

n° 2/2014 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



EVENTI Old Station 30° **ON THE ROAD** Palm Breweries e La Preferita **INVETRINA** Lupulus Just Fabulous, Dock Service, Roman Brouwerij **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Birra dell'Eremo, CS8 di Cadalpe Service **DALLA CUCINA** In punta di forchetta, Demetra, Svevi **MARKETING** Web MKTG: Strategie digitali nella ristorazione



La festa comincia con il ritmo giusto.



BirraForstBier

www.forst.it
www.beviresponsabile.it

B&S

E

se la smettessimo di fare sfide vino-birra? Ormai tutti abbiamo capito che la complessità tecnologica nella produzione della birra non è inferiore a quella del vino, che la birra ha valori nutrizionali maggiori del vino, che quanto a storia millenaria e tradizione sono alla pari, che la birra, mi correggo, le birre non temono nessuna sfida quanto a sapori e capacità di abbinamento ai cibi. Se

tutto questo è evidente, perché continuiamo a vivere la figlia di Cerere e il figlio di Bacco come nemici? Non sarà per l'atteggiamento "nobile" del vino rispetto a quello "popolare" della birra, l'uno legato all'immagine di un mondo di raffinati degustatori e di cene eleganti, l'altra relegata ad un mondo di "sbevazzatori" e di pub affollati di giovani alticci? Niente di più falso! Questo stereotipo è, o deve essere, superato. Qualche prova di questo progress la abbiamo dalla consultazione dei menu di molti locali, compresi quelli della ristorazione classica in cui, accanto alla carta dei vini, è comparsa la carta delle birre. Non solo, se osserviamo il mondo delle birre artigianali ci accorgiamo che stanno aumentando i birrifici che utilizzano il mosto di vino per produrre ottime birre. Un'ultima prova, il Vinitaly, definito la prima fiera al mondo per il settore del vino, ospita ormai da qualche anno le birre, e questo anno a Sol&Agrifood ne troviamo tante, italiane e straniere, artigianali e speciali. L'ottica in cui ci dobbiamo porre, a questo punto, è solo una: bere bene, e ciò avviene con buon vino e buona birra. Sarà un altro film, senza Julia Roberts e Susan Sarandon ma con protagonisti colorati calici: Birra e Vino Nemici Amici



SOMMARIO

16

LOCALI

• Ad Aprilia, in via Donato Barbi 71, un vero e proprio locale birraio che punta con passione allo sviluppo della cultura sulla birra, una autentica **CULT ROOM**



• In via Arco Pinto Tommaso 4-6 a Castellana Grotte, provincia di Bari, una birreria paninoteca che onora l'origine latina del suo nome, fertile di fantasia e fecondo di idee: **FELIX**



24

ON THE ROAD

• A Rozzampia di Thiene incontriamo l'azienda **LA PREFERITA**; visitiamo due locali, **Little Italy** e **The Mayflower**, entrambi a Vicenza, che spillano le birre **PALM BREWERIES**



26

IN VETRINA



• La Brasserie Les 3 Fourquets continua a stupire con nuove creazioni: **LUPULUS JUST FABULOUS**

• Dock Service Finest Quality Beer di Napoli e Bitburger Braugruppe: **INTERVISTA A NELLO AGOVINO**



• **BROUWERIJ ROMAN** e tre sue specialità: Romy Pils, Sloeber Rossa ed Ename Tripel



32

BIRRE
ARTIGIANALI

• **SPIGOLATURE**

Brevi dal mondo delle birre artigianali

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



• **BIRRA DELL'EREMO**, birrificio artigianale che in poco tempo ha conquistato i favori del pubblico e degli intenditori



• **CADALPE CS8**, impianto per la produzione di birra da 5-10-15-20 ettolitri a cotta





10



12



42 DALLA CUCINA

• In punta di forchetta: **ERBE AROMATICHE**



• **PESTO DI NOCI by DEMETRA.**



• **SVEVI: UN MONDO DI NOVITÀ**



50 MARKETING



• Web marketing, un approfondimento in 6 tappe: **STRATEGIE DIGITALI NELLA RISTORAZIONE**

54 TENDENZE

• Le nostre previsioni di tendenza nel settore Food&Beverage: **TREND 2014**



56 ATTREZZATURE

• A FUD Bottega Sicula Catania lo **STREET FOOD PROTAGONISTA** con **RATIONAL**



58 OSSERVATORIO

• **VILLACHER BRAUEREI: QUALITÀ PREMIATA**



• Percorsi di Birra: **CONOSCERE LE BIRRE PER POTERLE CAPIRE.**



• **ABOUT TEN®:** qualità e innovazione





A Roma **Gente di San Lorenzo**

Nuova vita per un locale nel caratteristico quartiere di San Lorenzo a Roma; a dettare l'impronta Mauro, il titolare, e la birra Ceres, declinata in tre tipologie, Strong Ale, Top Pilsner e Red Erik, a cui si affiancano alla spina due birre artigianali a rotazione e ben 25 etichette in bottiglia. Gente di San Lorenzo non è solo birra, è enoteca, e qui parliamo di 400 etichette, con offerta al bicchiere di varie tipologie di vini, e cocktaileria, tanti cocktails con prodotti di 1ª linea, e non finisce qui, la domenica Gente diventa sala da tè, con un pubblico completamente diverso dal resto della settimana. Potremmo definirlo un full time visto che apre alle 7 con le colazioni, propone un brunch a buffet con scelta anche di primi, vive in pieno l'happy hour, un vero apericena con taglieri ricchi di tante sfiziosità. Gente è moderno ed accogliente, ospita fino a 200 persone nell'interno, con tavoli e sedute alte e comodi divanetti, ed offre nella bella stagione spazio per 150 sedute all'aperto: diventa così meta di tanti turisti come lo è del pubblico romano. Mauro che lo gestisce punta ad un rapporto amichevole con i suoi clienti, ama far conoscere i suoi prodotti, si dedica a spiegare le birre ed è molto orgoglioso della qualità generale della sua offerta, spesso con proposte economicamente vantaggiose. Servito da DOC Roma, azienda di distribuzione che non gli fa mancare né scelta né qualità, Gente di San Lorenzo, in via degli Aurunci 42/48, è veramente un locale per gente di tutti i gusti!





Certificazione Biologica

You Tube

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

CERB
CORSO DI FORMAZIONE
"Degustazione Tecnica Della Birra"

Al via la 1ª Edizione del Corso di Formazione "Degustazione Tecnica Della Birra" organizzato dal Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra - CERB - dell'Università degli Studi di Perugia. L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario (birrerie artigianali, brew-pub, distribuzione e commercializzazione della birra, ecc...) e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Il corso si terrà presso la sede del CERB a Casalina di Deruta



nei giorni 9 e 10 Maggio 2014. Avrà una durata complessiva di 18 ore, con lezioni teoriche e pratiche inerenti gli ingredienti della birra e la loro influenza sul profilo sensoriale del prodotto finale, i difetti della birra (origine, riconoscimento e prevenzione), i principi dell'analisi sensoriale e le tecniche di degustazione. La quota di partecipazione è di €450 Euro e comprende il materiale didattico distribuito dai diversi docenti, i coffee break ed il pranzo a buffet per tutta la durata del corso. Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

160° ANNIVERSARIO LICHER BRAUEREI

Fondata a Lich nel 1854 da Johann Heinrich Ihring, la marca birraia Licher celebra il suo 160° anno di vita con una festa in Birreria organizzata per la fine di agosto e proprio nell'anno dell'anniversario ha messo in commercio, in bottiglia da 33cl con etichetta anticata, la specialità Licher Original 1854 Naturtrüb, prodotta secondo una ricetta originale e non filtrata. La Birreria Licher, nota per i suoi straordinari standard produttivi il cui slogan è Licher Beer, dal cuore della Natura, appartiene al Gruppo Bitburger ed è, per il 27° anno consecutivo, leader nella regione dell'Assia, e, come ci dice Martin Rederlechner Sales & Marketing Manager South Europe & Latin America, *rimane la n.1 nonostante il consumo della birra sia stato generalmente regressivo l'anno passato e le quote siano diminuite leggermente in tutto il mercato.*

La popolarità nell'Assia e l'ottimo trend di vendite è attestato dall'inchiesta della Società per la Ricerca del Consumo (GfK).



ASOLO
bevande

Mont Des Cats
33cl, 75cl;
vol./alc. 7,6°

ASOLO BEVANDE SRL
SOCIETÀ UNIPERSONALE
VIA PRIMA INDUSTRIALE, 45
33030 PONTE - TV -
TEL. 0422/66666 FAX 0422/66667
C.F. - P.IVA n. 0197260367
R.E.A. TV 07405

Presentazione Prodotti

Mont des Cats
Bière trappiste

info@asolobevande.it

BIRRA PERONI SEMPRE IN PRIMA LINEA PER IL CONSUMO RESPONSABILE



In partnership con la FIR, Federazione Italiana Rugby, e con Contralco, azienda leader nella commercializzazione di alcoltest ed etilometri, Birra Peroni lancia un'iniziativa sulla sicurezza stradale al Terzo Tempo Peroni Village. Nel corso della manifestazione i partecipanti verranno invitati a seguire un percorso con appositi occhiali che simulano gli effetti della guida in stato di ebbrezza. L'iniziativa è volta a sensibilizzare sempre di più i consumatori sull'uso delle bevande alcoliche in determinate situazioni critiche quali la guida. Sull'iniziativa Federico Sannella, Direttore delle Relazioni Esterne di Birra Peroni, ha dichiarato: *Questa iniziativa rientra nel nostro modo di diffondere tra i consumatori una cultura di consumo responsabile. È uno dei modi di declinare la nostra idea di sostenibilità a 360°, ponendo la massima attenzione dalle materie prime ai metodi di produzione, fino alle modalità di consumo. Una sostenibilità che ci piace immaginare dalla Terra alla Tavola.*

Interpivo Czech e Malastrana al Vinitaly



Interpivo Czech presenterà Malastrana al grande pubblico italiano durante la prossima edizione di Vinitaly, in programma a Verona Fiere dal 6 al 9 aprile. La prima fiera al mondo per quanto riguarda il vino, infatti, all'interno dei suoi 309mila metri quadrati di superficie dedica un grande e crescente spazio alle eccellenze dell'agroalimentare provenienti dall'Italia, ma anche dall'estero. Si tratta della Rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, meglio conosciuta come Sol&Agrifood. Tra i prodotti più importanti non poteva mancare la birra e tra le birre non poteva mancare quella proveniente dalla Repubblica Ceca, Paese che detiene un record incontestato di consumo pro capite (154 litri per abitante all'anno) e che quindi fa della sua vocazione birraia un fiore all'occhiello. Lo stand Malastrana sarà al numero 86 del padiglione C.

Polyvin

Vin Service di Zanica (BG), nota a tutti per i suoi impianti di spillatura, è diventata piattaforma per la distribuzione in Italia di fusti in PET, fusti monouso per bevande alla spina, eco-friendly e totalmente riciclabili in conformità con le direttive EU e FDA per uso alimentare. Polyvin, questo il nome che non deve trarre in inganno, quel "vin" sta per Vin Service: i fusti sono per vino e per birra!



OUTOX ITALIA

Outox Italia comunica con grande soddisfazione di aver raggiunto con il Team Moto3 Ambrogio Racing l'accordo di sponsorizzazione per il MotoGP nella stagione 2014/2015. L'accordo, firmato nella sede milanese fra la dirigenza della Grocery Store ed il patron del Team, attribuisce ad Outox Italia la qualifica di sponsor ufficiale e porterà l'azienda nelle tappe di Mugello e Misano con la presenza del proprio logo non solo sul cupolino delle moto dei piloti Brad Brinder e Jules Danilo, ma anche attraverso una brandizzazione dell'Hospitality dove poter accogliere al meglio clienti ed ospiti.



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

COLOMBA OF BONOLLO

Per una Pasqua da grandi intenditori le storiche distillerie Bonollo Umberto di Padova propongono una versione originale della tradizionale colomba: la Colomba Of Bonollo, aromatizzata alla Grappa Of Amarone Barrique. Realizzata artigianalmente con ingredienti italiani freschi e di qualità assoluta, tra cui canditi deliziosi e mandorle pregiate, a pasta morbida e lievitata naturalmente, si presenta irresistibilmente soffice.

Nel suo delizioso cuore la Colomba Of Bonollo esprime le note inconfondibili della Grappa Of Amarone Barrique, che esaltano armoniosamente la fragranza della farcitura. L'ampiezza e finezza di aromi della Grappa Of Amarone Barrique, fiore all'occhiello della produzione delle Distillerie Bonollo, si fondono nella pasta soffice della Colomba Of Bonollo per conquistare tutti i palati più golosi ed esigenti.



