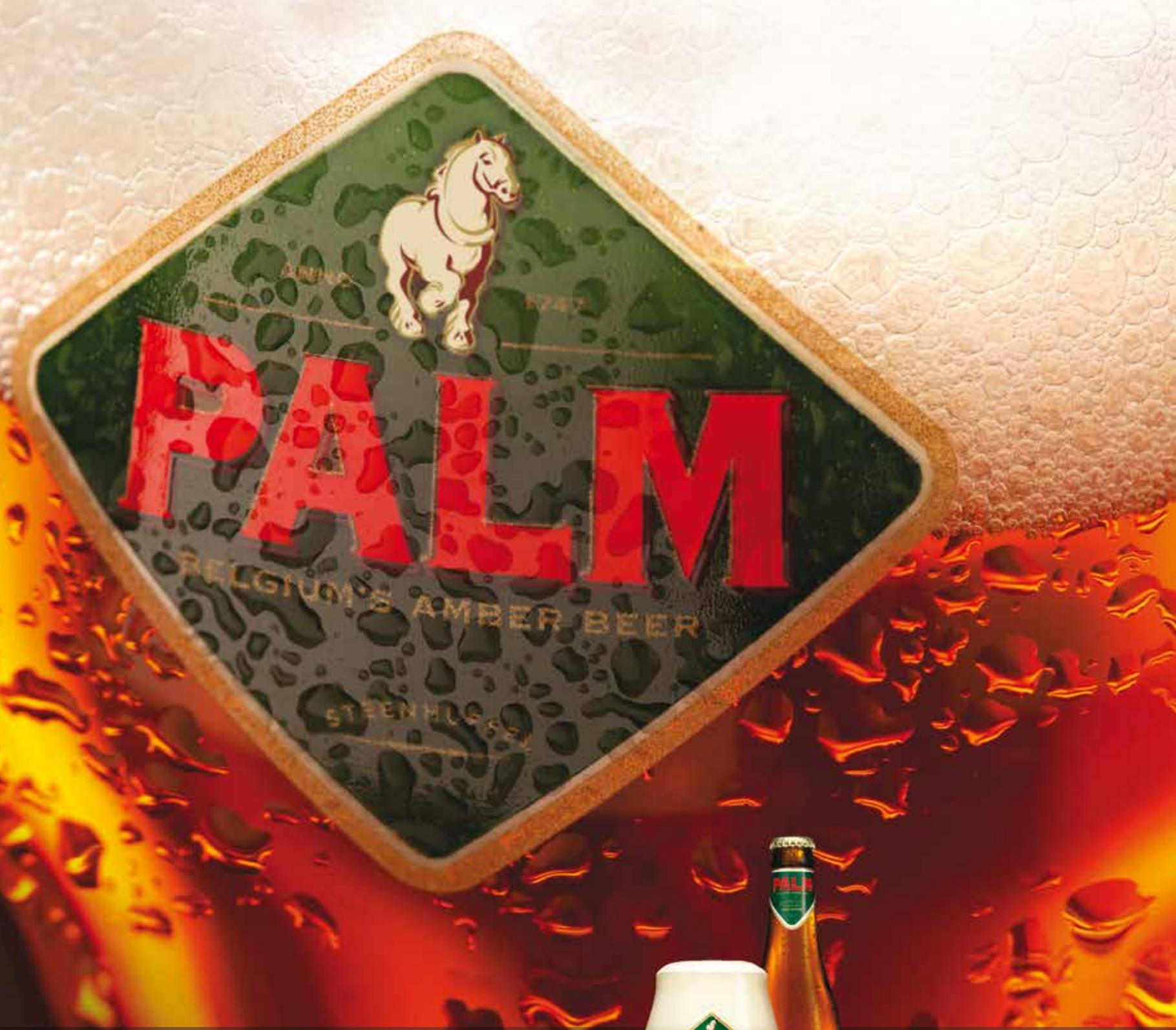
PRODOTTO CON
FELSQUELLWASSER.

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





LA BIRRA AMBRATA



BELGA

PALM BREWERIES Italia

Via E. Berlinguer 16 - 21010 Golasecca (VA) • Tel: +39 0331 95 86 49 • mail: Chantal.EleonoraLazzarin@palmbreweries.com
Palm Italia, Hasso PETER, Brand Development Manager Italia • cel: 328-6084389 • mail: hans.hassopeter@palmbreweries.com