LA CARD

Dall'idea di due giovani imprenditrici dell'area milanese, nasce La Card, l'innovativo servizio che promette di unire la qualità dei migliori ristoranti con esclusive offerte promozionali. Si tratta di una tessera, esistente in due differenti versioni (Basic e Young), grazie alla quale i titolari possono usufruire di sconti compresi tra il 5 e il 65% in locali selezionati nell'area milanese. I consumatori possono usufruire dei vantaggi quando preferiscono e, soprattutto, presentano la tessera solo al momento del pagamento; si garantiscono così un trattamento di primo livello, privo di qualsiasi discriminazione qualitativa. Inoltre, La Card assicura i vantaggi non solo al suo possessore, ma anche ad un suo amico: per questi motivi è social, friendly e, soprattutto, molto easy.




Farsons

www.farsons.com

exports@farsons.com

Sede Malta - Tel: +356 23814240 / 4440

Sede Italia - Tel: +39 370 3003973

La Rulles

BIÈRE DE GAUME
WWW.LARULLES.BE



PER INFO E CONSULENZE:

Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*

walter@altafermentazione.com

www.altafermentazione.com

Presso la sede della nota azienda di Zanica, leader per la progettazione di impianti di spillatura, si è svolta dal 24 al 25 gennaio una convention tecnico/commerciale rivolta a tutti i concessionari

di Daniela Morazzoni

Un intenso programma di lavoro ha caratterizzato la Convention di VinService il 25 gennaio, giornata di piena operatività dopo l'accoglienza e gli incontri individuali del giorno prima. Molti i partecipanti che citiamo in rigoroso ordine alfabetico: Roberto Atzori, Luca Beatrici, Fausto Boi, Enrico Burchietti, Andrea Cosma, Fabrizio e Mauro Di Gennaro, Antonio Fiorentino, Roberto La Rocca, Enrico ed Antonio Pontani, Stefano Soffiati, Paolo ed Annalisa Tinaglia, Emilia Ton, Gigliola Zucchetto. Tanti i temi da affrontare perché tante erano le novità; dopo l'introduzione di Vittoria Guadalupi, Vice Presidente e Responsabile Marketing e Vendite, ed una visita allo stabilimento guidata da Riccardo Guadalupi, Presidente VinService, una visita che è sempre una gioia per gli occhi per l'organizzazione e l'igiene che vi regna così come è un piacere per la conoscenza toccare con mano le tante produzioni tecnologicamente avanzate dell'Azienda, la convention è entrata nel vivo.

Alla presenza di Daniela Guadalupi, Presidente e Amministratore Delegato di Vin-

VINSERVICE

Convention



Service, ha preso la parola Alberto Mangini, coordinatore vendite Italia, che ha posto al centro dell'incontro la **soddisfazione del cliente**, oggi sempre più esigente in termini di tempistica ed efficienza. Proprio per ottimizzare la tempistica, già nel 2006 l'Azienda ha creato il Terminal Express, necessario a rendere un servizio veloce per piccoli quantitativi di prodotti accessori e fin da allora pensato per rispondere rapidamente anche a richieste più "importanti", quali colonnine, refrigeratori, addirittura impianti completi. A tal fine l'Azienda si è dotata di un magazzino di ben 3.000mq ed oggi, come comunicato da Daniela Guadalupe, ha provveduto alla sua riorganizzazione e potenziamento, adottando un nuovo sistema informatico e dotando i prodotti di codice a barre. Non poteva essere altrimenti visto che in VinService il magazzino centrale è completamente gestito a codici con lettore ottico e la produzione è Lean manufacturing. Non solo potenziamento in Azienda ma anche ampliamento per la linea produttiva dei refrigeratori in versione ecologica, ne è un esempio lampante il

Refrigeratore della gamma FREE, pre-mix sottobanco, con circuito refrigerante sigillato di nuova concezione con maggiore resa e minor consumo energetico, oggi totalmente ecologico.

L'accento è stato quindi posto da Alberto Mangini, attivamente coadiuvato dal contributo di Anita Merelli, Enrica Morelli e Sonia Todeschini, sui nuovi prodotti, anch'essi tanti e che qui sintetizzeremo, salvo entrare nel merito in una prossima occasione. Citiamo il **Cool Box**, per ottenere l'effetto ghiaccio o condensa sulla colonna in una normale installazione per birra, senza l'aggiunta di un'apposita macchina a glicole e che oggi si propone con un circuito a glicole sigillato che non richiede più l'intervento esterno di manutenzione e il **Filtro H2O con Sali d'argento** a norma D.M. 7 febbraio 2012 n.26 utile, per le proprietà dell'argento, ad evitare la proliferazione batterica.

Lasciateci soffermare su quanto di più estetico abbiamo apprezzato, le **colonnine Belgio ad 1 via, Flute ad 1 via, X a 3 e 4 vie, Lucky ad 1, 2 e 3 vie** realizzate nel materiale più caldo, il rame. Inutile dire, il

rame unisce bellezza naturale con eccellenti proprietà tecniche, è duttile e malleabile, le sue colorazioni dal rosso all'oro, dal verde fino al bruno intenso, sono seducenti, insomma in queste **colonnine** così tecnicamente di **ultima generazione** e così all'avanguardia, trovare la **versione ramata** è stata un'emozione perché il rame porta indietro nel tempo. Già le immaginiamo in un locale, stile minimal o essenziale, arredato con colori chiari, a creare uno "stacco" con un tocco di "antico" o a giocare con i tanti riflessi per dare colore all'ambiente. Mi direte troppa poesia, forse ma l'occhio vuole la sua parte ed alla VinService non hanno mai dimenticato l'estetica.

Si esce dalla convention con la certezza di lavorare con un'azienda votata all'innovazione ma al tempo stesso capace di integrare i suoi prodotti nei locali, comunque essi siano arredati, e soprattutto con la sicurezza di essere al centro dell'attenzione di tutti gli operatori di VinService perché ciò che risulta chiaro da questa giornata di incontro è che tutti, ma proprio tutti, si dedicano alla soddisfazione del cliente.



OLD STATION 30°

All'Old Station di Tarquinia un compleanno, il 30°, che si tinge di rosso, il rosso di Chimay Rouge! La più antica delle birre trappiste Chimay, conosciuta semplicemente come Chimay "tappo rosso" in bottiglia da 33cl, detta Première nella versione da 75cl, sarà proposta in fusto.



Il 26 marzo, in collaborazione con la Confraternita Cavalieri della Birra, noto gruppo di gestori di locali birrai, di importatori e di appassionati che si sono uniti per promuovere il buon bere Trappista, una serata davvero speciale per i festeggiamenti dell'anniversario dell'Old Station, locale gemellato con Chimay appartenente al club Chimay Dorée, che in questo 2014 raggiunge i 30 anni di vita. A Tarquinia, nel centro storico della città etrusca, in via Antica, è stata infatti organizzata una cena di degustazione in cui saranno protagoniste le birre Chimay Triple, Chimay Dorée e Chimay Rouge in fusto mentre in bottiglia sarà degustata Chimay Grande Reserve, tutte abbinate agli ottimi piatti che l'Old Station è abituato a proporre ed ai formaggi trappisti Chimay. Curiosità per la Chimay Rouge in fusto, questo il nome ufficiale della rossa prodotta dall'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont, una tra le più apprezzate dagli appassionati birrofilo, grazie al profumo fruttato che si sposa perfettamente con un corpo quasi setoso e con un tocco di amaro a completarne il finale. Anche il colore, un rosso per l'appunto con sfumature rame, è un grado di conquistare l'attenzione una volta che la birra riempie il calice. Come quella in bottiglia, anche la Chimay Rouge alla spina ha 7% vol. alc., è rifermentata in fusto da 20 litri, ed ovviamente non filtrata e non pastorizzata come da ricetta originale Trappista di Chimay.



UN PO' DI STORIA DI CHIMAY ROUGE

La birra "Première" è stata la prima birra prodotta nella Abbazia Notre-Dame de Scourmont dai padri trappisti nel 1862. La sua ricetta attuale fu ideata da Padre Théodore quando ricostruì la birreria dopo la Seconda Guerra Mondiale. Questa ricetta fu direttamente ispirata dalle ricette originali risalenti agli inizi della produzione.





WWW.CANTINADELLABIRRA.IT

GLI SPECIALISTI DELLA BIRRA ARTIGIANALE

 CONSEGNA IN TUTTA ITALIA, EVASIONE RAPIDA IN 24H

 SCHEDE BIRRE DETTAGLIATE ED ABBINAMENTI

 CARTA DELLE BIRRE PERSONALIZZATE

Visita il nostro Shop Online oppure contattaci

 n. verde 800 010 935  info@cantinadellabirra.it

OLTRE
400
ETICHETTE
DISPONIBILI

LA COMMUNITY DELLE BIRRE ARTIGIANALI
con Notizie, Ricette, Degustazioni ed Eventi



FACEBOOK



TWITTER



GOOGLE+



INSTAGRAM



Lungo le nuove strade della tradizione birraia italiana
CERVISIAE CONSULUM

Vieni a trovarci al VINITALY stand 88 Area C SAG



T A R G E T
D U E M I L A

TARGET 2000 S.P.A.

Viale D'Annunzio, 1 - 47838 - Riccione (RN) Tel. 0541/660553 Fax. 0541/663861 Website: www.target2000.net

Come ogni anno al ritorno da Rimini Fiera facciamo una carrellata degli stand che più hanno colpito la nostra fantasia, per la particolarità dello stand, per l'innovazione proposta, per la qualità del prodotto, per la simpatia degli espositori. Sono tanti i motivi che stimolano l'attenzione dei visitatori e noi in questo reportage ci mettiamo dalla parte dei curiosi e non degli operatori di settore



LA BIRRA TORNA AL VINITALY *per raccontare un'eccellenza del made in italy*

Torna il Vinitaly a Verona e anche quest'anno la birra sarà presente a "Sol&Agrifood", per ospitare curiosi e amanti di una bevanda che ha conquistato 35 milioni di italiani. AssoBirra (Associazione dei Produttori della Birra e del Malto) gestirà uno spazio di oltre 400 mq, dove saranno presenti 30 aziende del settore, per celebrare un prodotto che da millenni viene preparato con 4 elementi naturali: cereali, acqua, lieviti e luppolo, senza conservanti e coloranti. *"La birra, secondo Ispo, è la bevanda alcolica più amata dagli under 54. Questo anche grazie all'accortezza dei nostri mastri birrai che da sempre la producono con la stessa passione. E in questa passione e naturalità vedo un legame tra vino e birra. Anche per questo abbiamo deciso di tornare qui, per celebrare due dei nostri prodotti più amati"*, spiega **Alberto Frausin, Presidente AssoBirra**.

La presenza al Vinitaly di AssoBirra arriva al culmine di un percorso iniziato 7 anni fa con l'ingresso nell'associazione dei primi 3 microbirrifici. Oggi sono oltre 40 i microbirrifici in AssoBirra. "Siamo la "casa di tutti i produttori di birra", *al Vinitaly andremo a parlare di birra in generale e presenteremo le birre speciali, che rappresentano una quota del 4-5% del mercato (parliamo di birre speciali prodotte delle medie e grandi aziende e birre artigianali in generale), con trend di crescita del 10-20%. In Italia abbiamo almeno 1 microbirificio in ogni provincia, oltre a 14 medie e grandi fabbriche e 2 malterie. La solidità dei grandi produttori e il "fermento" di tanti giovani imprenditori ha fatto crescere l'occupazione diretta che conta 4.700 persone (+17,5% dal 2010 al 2012, dati Ernst & Young). Occupati che salgono a 136mila se si considera l'indotto".* In Italia sono **oltre 500 i microbirrifici e impiegano da 1 a 3 persone** (solo il 5% supera i 10 occupati).



Negli spazi AssoBirra al Vinitaly sarà possibile firmare per sostenere la campagna "Salva la tua birra" (www.salvalatuabirra.it), iniziativa pensata per informare e dire "no" all'aumento delle accise deciso dal governo. Un aumento scattato già il 10 ottobre 2013 e il 1° gennaio 2014 e che si appresta a crescere ulteriormente dal 1° gennaio 2015, portando la tassa a un +30% in poco più di un anno.

*"Dopo Tokyo e dopo Vinitaly, spiega **Frausin**, sarà la volta di **Cibus a Parma**, dove saremo presenti dal 5 all'8 Maggio. Ad ora sono oltre 25 le aziende che hanno garantito la loro presenza nell'area di AssoBirra e ci sono ancora posti disponibili (in caso di aziende interessate contattare marketingassociativo@assobirra.it). Abbiamo previsto infine una fitta rete di appuntamenti organizzati da ICE, Ente fiera, FIPE ed AssoBirra, sempre per far conoscere i nostri prodotti".*



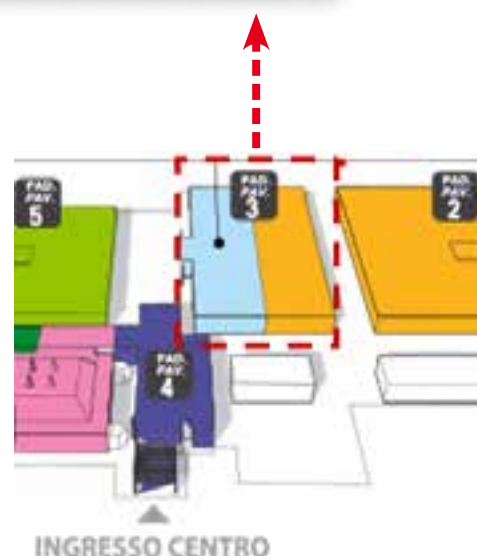
Dal 5 all'8 maggio a Parma torna Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, che per il 2014 ha l'obiettivo di confermare il successo di contenuti e di visitatori raggiunto nel corso dell'ultima edizione.

Al di là del profilo commerciale, fortemente curato dall'organizzazione, Cibus si conferma come laboratorio di analisi, idee e strategie orientato a dare risposta agli interrogativi posti dalla contrazione dei consumi e a proporre soluzioni per la ripresa. Articolato in 4 macroaree, Freschi (Salumi, Carne, Formaggi, Gastronomia, Surgelati, ecc.), Grocery (Pasta, Conserve, Oli e condimenti, Confectionery ecc.), Specialità Regionali e Internazionali, Bevande, che non mancheranno di soddisfare i visitatori e gli operatori, Cibus sarà ricco di tanti eventi ed iniziative speciali. Tra questi: il convegno della Nielsen e dell'Università di Parma su come utilizzare la leva della promozione nella distribuzione (con Giampiero Lugli, professore di marketing distributivo); l'area "Cibus nel Dettaglio" con 100 espositori, scelti tra i fornitori di Lekkerland, società internazionale leader di distribuzione di prodotti dolciari, bevande ed articoli d'impulso in Italia, che darà spazio al mondo del dettaglio; l'area

"Food Service", un'educational per individuare focus e tendenze della ristorazione Fuori Casa; "Cibus Bollicine" che propone una vasta gamma di spumanti e vini mossi da abbinare al food *made in Italy*; i progetti dedicati all'area del biologico, del gluten free e degli alimenti surgelati.

E poi ancora: il concorso Alma Caseus dedicato alle aziende e a professionisti del settore caseario organizzato da Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana; l'ormai collaudato concorso EcoTrophelia organizzato da Federalimentare per gli studenti universitari interessati alla eco-innovazione nei prodotti agro-alimentari; i **microbirrifici di MicroMalto, progetto realizzato in collaborazione con AssoBirra**.

Complementare a Cibus, si terrà la quinta edizione di Pianeta Nutrizione & Integrazione forum interdisciplinare sulla sana nutrizione con seminari di medici e società scientifiche ed una sezione espositiva di prodotti alimentari salutistici.





Ad Aprilia, in via Donato Barbi 71, un vero e proprio locale birraio, più di una birreria tradizionale per come l'abbiamo conosciuta negli anni passati, più di un pub all'italiana come i tanti che hanno pur fatto un pezzo di storia della somministrazione nel nostro paese.



CULT ROOM

LOCALI

di Piero Ceccarini

Il Cult Room nasce ad opera di Simone Ciocchetti come locale dove la birra è passione, cultura e proposta, con una selezione di circa 200 birre internazionali in bottiglia: è come sentirsi in un beer store di frontiera dove è possibile aprire le porte alla scoperta di sconosciuti sapori, gusti e stili, un emozionante viaggio, sia per esperti che per pionieri del gusto di bere birra di qualità. È questa l'emozione che fornisce il locale di Simone, nasce per soddisfare questa nuova tendenza che punta a trasferire cultura birraia ai propri avventori. Una selezione qualitativa di livello, spiegazioni al tavolo sulle caratteristiche e gli stili, consigli sugli abbinamenti di cibo e servizio ineccepibile sono quanto al minimo viene offerto al cliente che riconosce al Cult Room il successo per la sua proposta. Il menu fornisce un'ampia gamma di risposte per i variegati clienti del locale: dai giovanissimi ai più esperti ed esigenti quarantenni, fino alle famiglie; nel suo format troviamo la pizza amatissima dagli



italiani da consumare in abbinamento con la birra (otto vie alla spina importanti come in questo locale sono rare, il suo fornitore di riferimento è Grandi Birre Roma e, anche in questo caso, non si smentisce la qualità). Oltre alla pizza, il locale punta sui piatti unici, di grande soddisfazione negli abbinamenti con le birre: ad esempio, un grande würstel da 43 cm per una grande birra bavarese come la Augustiner alla spina, stinco di maiale e patate per una bock tedesca o il perfetto matrimonio dei grandi formaggi trappisti di Chimay con la straordinaria linea di birre in bottiglia Chimay. Il caldo e legnoso arredo bavarese fornisce un'ospitalità di un centinaio di posti, altrettanti in allestimento per l'estivo all'aperto; a quanto ci dice Simone, il futuro di questo locale è in continua evoluzione e crescita. Prossimo passo sarà verso le carni alla brace e/o burgheria gourmet? Vedremo! Simone e i suoi collaboratori si stanno impegnando e siamo certi che riusciranno nella loro evoluzione che è l'indiscutibile forza ed attrattiva sul pubblico. Il locale offre ogni giovedì anche intrattenimento musicale dal vivo, insomma... non fa mancare nulla al suo pubblico ma, ed è la mia convinzione, il plus che spiega il successo che continua a mietere è quello di aver saputo ben interpretare il futuro dell'offerta birraia nel nostro paese, la capacità di puntare con passione allo sviluppo della cultura sulla birra in un ambiente dove speciale si sente il cliente, per l'appunto in una cult room.





Potato Dippers diverte i tuoi clienti!

Le nuove lunette di patate Lamb Weston sono subito pronte da intingere in tante appetitose salsine e arricchiscono di gusto i momenti in compagnia. Sorprendi i tuoi clienti, porta il divertimento in tavola e completa il tuo menu!

Potato Dippers. Il nuovo modo di gustare le patate!

Lamb Weston®



Per informazioni contatta
paolofonzo@lambweston-nl.com
www.potatodippers.com



In via Arco Pinto
Tommaso 4-6 a
Castellana Grotte,
provincia di
Bari, una birreria
paninoteca che
onora l'origine
latina del suo
nome che significa
fertile e fecondo,
fertile di fantasia e
fecondo di idee

FELIX

Birreria Paninoteca



di Daniela Morazzoni

Il Felix di Castellana Grotte è un locale storico che è rinato a nuova vita da fine 2012 quando Lorenzo, supportato dalla sua famiglia, ne ha preso le redini. Innamorato della più antica e celebre birreria di Monaco, la Hofbräuhaus, ha voluto ricrearne lo stile di arredo e l'atmosfera, con i dovuti limiti, come ci dice. Stile bavarese quindi, caldo, accogliente e festoso per un locale articolato in due sale, la prima con bancone e preparazione a vista dei famosi panini, la seconda giocata sull'arredo conviviale che le panche offrono. L'amore per

la Baviera non si limita all'aspetto estetico ma punta dritto alla selezione birraia, HB München ovviamente, con Hofbräu Original, Hofbräu Weisse, Hofbräu Urbock e Hofbräu Dunkel, fornite dall'azienda di distribuzione De Giorgio. E qui la prima annotazione importante di Lorenzo: *mi piace lavorare con le birre che amo e cerco di trasmettere la stessa passione ai clienti, al Felix crediamo sia importante fare cultura birraia e, quando il lavoro lo permette, suggerisco gli abbinamenti più opportuni con il panino ordinato; devo dire che il cliente abituale è il primo a chiedere consigli*. E che la birra sia regina lo capiamo dalle 8 spine presenti e dalle 50 etichette di specialità in bottiglia. Il re indiscusso è invece il panino, e Lorenzo precisa che *il pane è preparato ogni giorno dal nostro panificio di Putignano che utilizza semola*

di Altamura, ottimo pane con ingredienti di altissima qualità, preparato sul momento, declinato in più di 80 tipologie; fra queste si sta sempre più affermando l'hamburger, di manzo italiano e di angus irlandese e, a rotazione, di chianina, cinghiale ed altre carni "speciali". Famose e richieste anche ciabatte, pucce, panzerotti e piadine e tutto questo bendidio offerto in formati giganteschi; a chiudere ottimi dolci... da leccarsi i baffi. Un'offerta molto di moda, stile street food ma da gustare slow, e questo è ciò che attrae un pubblico che va dai diciottenni ai sessantenni. Questa età, 60 anni, ci ha molto colpito e Lorenzo ci spiega che spesso sono proprio i figli a consigliare ai genitori di andare al Felix: questo passaparola ci fa capire che la Birreria Paninoteca Felix ha centrato l'obiettivo e che l'alta qualità paga sempre.



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: giuseppe.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

A Rozzampia, frazione di Thiene in provincia di Vicenza, a via Verlatà 9/a incontriamo l'azienda di distribuzione bevande La Preferita; insieme visitiamo due locali, Little Italy e The Mayflower, entrambi a Vicenza, che spillano le birre Palm Breweries

Palm Breweries e La Preferita

Il nostro "on the road" ci conduce in una graziosa frazione di Thiene, Rozzampia, dove andiamo a conoscere La Preferita. Scopriamo subito che qui si dà grande importanza a valori che al giorno d'oggi sembrano essere stati dimenticati, quali serietà, grande chiarezza e soprattutto puntualità. Sono questi valori, ci dice Giuliano Dalla Libera, socio titolare dell'azienda, che si tramandano da 40 anni, e sono proprio questi, uniti ad una presenza costante sul territorio ed a personale specializzato, che hanno fatto il successo della nostra piccola struttura. Piccola ma molto efficiente, copriamo con tempestività le consegne in tutta la provincia di Vicenza, qualitativamente siamo molto selettivi, garantiamo solo le migliori marche ai nostri clienti, si tratti di vino, birra o bevande in genere. Le nostre birre sono esclusive, siamo importatori diretti di più marchi birrai, dal Belgio abbiamo scelto Palm Breweries, sia per la qualità sia per la varietà di stili. Ci ha colpito che relazionandoci con un unico gruppo possiamo avere birre con tutti i tipi di fermentazione, alta bassa, spontanea e mista, questo ci dà un bel vantaggio competitivo sul territorio. Dopo questa affermazione non ci resta che andare a verifica parlando direttamente con due locali serviti da La Preferita. Ci dirigiamo così a Vicenza, dove nel cuore

della città, all'ombra della Basilica, in Piazza delle Erbe 9/b incontriamo il **Little Italy**. Inesorabile chiedere a Mauro, che collabora con Serena nella gestione, il perché di questo nome. La risposta è lapidaria, e ci piace: *perché la clientela è internazionale ma la qualità è italiana, così come la creatività e l'allegria*. L'offerta del Ristorante Pizzeria Little Italy è completa: grande specialità sul pesce e una "chicca" fra le tante carni, il filetto argentino; la cucina è





mediterranea e il privilegio è per i prodotti del territorio. *Abbiamo varietà di proposte ma sempre con un denominatore comune: qualità senza compromessi, nella bontà delle pietanze, nell'artigianalità dei prodotti finali, creati esclusivamente con ingredienti a km 0.* E se la qualità è uno degli "ingredienti" del locale, non può mancare birra di identico valore, ecco perché al Little Italy troviamo 4 birre d'eccezione: Steenbrugge Wit-Blanche, Palm, Palm Royale e Estaminet. *Con queste birre esaudiamo tutte le richieste dei clienti e possiamo suggerire corretti abbinamenti al cibo perché spaziamo da una blanche d'abbazia ad una pils, da un speciale belga per antonomasia ad una rossa belgian ale.* Notiamo un menu relativo ad una cena di degustazione e Mauro ci conferma che con le birre Palm ne organizza spesso. Chiediamo come è arrivato a questa scelta: devo partire da Mirko (ndr. socio titolare di La Preferita), *la sua azienda mi è stata consigliata da altri ristoratori per la sua serietà; lui mi ha fatto assaggiare la Palm Special ed è stato amore a primo sorso... i miei clienti lo condividono! Credo nel prodotto e trasmetto questa passione, mi piace fare cultura della birra, mi avvicinerò anche alle artigianali italiane, proprio in piazza delle Erbe si svolge la festa della birra artigianale.*

Lasciamo il locale e puntiamo alla Caserma Ederle nei cui pressi, in via Della Robbia 11, troviamo il Ristorante Pizzeria **The Mayflower**. Ad accoglierci Piero che, come ci dice, ha scelto questo nome simbolo degli "States" come atto di "buon vicinato" con la base americana, ricordiamo che così si chiamava la nave dei padri pellegrini che dall'Inghilterra raggiunsero l'America nel 1620. Il locale è bello, e lo vedete dalle foto, arredato in modo raffinato, elegante senza essere freddo, al contrario, caldo ed accogliente. La proposta è ricca e variegata, dalla pizza cotta nel forno a legna all'hamburger di chianina ma la specialità è la paella, valenciana, di carni selezionate, o di pescado, con frutti di mare freschissimi, veramente eccezionale. Aperto a mezzogiorno per un pranzo di lavoro, la sera The Mayflower offre un ricco menu alla carta con i cui piatti si abbinano perfettamente

te, oltre a vini di qualità, le birre Palm. Alla spina troviamo Palm Royale, Steenbrugge Wit-Blanche, Palm ed Estaminet; chiediamo subito a Piero perché le ha scelte. *Amo le birre belghe, risponde, conoscevo bene la Palm speciale, poi Giuliano mi ha fatto degustare le altre, le ho trovate ottime e indovinatissime per il mio locale; ho organizzato serate di degustazione creando pizze particolari ed è stato un successo.* Capiamo che ha un buon rapporto con La Preferita e approfondiamo l'argomento. *Sono 25 anni che li conosco e posso definirli amici, questo non esclude la loro professionalità, sono precisi e sempre disponibili; posso dire che siamo in sintonia, se voglio organizzare qualche serata non dobbiamo "sbattezzarci", ci capiamo al volo. Per una serata di degustazione volevo una birra molto speciale e mi hanno suggerito la Rodenbach, è stata una serata strepitosa.*



A Courtil, piccolo villaggio del comune di Gouvy, nelle Ardenne, la Brasserie Les 3 Fourquets con il suo "geniaccio" Pierre Gobron continua a stupire il mondo brassicolo con nuove creazioni... la famiglia dei lupacchiotti cresce!



Lupulus *Just Fabulous*

di Luca Gennaro

La Brasserie artisanale Les 3 Fourquets, tradotto le 3 pale del maltatore, situata all'interno della cinta di una magnifica fattoria del XVIII secolo, circondata dal verde delle Ardenne belghe e bordata da un ruscello dall'acqua pura e fresca, ci ha stupito con le sue Lupulus che hanno conquistato il palato di tanti appassionati e intenditori ma, come vedremo, non si è fermata alle tre birre di cui abbiamo avuto già modo di parlare, la Blonde, la Brune e la Blanche. Questo inverno ha proposto una birra veramente specia-

IN VETRINA





le, la **Lupulus Hibernatus**, una birra forte, ben 9 gradi alcolici, che, come dicono in Brasserie, aiuta a passare la fredda stagione per arrivare a primavera in piena forma. È una birra di colore molto scuro, nero direi, dalla schiuma fine e compatta che permane a lungo e sprigiona sentori speziati molto spiccati. *Prodotta con malto d'orzo stile pilsen e orzo tostato e luppoli della Slovenia*, ci spiega Walter Pasqualini, manager per l'Italia della Brasserie Les 3 Forquets, *ha un'importante complemento: a fine bollitura Pierre Gobron ha scelto di aggiungere un tocco di cannella; è proprio questa combinazione di cannella e orzo torrefatto che conferisce all'Hibernatus un gusto "potente".* Al naso questa birra è caratterizzata da note di erba tagliata, lievito terrigno e spezie, il suo gusto è al tempo stesso amaro e dolce, e termina su un tocco leggero di caffè. Davvero una gran birra invernale e, incredibile a dirsi data la sua gradazione, "semplice" da bere! È disponibile in bottiglia da 75cl e in fusto da 20lt. L'inverno però è alle spalle e le novità in casa Les 3 Forquets non sono finite. Innanzitutto l'annuncio di ampliamento, previsto per il 2016, della Brasserie con una nuova sala cottura;



ci dice Pierre Gobron: *nel 2013 abbiamo raggiunto i 7.000 ettolitri, siamo davvero al limite delle nostre capacità. Abbiamo ottenuto il permesso di costruire un padiglione di 1.200mq dietro la nostra sede attuale, spero di poter aprire il cantiere già questo anno. Questo ampliamento ci permetterà di salire a 10.000 ettolitri.* E questo la dice lunga sul successo della Lupulus. L'altra novità già sul mercato italiano per questo 2014 è un birra bio, ed è una novità davvero notevole perché è la prima birra certificata bio100%, in tutta la regione del Lussemburgo belga. Decisamente le idee non mancano a Pierre Gobron che l'ha creata insieme ai figli Julien et Tim! **Organicus by Lupulus**, un nome che si imprime nella mente e che unisce due identità, molto apprezzate in Italia che è il Paese di maggior esportazione per la Brasserie Les 3 Forquets: il prodotto biologico e la birra Lupulus, un plus per i consumatori. Proposta esclusivamente



in bottiglia da 75cl, Organicus by Lupulus, ma presto finiremo per chiamarla semplicemente Lupulus Organicus, è una bionda "di buon grado", 8,5% vol., prodotta con malti biologici; *i più difficili da controllare, come spiega Pierre Gobron, non è infatti difficile fare una birra biologica per un mastro birraio, per quanto mi riguarda ho dovuto cambiare i luppoli che solitamente utilizzo, inoltre sono obbligato a brastare la Organicus una settimana prima delle altre birre per aver la certezza della "purezza" degli impianti.* L'idea di Pierre è stata quella di riprodurre nel modo più esatto la Lupulus Triple dalla quale si differenzia per l'utilizzo di luppoli di origine tedesca anziché sloveni e per l'impiego di zucchero di canna biologico (sia per la rifermentazione in fusto che in bottiglia) al posto del saccarosio. Ne deriva una birra che assomiglia alla sorella ma con gusto più rotondo e delicatamente dolce. E non finisce qui, è imminente l'uscita sul nostro mercato di una nuova birra, per ora sappiamo soltanto che sarà bionda, fresca e leggera, si parla di 6,5% alc., insomma una birra studiata per la "collezione" primavera/estate che potremo degustare in bottiglia da 33cl ma sarà disponibile anche in fusto da 20lt. Di più non ci è dato di sapere, anche il nome è top secret... non resta che aspettare con la certezza che il "lupacchiotto" Pierre Gobron tirerà fuori dalla cotta un ennesimo "prodigio".



Dock Service Finest Quality Beer di Napoli, nella sua gamma di marchi birrai, vanta il Gruppo Bitburger. Abbiamo incontrato nella sede, in via Cicarelli 53, il titolare di Dock Service, Nello Agovino, e Martin Rederlechner, Sales & Marketing Manager South Europe & Latin America di Bitburger Braugruppe

Dock Service



Intervista a Nello Agovino

Il mondo dei locali birrai, dove voi avete maggiori specializzazioni, vive una sua crisi come tutti in questo periodo, la vostra struttura come li supporta?

Il nostro motto/consiglio ai ristoratori e ai gestori dei locali è: "chi investe sul cliente sente meno la crisi"; attraverso un corretto rapporto qualità prezzo, una forte attenzione alle esigenze del cliente, la consapevolezza che la reputazione di un locale si costruisce giorno dopo giorno ed è in gioco tutti i giorni si può arrivare ad ottenere i risultati sperati.

La sua è sicuramente una impresa leader in Campania, la formazione e i servizi nei confronti dei clienti sono punti di forza per lo sviluppo della sua azienda?

Absolutamente sì, non a caso abbiamo attrezzato una parte della sede come un piccolo pub in cui incontrare i clienti/partners, per

Breve storia di Dock Service

Dock Service nasce negli anni '90 col nome "Dock Import" e si afferma sin da subito nella gestione di pub/birrerie, in particolare del "Thaddeus" di Portici, primo locale birraio in Campania. Dato il grande successo, l'azienda apre 13 locali a marchio "Thaddeus", "Theodor" e "Queen Victoria".

Dopo questa fase iniziale, l'azienda si espande ulteriormente dedicandosi anche alla distribuzione di birra e costituendo nel 1992 una nuova società chiamata "Dock Distribuzione" che affianca "Dock Import" dedicata invece alla gestione dei locali. La svolta però avviene nel 2000, quando "Import" e "Distribuzione" si uniscono creando l'attuale Dock Service, specializzata in distribuzione di birre e bevande di alta qualità.



fare aggiornamento sui prodotti, per indicare la corretta somministrazione e servizio al consumatore, per confrontarsi sulle soluzioni da offrire alla clientela del locale, più esigente di un tempo ma con meno soldi in tasca. La nostra e quella dei nostri partners è una sfida continua per dare ai clienti il meglio.

Quali sono le novità? Cosa immagina di fare in più per i prossimi anni?

Sicuramente proseguire, anzi sviluppare, la formazione per i gestori; per quanto riguarda la consulenza, già da tempo la Dock Service, grazie al suo know-how, supporta lo stat-up di un locale, dallo stile di arredamento alla creazione del menu, fino alla formazione dello staff. E su questa linea proseguiremo.

Cosa cambierà ancora nel mercato dei locali della ristorazione, come vede il futuro prossimo?

La crisi c'è e durerà ancora a lungo ma a risentirne maggiormente saranno coloro i quali che senza nessuna esperienza e nessun

titolo si sono improvvisati ristoratori o gestori, senza riuscire a fidelizzare il cliente. Questa fase di sofferenza potrebbe rivelarsi un vantaggio per coloro che, con sempre maggior determinazione, apporteranno dei cambiamenti nella ricerca della massima qualità e professionalità ricordando di regalare sempre un sorriso al cliente.

Parliamo di prodotti, qui in Dock Service avete una grande scelta di marchi birrai; visto che con noi oggi c'è anche Martin Rederlechner di Bitburger Braugruppe, mi dica come posizionate le sue birre.

Consideriamo Bitburger un brand dal grande potenziale per tutto ciò che riesce ad offrire al consumatore, anche attraverso il suo management, per attenzione, servizi, organizzazione ed idee che vengono impiegate per soddisfare ogni suo desiderio o bisogno. Posizioniamo Bitburger solo nei locali altovendenti, dove si riconosce al prodotto birra la giusta considerazione e professionalità.

BROUWERIJ ROMAN



IN VETRINA

Con 11 birre in produzione brassate in impianti tecnologicamente avanzati ed una tradizione che la rende una delle fabbriche di birra fra le più antiche del Belgio, orgogliosamente indipendente e da generazioni a conduzione familiare, fa infatti parte della Belgian Family Brewer, la Brouwerij Roman propone al mercato stili e gusti in grado di esaudire le esigenze del gestore e del consumatore più preparati

Gia nel 1545, a Mater, paese alla periferia della città di Oudenaarde nelle Fiandre occidentali, Joost Roman serviva nella sua locanda una birra di produzione propria. Da allora la famiglia Roman, al cui vertice ora si trova Lode Roman, ha gestito direttamente e ininterrottamente la Birreria, ampliando la sua gamma che oggi propone una vasta scelta di birre, sia ad alta che a bassa fermentazione; è dell'immediato dopoguerra la Romy Pils, del 1983 la nascita della Sloeber, del 1990 il lancio delle birre d'abbazia Ename. Le andremo a conoscere da vicino ma qui è importante sottolineare la qualità degli ingredienti di tutte le birre Roman. L'acqua, chiave di volta di una birra di qualità, proviene da una fonte di proprietà poco distante dallo stabilimento; i malti sono selezionati tra le migliori malterie del nord della Francia; i luppoli sono cechi, tedeschi ed una parte belgi; il lievito è stato creato in Birreria e il suo campione depositato nell'università di Bruxelles. Gli impianti di produzione sono costantemente aggiornati e ampliati, anche se devo dire che entrando in sala di cottura sono rimasta perplessa perché le due cisterne di rame, bellissime, non mi davano un'immagine di modernità ed igiene... salvo poi scoprire che il loro interno è stato

rivestito d'acciaio. Tutto il processo di produzione si sviluppa in Birreria, fino all'imbottigliamento o infustamento. Quasi inutile qui sottolineare che le birre Roman rispettano la grande tradizione brassicola del territorio, gli oltre 450 anni di storia ne sono la testimonianza, ma è altrettanto forte un'aperta visione del mercato e la capacità non solo di interpretarlo ma di precederne le tendenze. Si può dire che la creazione della **Romy Pils** risponda proprio a questa lungimiranza, e il periodo della sua nascita è indicativo; è appena terminata la seconda guerra mondiale e la Birreria, in costante crescita anche in periodi critici come quello fra le due guerre, ricordiamo che nel 1930 è stato costruito un nuovo stabilimento accanto a quello vecchio, che un'eccezionale birra scura, la Roman Oudenaards (dal 2003 porta il nome Adriaen Brouwer), ha raggiunto incredibili vette di vendita, che nonostante il periodo bellico non è mai stata interrotta la produzione, lancia sul mercato una birra a bassa fermentazione, la Romy Pils appunto: è un successo immediato ed ancora oggi questa pils belga è una delle birre più vendute...e non solo in Belgio. Romy Pils è infatti la dimostrazione che i belgi non sanno fare solo birre forti o rifermentate: questa pils, con i suoi 5,1% di



gradazione alcolica, è un ottimo esempio di questo stile birraio; si presenta con un colore dorato chiaro, con una schiuma fine ma compatta: ispira freschezza alla sola vista. Al naso l'aroma è delicato e fresco, grazie alle leggere note maltate e al sentore pungente del luppolo. In bocca possiede un corpo non carico, ma dimostra comunque personalità, con il malto iniziale che viene perfettamente "pulito" dalle note amarognole del luppolo ben presente. Una birra per tutte le stagioni e tutti i piatti, ottima per dissetarsi e rinfrescarsi, soprattutto in una calda giornata estiva. A distanza di una trentina di anni, nasce la Sloeber, e con questo marchio la Birreria Roman segna un'altra tappa importante del suo sviluppo: la produzione di birre ad alta fermentazione rifermentate in bottiglia. Nel nostro Paese, accanto alla Sloeber Bionda in bottiglia, troviamo la **Sloeber**

Rossa esclusivamente in fusto. È una birra dal color ambrato limpido e dalla schiuma fine che sprigiona una personalità senza pari. Servita nel particolare bicchiere, emana aromi leggermente fruttati e speziati, mentre al palato dà il meglio di sé con un corpo delicato nonostante il grado alcolico (7,5% vol.), pervadendo la bocca con note caramellate e fruttate inizialmente, che si esauriscono in un amaro sostenuto ma non invadente. Un appuntamento immancabile, specialmente se accompagnata con sughi di carne o con formaggi freschi. A distanza di poco tempo, siamo negli anni '90, la Birreria Roman, alla già vasta gamma, unisce le prestigiose birre d'abbazia Ename, brassate secondo le regole del monastero omonimo distrutto a fine 1700 dai rivoluzionari francesi. Le prime a veder la luce sono la Tripel e Dubbel a cui nel tempo

seguono la Blonde e la Cuvée Rouge, tutte con il marchio Bière d'Abbaye Reconnue. Soffermiamoci sulla **Ename Tripel**, birra di elegante percorso gustativo. Si presenta di un colore splendidamente dorato e ambrato e da subito si può notare la sua schiuma fine ma persistente, e il suo aroma caratteristico, con note dolciastre e maltate, condite da una leggera nota alcolica, che pizzica il naso senza mai infastidirlo. Ha un corpo robusto e strutturato, forte della componente alcolica (8,5% vol.), che ne caratterizza, insieme all'abboccato del malto e al sentore di agrumi, il carattere e il finale assai dolciastro. Si abbina ottimamente con gli affettati grassi, tipo salame, lardo o pancetta o con le carni in umido e gli arrosti.

Tre birre delle tante prodotte da Brouwerij Roman, un'azienda con un passato di più di 450 anni ed un occhio rivolto al futuro.



3° MASTRO BIRRAIO

Articolata in 2 week end di 4 giorni ciascuno, con 20 birrifici artigianali diversi ogni settimana e 12 gastronomie in abbinamento con i loro tipi di birra, torna a Santa Lucia di Piave dal 4 al 6 e dall'11 al 13 aprile Mastro Birraio-Fiera della Birra Artigianale.

Laboratori di degustazione, conferenze e seminari e molte altre novità. Ci sarà la nuova birra prodotta in esclusiva per la Fiera da Acelum di Possagno (TV)... si chiama Mastro Birraio ed è una birra al miele di arancio. Prevista la presenza di stand delle Associazioni Homebrewer con dimostrazioni e mini corsi, delle strutture didat-

tiche per diventare birraio e delle Aziende di fornitura tecnica e alimentare per i birrifici. Spazio anche agli espositori di oggetti di collezionismo birraio. Musica tassativamente dal vivo.



Spigolature

Birrificio Italiano 18°

Il 3 Aprile prossimo diventa "maggiorenne" il Birrificio Italiano, uno tra quel manipolo di pionieri che nel 1996 hanno cominciato a promuovere la birra artigianale in Italia e a fondare l'associazione Unionbirrai. Fin dalle origini, il Birrificio Italiano si è sempre impegnato per cercare di tenere altissima la qualità delle proprie produzioni e mantenere alta al contempo l'immagine generale della birra artigianale italiana. Un motivo in più per festeggiare, appuntamento quindi mercoledì sera 2 aprile presso il Birri a Lurago Marinone... per l'occasione, ci saranno 4 spine dedicate rispettivamente a ciascuno dei 4 birrifici che hanno intrapreso questa avventura della birra artigianale nel '96: Baladin (CN), Beba (TO), Lambrate (MI) ed il Vecchio Birraio di Campo S. Martino (PD). La prima birra della serata è gratis.



ARKA

Fa pensare a Noè questa birra artigianale unica nel sapore e nel significato che **Unionbirrai dedica agli agricoltori alluvionati della provincia di Modena**. La birra "solidale" che l'associazione nazionale di produttori artigianali ha fatto uscire dal laboratorio del birrificio Sant'Andrea di Vercelli il 3 marzo, è il frutto di un concerto di braccia e perizie relative al mondo brassicolo: un cospicuo numero di craft brewers presenti sul territorio italiano si è dato infatti appuntamento nella città piemontese per realizzare la segretissima ricetta della doppia cotta. Il prodotto verrà quindi messo **in vendita**



in occasione di Birra Expo - Salone Nazionale della Birra Artigianale presso i Padiglioni di Piacenza Expo (8-11 maggio) e il ricavato devoluto al settore agricolo della bassa modenese vittima del maltempo e delle continue esondazioni del Secchia e del Panaro. L'iniziativa, resa possibile da Coldiretti, coinvolge inoltre Estrela sas di Milano e Il Mulino delle Idee di Conegliano Veneto come organizzatori del Salone. La birra prodotta verrà confezionata nella speciale bottiglia "Birra Artigianale Italiana Unionbirrai" messa a disposizione dal Gruppo Saida di Longiano nel forlivese.

BIRRA d'Abbazia

L'unica Birra Lavorata

Totalmente a Mano



Sigtum S. Ovarie in Lacu
Anno 1159



Lacu



✦ *Qualcosa di Speciale* ✦

Prodotta e Distribuita in esclusiva da Cobit Italia

Moscufo (Pe) Tel. +39 (0)85 979367

www.lacu.it

Italian Beer Awards: i vincitori

3.000 gli utenti che hanno votato direttamente sul sito web del contest e che così hanno decretato i vincitori delle 5 categorie per il 2013:

Miglior birrificio: **Birra del Borgo** di Borgorose (RI)

Miglior brewpub: **Birrificio Lambrate** di Milano

Migliore beer firm: **Buskers Beer** di Roma

Miglior pub/birreria: **Ma che siete venuti a fà** di Roma

Miglior beershop: **Bere Buona Birra** di Milano



Buskers



La birra più buona del mondo

Scritto da Massimo Acanfora, pubblicato da Ediciclo nella collana in collaborazione con Altreconomia (€ 16), un nuovo libro che conduce alla scoperta di 400 birrifici artigianali, con dati aggiornati, tutte le etichette prodotte, i locali in cui provarle, la storia dei birrifici.

La birra più buona del mondo permette al lettore di incontrare i mastri birrai, persone che di regola antepongono l'autenticità del proprio prodotto al profitto, le relazioni e la cooperazione alla competizione. Storie di artigiani coraggiosi che ravvivano la passione per un prodotto che l'industria aveva reso uniforme. Infine propone i consigli e le degustazioni di Kuaska e ospita una sezione ad hoc con un vademecum per prepararsi la migliore birra fatta in casa (i segreti, i consigli degli esperti, dove reperire gli ingredienti, ecc.).



BIRRIFICIO BARBAROSSA

Il Birrificio Barbarossa di Bari ha pubblicato sul suo canale youtube un tutorial sul percorso di tracciabilità della Birra Viva. Il video serve a illustrare in che modo ricevere le informazioni sulla birra che si sta bevendo. Catturando il QR code presente sul retro di tutte le bottiglie con uno smart phone o con un tablet o cliccando direttamente sul box presente sul sito www.birrificio barbarossa.it e inserendo il numero presente sulla bottiglia sarà possibile scaricare la sintesi della scheda di produzione della Birra Viva. In questo modo sarà possibile scoprire chi ha realizzato la birra, chi è il mastro birraio, dove e quando è stata realizzata la birra che si sta bevendo. Il cliente conoscerà anche quali ingredienti sono stati impiegati, chi li produce e qual è il lotto di produzione. Sarà inoltre possibile scoprire come viene realizzata la Birra Viva: avendo informazioni sui tempi e le fasi di realizzazione tra cottura, fermentazione, maturazione e imbottigliamento, e l'analisi chimica della birra.



BIRRA EXPO

Salone Nazionale
della Birra Artigianale

PIACENZA EXPO 8-11 MAGGIO 2014

www.birraexpo.it

 Birra Expo

2 SORELLE

Novità in Casa Toso: arriva la birra made in Santo Stefano Belbo. A partire da gennaio, infatti, è entrata nella gamma dei prodotti Toso la **2 Sorelle**, birra agricola prodotta nel birrificio La Dinda da Federica ed Elisa, figlie di Gianfranco Toso. Prodotta in una sola tipologia dallo stile beverino e invitante, servita fresca ma non ghiacciata, accompagna bene ogni spuntino fuori pasto, i salumi e i formaggi cremosi non piccanti, le frittiture leggere di carni bianche e pesce. Grad. alc. 5,5% vol. %.



BIG ZOMBIE DI FREE LIONS

Novità dal birrificio laziale di Toscana, una Double IPA che si inserisce nello stile di Free Lions: **Big Zombie** con i suoi 7,4 gradi alcolici è indiscutibilmente "robusta", con un attento uso dei luppoli, a dir poco esplosivi, ed un amaro ben bilanciato. Come qualcuno l'ha definita, è amara, pungente e molto profumata.



32 Via dei birrai a Taste

La Leopolda di Firenze, dall'8 al 10 marzo, ha ospitato per la 9a volta Taste, salone-evento dedicato alle eccellenze del gusto, del food lifestyle e del design della tavola, nato dalla collaborazione con il Gastronomo Davide Paolini. Nella culla dell'arte italiana, era presente anche questo anno 32 Via dei birrai che per l'occasione ha presentato i nuovi ed esclusivi gadget: la versione **Collectables** in cartone riciclato, e **ITouch32**, per chi al piacere per la birra unisce la passione per la musica. Sempre una marcia in più nel marketing di questo birrificio!



DENTRO LA COTTA

BRICOLA DEL BIRRIFICIO LAMBRATE

Nuova versione della **Bricola**, nome derivato dalla bricòla, la gerla usata dai contrabbandieri per trasportare caffè e sigarette oltre frontiera, birra bruna con riflessi rubino fermentata con lievito belga. L'aroma è caratterizzato da una decisa nota agrumata conferita dai luppoli americani accompagnata da sentori di spezie quali cannella e cumino. In bocca presenta un gusto di cacao amaro, frutti rossi e agrumi che lasciano spazio ad un amaro pulito e ad un finale secco, erbaceo. Lo stile Belgian IPA combina il carattere luppolato delle IPA americane con le fragranze fruttate tipiche degli stili belgi.





TOCCALMATTO

La visita a novembre di Chase Healey del birrificio Prairie Ales, USA, a Fidenza nella sede di Toccalmatto ha dato i suoi frutti: dalla collaboration con Bruno Carilli è nata *Okie Matilde*, una Belgian Ale Brettata, omaggio a una celebre birra trappista, alla leggendaria donna la cui storia lega l'abbazia di Orval a Canossa e allo stato natale dell'ospite, l'Oklahoma. Ma non è l'unica novità in casa Toccalmatto: come annunciato sul sito "proseguendo con le sperimentazioni sulle sour tedesche, non potevamo esimerci dal produrre una berliner weizen, ovviamente a modo nostro. Visto l'alcool a 6,1% e la folle quantità di lamponi aggiunta, l'abbiamo definita "doppel e/o imperial berliner weizen". Una one shot solo in fusto, disponibile dal 15 di Febbraio". Si chiama *Dr. Caligari*, il riferimento è all'immortale capolavoro del 1920 di Robert Wiene o a Guidobaldo Maria Riccardelli.

Birrificio

La Volpe e il Luppolo

Esordio alla Settimana della birra artigianale per il nuovo birrificio di Simaxis, provincia di Oristano, nato otto mesi e che già si fa notare per il simpatico nome scelto: il soprannome degli abitanti di Simaxis è "mrxani", volpe, l'ingrediente principe del processo produttivo della birra e il luppolo, il legame con la favola dei fratelli Grimm è consequenziale. Due le birre in produzione: la bionda *Torraghettai*, una Belgian Ale che come dice il nome, versa nuovamente, è un invito alla bevuta, e la rossa *Spa (Sardinian Pale Ale)*, una libera interpretazione, in chiave sarda, del concetto di Pale Ale.



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

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





Con sede operativa a Capodacqua di Assisi, provincia di Perugia, dotato di un impianto di tutto rispetto, fondato sull'abilità del mastro birraio, nasce nel 2012 un birrificio artigianale che in poco tempo ha conquistato i favori del pubblico e degli intenditori

Birra dell'Eremo

di Alessio Ceccarini

Una passione autentica per l'homebrewing, una solida esperienza imprenditoriale tramandata da generazioni, un luogo semplicemente unico, Assisi: su queste basi si fonda il birrificio artigianale Birra dell'Eremo, il giusto equilibrio tra storia e gusto. È alle pendici del monte Subasio che prende forma il progetto imprenditoriale di Geltrude Salvatori Franchi e suo marito Enrico Ciani con il supporto del resto della famiglia. Enrico, grazie alla laurea in Agraria e a una specifica formazione al CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra

di Perugia), trasforma così il suo sogno in realtà. Nella nuova azienda Geltrude, laureata in Relazioni Internazionali ha riversato tutte le sue energie, cercando di interpretare in modo moderno e dinamico il suo ruolo di manager. Un'impresa di famiglia dunque, dove alla profonda conoscenza del mondo birraio si uniscono passione, amore per il buon bere e desiderio di diffondere la cultura dell'autentica birra artigianale... con un occhio di riguardo all'immagine, basta guardare l'estetica delle etichette e del sito web.

Un'azienda giovane, dinamica, attenta



anche al mondo ecosostenibile. A partire dalla scelta del packaging, con la bottiglia in vetro riciclabile e nel rispetto di tutti gli standard qualitativi e ambientali. A ciò si aggiunge l'utilizzo di fusti usa e getta Keykeg, fusti di ultima generazione 100% riciclabili che consentono di non utilizzare acqua e detergenti chimici per il lavaggio. I fusti, dotati di una sacca interna, sono pronti per il riciclaggio e il recupero dell'energia, permettono inoltre di ridurre al massimo gli sprechi utilizzando tutto il contenuto. La birra non viene mai a contatto con la CO2 mantenendo un gusto

e aroma inalterati e prolungando così il tempo di conservazione del fusto che una volta aperto mantiene la birra in condizioni ottimali per almeno 4 settimane dopo l'apertura. È possibile spillare la birra con una tradizionale bombola di anidride carbonica o con un compressore d'aria. I fusti KeyKeg rappresentano una soluzione innovativa ecofriendly, in linea con la vision aziendale. I sottoprodotti di lavorazione, inoltre, vengono consegnati ad allevatori della zona, che li utilizzano come ottimi alimenti per animali. Che altro dire se non conoscere e degustare le Birre dell'Eremo?



Nobile g.a. 5% vol.

Birra in stile golden ale con schiuma di colore bianco, fine e persistente. All'esame olfattivo prevale un profumo agrumato, in cui il limone predomina su tutto. Al gusto è bilanciata, l'amaro è equilibrato e svanisce facendo spazio alle note maltate.

Saggia g.a. 5% vol.

Birra in stile blanche di colore giallo paglierino con schiuma bianca, persistente. Al naso emergono profumi di lievito e agrumi che poi lasciano spazio ad intense note speziate di coriandolo ed arance. Sprigiona una piacevole nota agrumata che la rende dissetante.

Magnifica g.a. 5,5% vol.

Birra American Amber Ale di colore ambrato con schiuma bianca persistente. All'olfatto emergono i profumi fruttati e maltati; in bocca il dolce del malto fa immediatamente spazio all'amaro delicato del luppolo.

Fuoco g.a. 8,5% vol.

Birra in stile Tripel, di colore oro intenso con schiuma fine e persistente di colore bianco. Al naso emergono profumi di crosta di pane. In bocca il malto predomina grazie a morbide e avvolgenti note caramellate. La fuoco è una birra che, nonostante il suo tenore alcolico ha una facile bevibilità.

Fiera g.a. 6,5% vol.

Birra in stile American India Pale Ale, di colore biondo carico con schiuma bianca fine e persistente. Al naso emergono note agrumate di limone e pompelmo e fruttate di frutti rossi; in bocca si hanno note erbacee in cui l'amaro risulta essere molto morbido ed equilibrato, in perfetta sincronia con lo stile.

Qualunque sia l'attività, è sempre bene rivolgersi a professionisti affermati nel settore di riferimento, controllando non solo qualità e costi del prodotto fornito ma anche i servizi offerti. Sono molte le aziende che vantano la fornitura "chiavi in mano", salvo poi amare sorprese. Quando si tratta di aprire un microbirrificio le accortezze del futuro imprenditore devono essere molte, ecco perché seguiamo il progetto di Cadalpe Service, nota azienda di Vazzola, in provincia di Treviso. In questo numero l'impianto per la produzione di birra da 5-10-15-20 ettolitri a cotta

Cadalpe CS8

di Daniela Morazzoni

Partner e non semplici fornitori, è quanto un imprenditore cerca per la propria attività. Certamente Cadalpe Service si pone in questa ottica, non solo per la qualità degli impianti realizzati ma per il servizio pre e post vendita. Anche dall'osservazione dell'impianto CS8 salta agli occhi l'esperienza maturata dall'azienda nel settore delle attrezzature alimentari ma soprattutto, per chi è del mestiere, è rilevante l'intelligente disposizione degli

spazi produttivi, estremamente razionali e pratici, evidente frutto della collaborazione e delle idee di un tecnico birraio. Di grande impatto estetico, realizzato con l'utilizzo di materiali certificati di prima qualità, rappresenta un prodotto unico, studiato per garantire la massima efficienza e flessibilità. Lo abbiamo visto "dal vivo" nella versione da 10hl, e lo riportiamo in foto, nel Birrificio Bradipongo di Colle Umberto (VI). Conosciamolo nelle sue componenti.



1. Mulino

Il processo inizia con la macinazione del malto. A tale scopo viene utilizzato il mulino che frantuma grossolanamente le cariossidi del malto al fine di permettere l'ingresso dell'acqua negli strati più interni dei tessuti di riserva amidacei, e dare così inizio all'attività enzimatica.

2. Sala cottura

La sala cottura, completamente manuale, è di facile gestione e manutenzione. La soluzione a due o tre tini da noi proposta, (tino di miscelazione, di filtrazione, di bollitura/whirlpool) consente di eseguire con maggior flessibilità la doppia cotta, con conseguenti vantaggi in termini di risparmio di manodopera, di energia e sanificanti.

3. Scambiatore

Il mosto illimpidito viene prelevato dalla pompa e mandato allo scambiatore di calore dove viene raffreddato ad una temperatura compresa tra i 10° C e i 18° C.

4. Sala fermentazione

È costituita da:

- più fermentatori impiegati sia per la fermentazione che per la successiva maturazione della birra; il mosto viene inoculato con il lievito e ha inizio così la fermentazione
- che può durare da 3 a 10 giorni.
- uno o più serbatoi di stoccaggio utili alla migliore preparazione della birra al confezionamento in fusto o bottiglia.

5. Generatore di vapore

Serve alla preparazione dell'acqua calda di servizio, a riscaldare i tini e

portare ad ebollizione il mosto raccolto nel tino di bollitura.

6. Gruppo frigo

Il gruppo frigorifero in monoblocco, raffredda acqua che alimenterà lo scambiatore di calore e garantisce il controllo delle temperature di fermentazione e di maturazione delle birre.

7. Filtro a cartoni

Si presta a filtrazioni sgrossanti della birra in preparazione alla maturazione, al confezionamento in fusti o all'imbottigliamento.

8. Pompa carrellata

Permette di lavare sala cottura e fermentatori con ricircolo di detergenti a perdere, di travasare la birra e prepararla alla rifermentazione con aggiunta di zuccheri e lievito.

L'impianto, come tutti quelli prodotti da Cadalpe Service, offre inoltre considerevoli vantaggi economici: abbatte notevolmente i costi d'investimento, i costi energetici, di manodopera e per detergenti/sanificanti, con conseguente rispetto ambientale.

È personalizzabile, di fondamentale importanza in base agli spazi a disposizione ed al budget dell'imprenditore, sulle esigenze del singolo cliente sia per numero di tini che di serbatoi.



Nuovo CS8
per piccole e medie
microbirrerie.

Mai visto
un impianto così!

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

Produzione di idee
CADALPE
service
www.cadalpeservice.com



Occuparci di erbe aromatiche è impresa assai ardua, per parlarne appropriatamente bisognerebbe essere degli esperti botanici e destinare ben altri spazi di questa rubrica. Noi ci limiteremo ad intervenire sulle più comuni piante aromatiche da usare in cucina per insaporire i cibi, o per prolungare la conservabilità di alcune pietanze

DALLA CUCINA



ERBE AROMATICHE

Pillola di storia

L'uso delle erbe aromatiche è molto diffuso per aggiungere gusto e gradimento alle pietanze ma originariamente il loro utilizzo era legato soprattutto alle proprietà terapeutiche. Carlo Magno (Sacro Romano Impero, 812 d.C.) emanò addirittura un editto che obbligava alle coltivazioni di circa 74 erbe, utili alla miglior conservazione dei cibi ma le cui caratteristiche erano principalmente quelle di aiutare la digestione, favorire la produzione di succhi gastrici, impedire fermentazioni intestinali. Infatti, ad esempio, noce moscata, curcuma, zenzero, rafano, aglio, salvia, rosmarino, maggiorana, senape e timo hanno proprietà antibatteriche.

LE ERBE AROMATICHE DELLA NOSTRA CUCINA

Se usate "cum grano salis" le erbe aromatiche, che contengono essenze odorose e oli essenziali, sono capaci o di esaltare il sapore dei cibi preparati oppure, se il loro uso è troppo o improprio, di rovinare il nostro piatto di portata. Personalmente sono per difendere i sapori al naturale dei cibi e per quanto questi aromi siano irrinunciabili per la maggior parte delle ricette, sono sempre per farne un uso parsimonioso, attento e soprattutto competente. Sono in moltissimi a pensare che l'aggiunta di una "erbetta magica" faccia del piatto una bontà di alta cucina. L'uso improprio di molte di queste erbe può solo guastare il piatto e non esaltarlo. Di certo sono un grande aiuto per una cucina più sana in quanto forniscono sapore e permettono un uso minore di grassi e sale; nella conservazione dei cibi alcune di queste hanno il potere di impedire il proliferare della flora batterica (vedi il pepe nel salame o nel prosciutto come esempio) ma ogni cucina al mondo propone le sue erbe aromatiche e nella nostra (sono moltissime) alcune più di altre è bene sapere come combinarle. Le erbe aromatiche propongono gusti che appartengono alle tradizioni delle nostre ricette e regionalmente variano di territorio in territorio, caratterizzando alcuni piatti che delle loro produzioni autoctone ne fanno un vanto (vedi il peperoncino per la Calabria o il basilico per il pesto alla genovese). Nella ristorazione tradizionale, nei vostri locali, il mio consiglio è semplice: un uso misurato e... seguite le tradizioni locali.



Piccola guida all'uso in cucina delle nostre erbe più conosciute:

BASILICO Si abbina bene a minestre, salse e insalate. Va sempre aggiunto a crudo in modo da non far evaporare gli oli essenziali e ottenere l'aroma migliore. A tal proposito la regola è di spezzarlo a mano e mai tagliarlo col coltello.

DRAGONCELLO Ha un aroma pungente e si usa per insaporire insalate, pesce, salse per aromatizzare l'aceto. Si usa secco negli arrosti e sulle carni alla griglia.

ERBA CIPOLLINA Si abbina con insalate, minestre, sughi e patate lesse.

FINOCCHIETTO SELVATICO Ottimo nella pasta con le sarde, si abbina bene con fave, porchetta e tutte le carni grasse.

GINEPRO Si utilizza nella preparazione di cacciagione, porchetta, arrosti e lessi.

ISSOPO Ricorda il rosmarino, ha un gusto amarognolo. Si abbina con minestre, ragù e insalate.

MAGGIORANA È simile all'origano. Si abbina a formaggi freschi, pizze, fagioli lessati, melanzane, intingoli, ripieni, carni in umido e pesci.

MELISSA Detta anche erba limoncina perché ha profumo di limone, è adatta per preparare bevande a base di menta e succo d'arancia; perfetta nelle insalate e nelle marinate.

MENTA Le varietà sono la piperita, l'acquatica e la spicata. Utilizzata per la preparazione di bevande dissetanti.

MENTUCCIA ROMANA Serve per aromatizzare piatti a base di funghi e carciofi.

ORIGANO Ottimo sulla pizza, nell'insalata di pomodori, su melanzane e zucchini, carne e pesce in umido.

PREZZEMOLO È universale nel suo uso e come si dice è sempre in mezzo.

ROSMARINO In cucina si presta a svariati usi, in particolare nei sughi e nelle carni arrosto, alla pizzaiola e alla griglia, patate.

SALVIA Si abbina con pesce, brodi, fegato, frittelle, con il burro fuso è utilizzata per condire.

SANTOREGGIA Adatta per le carni di agnello, la selvaggina e per la preparazione di vari intingoli, viene usata anche per insaporire fave, fagioli e legumi in genere poiché riduce la flatulenza.

SEDANO DI MONTAGNA (Levistico). Sapore simile al sedano, in cucina viene utilizzato tritato per insaporire minestrone, brasati, verdure e come aromatizzante di formaggi.

TIMO Ha un gusto fresco e mentolato ed è utilizzato in numerose pietanze a base di pesce, verdure, carne.



I nostri **brezel** si sono "rotti"
in tanti piccoli cubetti e ...



Per te, per
il tuo locale
o per i
tuoi amici!



TEL. 0444.975050
INFO@DALCORTIVO.IT
WWW.DALCORTIVO.IT



Come si conservano

Le erbe aromatiche essiccate vanno custodite in contenitori a chiusura ermetica, lontane dalla luce e in un luogo fresco e asciutto; in questo modo si conservano per molti mesi. Quelle fresche si conservano per qualche giorno in frigorifero. Possono inoltre essere congelate, dopo aver accuratamente lavato e asciugato le foglie.



LA MIE RICETTE

LA FRITTATA DI FIORI. Borraggine, calendula e malva sono tre fra le erbe meno utilizzate ma assolutamente efficaci in questo mix di primavera. Qualche foglia delle tre erbe per cinque uova di frittata, 2 cucchiaini di parmigiano, fiori di zucca e poche zucchine, sale e un pizzico di pepe. Aggiungete 2 cucchiaini di olio extravergine in padella e fate la vostra frittata. Questa ricetta restituisce molto bene i sapori delle erbe utilizzate e mangiandola vi sembrerà di stare in un prato il 21 di marzo. Ho proposto questa frittata perché sporzionata in piccoli pezzi può essere un antipastino sfizioso da offrire al pubblico come primizia.

GARGANELLI ALL'IMPROVVISI. È un piatto dell'ultimo minuto da realizzare in brevissimo tempo, è fatto di niente, può sostituire gradevolmente la pasta in bianco, perché altrettanto innocuo e salutista, per chi non può rinunciare ad un primo. Le erbe aromatiche sono fra le più comuni: erba cipollina, timo e prezzemolo (un cucchiaino di ognuna) da aggiungere a crudo in una crema di burro per rispettare il gusto e l'aroma di ogni singolo ingrediente. Sale e pepe (se desiderato). La pasta a caldo va mantecata con il composto e l'aggiunta di pecorino. È un ottimo piatto per vegetariani e le erbe sono quelle che puoi avere in vaso sempre a disposizione.



Ecco un elenco (nome comune) delle piante aromatiche spontanee e coltivate in Italia

Calamo, Cipolla, Aglio, Aglio orsino, Erba Cipollina, Aneto, Angelica, Camomilla romana, Assenzio maggiore, Artemisia, Tè, Arancio amaro, Bergamotto, Limone, Cedro, Mandarino, Arancio dolce, Chinotto, Caffè, Coriandolo, Zafferano, Cumino romano, Centaurea minore, Eucalipto, Finocchio selvatico, Genzianella, Genziana maggiore, Liquirizia, Elicriso, Luppulo, Issopo, Giaggiolo, Ginepro, Lavanda, Camomilla comune, Melissa, Menta, Noce moscata, Finocchiella, Felandrio, Tabacco, Basilico, Maggiorana, Origano, Pelargonio, Prezzemolo, Anice, Pepe, Rabarbaro Rosa, Rosmarino, Ruta, Salvia, Salvia sclarea, Senape, Sasso-frasso, Tanacetum, Camedrio, Timo, Cacao, Valeriana, Vaniglia, Viola, Zenzero.

La leggenda degli aromi.

Nei vegetali la produzione di sostanze aromatiche può essere distribuita in tutta la pianta o localizzata in determinati organi, come: **Semi** (pepe, anice, vaniglia, ginepro, caffè, ecc.), **Bulbi o radici** (cipolla, aglio, ecc.), **Foglie** (tè, tabacco, ecc.), **Legno** (sandalò, canfora, ecc.). Le piante aromatiche possono essere specie arboree (per esempio conifere, Citrus, eucalipto), arbustive (per esempio rosmarino, tè, ginepro) o più frequentemente erbacee annuali o perenni. La produzione di sostanze aromatiche può avvenire con la raccolta di specie spontanee ma normalmente si coltivano come specie orticole, per garantire le quantità e qualità richieste dal mercato.



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

PREMIATA
COME LA

**MIGLIORE
BIRRA SCURA
DEL MONDO**



PREMIATA
COME LA

**MIGLIORE
TRIPLE
DEL MONDO**

**WBA12
WORLD
BEER
AWARDS**

WORLD'S BEST
PALE
BELGIAN
STYLE TRIPEL

GOUDEN CAROLUS TRIPEL



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

GS DISTRIBUZIONE SRL: Informazioni aree libere: Cell.+39 335311258/+ 39 3896384632 – Tel. 06.20749014 –
E-MAIL: info@gsdistribuzione.com – <http://www.gs-distribuzione.com/>



Con l'avvicinarsi della bella stagione c'è in tutti la voglia di cibi freschi o rinfrescanti, cosa c'è di più adatto del pesto, un sugo perfetto per condire la pasta, anche fredda, ma ottimo anche per tartine e crostini e per la pizza. Demetra, per la nuova stagione, propone un pesto diverso dal solito, una delle tante novità della nota azienda valtellinese.

Pesto di Noci

Quando si dice pesto il pensiero corre al classico pesto genovese al basilico ma in realtà "pestando" verdure, erbe aromatiche, agrumi e frutta secca, si dà vita ad un'infinita varietà di pesto. Demetra, da sempre al fianco della ristorazione con proposte genuine e pronte all'uso, ha "creato" il pesto di noci, preparato con noci, olio d'oliva e grana padano, un prodotto ad altissima resa e dal sapore caratteristico ed unico, un pesto per tutte le stagioni, ottimo condimento della pasta, per il ripieno di ravioli e per la preparazione di sfiziose e originali pizze. Ve lo proponiamo in due fra le tante ricette possibili.

RAVIOLONI AI CARCIOFI CON PESTO ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone: 600g ravioli ai carciofi. 140g Pesto di Noci Demetra, 200g panna fresca, n.10 noci a metà, prezzemolo q.b.

Preparazione

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Per chi volesse può prepararsi la pasta fresca (400g farina bianca 00, 100g farina di semola, 4 uova intere) e il ripieno (250g crema di carciofi Demetra, 250g ricotta fresca, 50g parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata) e confezionarsi i ravioloni in casa. In una padella sciogliere il pesto di noci con la panna e portare ad ebollizione, scolare i ravioli e amalgamarli alla salsa. Disporli su un piatto e guarnire a piacere con prezzemolo e le noci a metà.



PIZZA NOCI E PORCINI

Ingredienti: pasta per pizza, mozzarella, porcini trifolati. C'era una volta Demetra, Pesto di noci Demetra

Preparazione

Stendere la crema sul disco della pizza, aggiungere la mozzarella e i funghi porcini, quindi cuocere in forno. A fine cottura aggiungere la granella di nocciole. A piacere si può aggiungere anche della glassa di aceto balsamico.



Selezioniamo solo i migliori.



Qualità, freschezza e ampia scelta fanno dei nostri prodotti una vera specialità.



I funghi, elemento principe della cucina Demetra sono disponibili in molteplici specie e ricettazioni, dai Funghi Antipasto per l'elaborazione di piatti freddi, ai Funghi Trifolati per le preparazioni calde ideali per chef e pizzaioli, e infine per i più esigenti sono disponibili i profumati Funghi Essiccati e i Funghi ricettati al naturale da lavorare come prodotto fresco.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Svevi, specialità alimentari dalla Germania e non solo, si presenta al Vinitaly con uno stand ricco dei tanti prodotti che compongono la sua gamma e tante golose novità... non resta che visitare il suo stand, n. 15 nel Pad. C Sol&Agrifood

UN MONDO DI NOVITÀ

DALLA CUCINA



È consuetudine della nota azienda pisana, specializzata nell'importazione, produzione e distribuzione di specialità alimentari che ormai possiamo dire provenienti dal mondo e non più soltanto dalla Germania (ricordiamo che vanta in catalogo 250 articoli tra salami e prosciutti crudi, prodotti cotti, wurstel, piatti veloci, formaggi, conserve di verdure, salse e senapi, pasta secca e fresca, prodotti di panificazione quali brezel, sfilatini, bagel..., zuppe e creme), presentarsi in fiera perfettamente organizzata, con tanti appuntamenti e numerose novità ma questo anno, al Vinitaly, ha superato se stessa. Nuovi wurstel, dalla Sassonia e dalla Polonia, il tipo krakauer, a cui si uniscono il wurstel di Norimberga precotto, pronto in pochi minuti, e la piccante Salsiccia di Brandeburgo alla paprika e poi un ottimo

Arrostino di suino alla birra. Non poteva mancare la Senape dolce in monodose, particolarmente pratica nella ristorazione. Fra i primi piatti due novità, i Canederli di pane e speck in brodo, tipici della cucina bavarese, tedesca, austriaca e altoatesina, e per i meno smaliziati in cucina c'è anche l'impasto pronto per i canederli di patate (da usare anche come base pizza o altro a fantasia del cuoco), e i Maultaschen in brodo, ravioli giganti ripieni di carne di maiale e di manzo e di alcune spezie, tipici della Svevia.

E per finire due "chicche" casearie trappiste di Chimay, Chimay Doré, già in gamma dallo scorso anno, e la novità Chimay à la Bleue, formaggio che durante la stagionatura viene lavato con la birra Chimay Blu che gli dona un gusto deciso. Al Vinitaly lo stand di Svevi merita una visita!



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

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

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

1 - STRATEGIE DIGITALI NELLA RISTORAZIONE

2 - La presenza web: sito e canali social

3 - Newsletter e Direct Email Marketing

4 - Il Social Media Marketing

5 - Il mondo delle App

6 - Buzz Marketing: il "rumore" della rete

Web marketing
Un approfondimento
in 6 tappe

STRATEGIE DIGITALI NELLA RISTORAZIONE

Da sempre titolari e gestori di tutti i locali, che siano birrerie, pub, ristoranti o pizzerie, condividono una sfida ambiziosa: garantire un ottimo servizio e un'offerta gastronomica qualitativa, che può affondare radici anche nella tradizione e nel prodotto consolidato ma al contempo seguire il ricambio generazionale della propria clientela, che impone l'analisi periodica dei modelli di consumo e di comportamento sociale.

di Luca Fagiani

La premessa è indispensabile, perché ci sembra giunto il momento di aprire sulle pagine della nostra rivista un percorso di condivisione delle strategie digitali più efficaci nell'ambito della ristorazione: siti, portali, pagine Facebook, applicazioni proprietarie e newsletter sono solo alcuni dei aspetti del digital marketing che andremo ad approfondire. Bisognerà saper essere concreti, selezionare gli strumenti davvero utili e utilizzabili, comprendere i budget necessari, valutare gli effettivi ritorni in termini di fatturato e di posizionamento del marchio, considerare a quali professionalità affidarsi e come formare le proprie risorse umane. Qualunque soluzione si intenderà adottare non potrà non passare dalla sintesi che proveremo

a fornirvi, partendo da alcune considerazioni di carattere generale che andremo a specificare nei prossimi articoli.

Anzitutto sarà bene focalizzare tre concetti chiave, intorno ai quali ruotano molte azioni digital che aziende e marchi mettono in campo: definizione della propria presenza sul web, monitoraggio e orientamento delle opinioni dei clienti, soluzioni per incentivare consumi e fatturato.





Un sito parla, una pagina facebook ascolta...

Per quanto un sito istituzionale rimanga sempre il biglietto da visita online della vostra attività, e necessiti pertanto di essere di grande impatto emozionale e sempre in grado di comunicare i valori del brand, la tendenza attuale ha superato i siti complessi autoreferenziali e i portali con decine di pagine e numerosi livelli di annidamento. In tempi di esperienze digitali misurabili in secondi, la ricchezza indifferenziata di contenuti non è un valore: la velocità di navigazione e di consumo delle informazioni impongono sintesi e selezione dei servizi davvero utili. Per fare alcuni esempi: geolocalizzazione, fotogallery, elenchi aggiornati dell'offerta, modalità di contatto immediate. Nascono pertanto le cosiddette "splash page" a scorrimento verticale, navigabili per sezioni, ricche di link ai social attivi, al fine di creare una rete di citazioni e presenze che contribuiscono al miglior posizionamento sui motori di ricerca. Fermo restando il necessario protocollo di aggiornamento utile all'indicizzazione, il compito di animare la relazione tra marchio e cliente sarà affidato ai canali social: in una pagina Facebook le aziende dovranno raccontarsi con misura e ironia, sollecitare pareri, ascoltare e rispondere in modalità "one to one". Costruire una relazione tra consumatore e azienda è il modo migliore per garantire preferenza, appartenenza e fidelizzazione.

Passaparola e opinioni incidono sulle scelte della clientela.

Ogni ristorante è sempre più piazza fisica e luogo virtuale allo stesso tempo, dove clienti, effettivi e potenziali, commentano, condividono, apprezzano e altre volte criticano. I locali di tendenza riscontrano nella propria clientela un livello di digitalizzazione crescente, corrispondente alla familiarità con cui i giovani approcciano ai servizi web e mobile. Se consideriamo che molto spesso vengono offerti servizi wi-fi free, possiamo immaginare un cliente tipo esprimere il proprio apprezzamento in tempo reale davanti al suo piatto, postando foto, giudicando sapori e servizio, orientando i consumi del suo perimetro di contatti. Inutile rammaricarsi per le recensioni negative, in cui peraltro il filtro del mezzo rende la critica più aspra: meglio sollecitare i pareri, sottolineare i successi e incentivare per questi ultimi il passaparola. Un locale che funziona deve saper riportare sul web le percentuali di apprezzamento che ne determinano il successo nell'esperienza quotidiana. Ovviamente questo può avvenire solo con una strategia pianificata, una "linea editoriale digitale" che gestisce la periodicità degli interventi e il loro tono, incentiva e premia i pareri degli utenti, evidenzia esperienze di successo e moltiplica la "buona stampa".



Email marketing: tracciare, convertire, gestire.

Una percezione condivisa nella gestione dei locali di ristorazione è che il web possa rappresentare un bacino di clientela ampio e a buon mercato, da sollecitare con sconti periodici per allargare il proprio target in modo veloce ed economico, evitando le campagne pubblicitarie pesanti, ad oggi sempre più difficili da realizzare per la contrazione generale dei budget. A ben vedere tale riflessione coglie nel segno solo in parte: se è vero che nella rete si sono aperte vere e proprie autostrade di comunicazione, è altrettanto vero che senza una gestione coordinata le iniziative diventano episodiche, destinate a riscontri modesti. E allora anche il tempo dedicato loro potrebbe non essere così utile. Strumenti e incentivi dovranno essere periodici e sempre tracciabili: la newsletter, ritenuto strumento informativo per eccellenza, rischia ormai di essere letta solo da una minoranza dei destinatari; inoltre, tra questi, il 30% la visualizzerà sul proprio smartphone, per cui il messaggio otterrà l'attenzione desiderata solo se saprà essere sintetico e adeguato. Il tasso di conversione sarà determinato da strumenti secondari, come "landing page" in cui confermare il percorso di acquisto o di prenotazione, coupon con codici a barre univoci, iniziative originali in grado di far percepire un reale vantaggio al consumatore. Lo studio dei flussi e dei dati risulterà determinante per allineare gli strumenti disponibili alle necessità aziendali, individuando modalità vincenti e operazioni dai risultati continui nel tempo.

Di per sé una novità non è necessariamente portatrice di vantaggi: anticipare le tendenze può essere dannoso, al pari di un'attesa inerte priva di attenzione. È necessario proseguire per tappe, analizzare la propria azienda e pianificare un percorso. E il tempismo con cui questa analisi diventerà strategia saprà determinare senza alcun dubbio il successo sulla concorrenza. La sfida è lanciata, l'appuntamento è al prossimo numero...



bar
caffè
gelaterie
pasticcerie
ristoranti
pizzerie
piadinerie
enoteche
pub



SOFTWARE PER IL COMMERCIO

Con **hp2** H. PIERRE scopri **MISIEDO**
l'innovativo sistema di prenotazione
del ristorante in Italia



hp2 H. PIERRE
INFORMATICA PER IL COMMERCIO

Via Pizzoni 12
PERUGIA
Tel **075.527.19.17**
www.hpierre.com

TREND 2014

Com'è nostra consuetudine, e contrariamente a quanto fanno quasi tutti i magazine nazionali e internazionali, ad anno nuovo inoltrato stiliamo quelle che sono le nostre previsioni di tendenza nel settore Food&Beverage per il 2014

Facile parlare di previsioni per il 2014 quando ormai siamo a primavera, potreste obiettare; vero, se parlare di tendenze lo equiparate all'oroscopo dell'anno nuovo, cosa che ci guardiamo bene dal fare. Diverso è se lo scopo è fornire uno strumento di orientamento che possa anticipare i cambiamenti in atto, una bussola per i nostri lettori che non dovranno farsi trascinare dalle tante "sirene" che attraggono verso la moda del momento. Essere flessibili ed intervenire tempestivamente sui nuovi modelli di consumo è l'imperativo per chi gestisce un locale della ristorazione... ma prima bisogna accuratamente identificare quali sono questi modelli. Senza complicarci la vita con macro e micro tendenze, in linea di massima possiamo affermare senza tema di smentite che nei locali non si fa più il pasto completo in voga fino a qualche anno addietro (antipasto, primo, secondo, contorno e dolce) ma si è ridotto il numero delle portate con previsione di orientamento a solo due ordinazioni, e questo spiega l'aumento dei locali monotematici, del **Monofoodismo** come viene chiamato. Questo modello risponde a più esigenze del cliente: spendere meno, mangiare meno, avere un prezzo certo. Contrappasso di questa

tendenza deve essere la qualità assoluta del prodotto offerto e la varietà di ricette da proporre. **Salute e benessere** sono gli altri due "sorvegliati speciali" nell'alimentazione, e questo ci introduce al km0, alla riscoperta delle verdure e del pesce azzurro, al biologico. C'è poi la voglia di recuperare **valori del passato**, tipica dei grandi momenti di incertezza, che spinge alla ricerca dei cibi semplici, dei prodotti di nicchia, dei piatti della tradizione seppur rivisitati. Non ultimo, visto che mangiar fuori casa non è dettato dalla fame né dalla necessità ma è un piacere, si affaccia prepotente il tema della **Sensorialità**. Infine, considerando che, ad eccezione del pranzo che risponde ai nuovi stili di vita in cui motivi di lavoro e di studio spingono verso il "pasto veloce", si va fuori a cena per evadere dalla routine, per incontrare persone, per vivere esperienze, in sintesi per motivi che non hanno a che vedere con il "nutrirsi", non si può ignorare la **Globalizzazione** in cucina... saranno piatti etnici, spezie sconosciute, sapori esotici, piatti fusion ma non si possono ignorare. Da questa carrellata sarà più facile introdursi alle tendenze "spicciole" che andiamo a riportare e che ognuno di voi saprà benissimo ricondurre ad una delle categorie citate.



CARNI BIANCHE, con il *pollo grande protagonista*, passato da carne "umile" a carne degna di competere con i manzi più pregiati. Dalla versione classica arrosto al goloso pollo fritto, dalle alette di pollo piccanti, di ispirazione tex-mex, all'hamburger di pollo accompagnato da insalata e pomodori, fino alle più raffinate ricette: straccetti di pollo alla bourguignonne, pollo laccato al miele, petto di pollo croccante marinato all'arancia, e via dicendo.

PESCE AZZURRO, il cibo dei pescatori, da pesce povero a pesce chic. Rivalutato dai nutrizionisti grazie ai preziosi omega 3, gli ormai a tutti noti acidi grassi polinsaturi che svolgono effetti benefici sul cuore e la circolazione in generale, abbassando il livello di colesterolo, oggi anche apprezzato da chef stellati, ovviamente in versione al cartoccio, al forno o marinato nel limone, cioè con cotture brevi per mantenere inalterate le sue qualità.

VERDURE, il verde non è più appannaggio dei vegetariani ma entra prepotentemente nelle cucine dei ristoranti più prestigiosi; bio o a km 0, si cercano nuovi gusti oltre a quelli tradizionali, nella riscoperta di verdure dimenticate, cavolo, cavoletti di bruxelles, cicoria, tarassaco, crescione, sembra piaccia molto il gusto "amaro", di verdure nate sottoterra, barbabietola, patata, scorzonera, carota e rapa, o di verdure provenienti da altri paesi del mondo. Vegetariani, vegani, flexitariani (nuovo termine che indica chi mangia anche la carne ma, incuriosito dalla cucina vegetariana, è ben disposto ad "affrontarla" almeno una volta la settimana... siamo tornati al mangiar di magro?) detteranno nuovi modelli di locali.

STREET FOOD, non solo hamburger gourmet in piena

"esplosione" ma l'italico cibo di strada. Il nostro paese, ricco di tradizioni regionali, dalla focaccia di Recco alla "cecina" o "farinata", dallo gnocco fritto agli arrosticini, dal lampredotto alla torta al testo, dai panzerotti agli arancini, e sappiamo citando questi sfiziosi cibi di far torto a tante altre realtà, è una fonte infinita di street food che, non dimentichiamolo, non è un'invenzione americana... e non saranno solo chioschi a proporlo! Pratico, veloce, a basso costo, è la "solution meal" per eccellenza.

PANE, riscoperto come produzione propria o come specialità nelle sue tante varietà ma anche come pizza bianca e focaccia, coniugato in vari formati da accompagnare alla diversa tipologia di cibi ed anche da utilizzare per insalate in croutons, per fare lasagne e gnocchi fino al budino di pane.

SPEZIE, il gusto esotico di spezie poco usate nella nostra cucina, in particolare indiane ed asiatiche in genere, dal curry al cumino, dal sesamo alla curcuma fino alla piccante salsa coreana gochujang che sta già sostituendo la tradizionale salsa barbecue in molti ristoranti americani. Non solo gusti orientali ma rivalutazione di nostrani peperoncini così come di quelli provenienti dall'America Centrale, insomma un modo per valorizzare i cibi utilizzando meno sale.

E LA BIRRA? Totale scoperta delle birre artigianali italiane ed americane e di tante birre speciali, soprattutto dal Belgio, forse le più vicine al nostro modo di bere pasteggiando. Non solo a pasto o da degustazione, la birra si afferma con forza nell'apericena e dà luogo anche a squisiti cocktails lasciati alla fantasia ed alle conoscenze di esperti barman.



Cibo semplice e veloce, economico ma di gran qualità, da gustare in strada o seduti in compagnia: l'azienda leader nella produzione di forni combinati per la gastronomia professionale cavalca l'onda del successo della ristorazione on the go e accompagna la realtà FUD Bottega Sicula Catania nel suo percorso tra la ristorazione low cost, che concilia risparmio e conoscenza dei prodotti tipici del territorio.



STREET FOOD

Protagonista con Rational

Sulla scia di uno dei fenomeni socio-gastronomici più attuali e interessanti del momento, il siciliano Andrea Graziano si è lasciato convincere dal principio per cui lo street food, oltre ad essere il nuovo trend, sarà anche il business del futuro. Con questo presupposto ha creato FUD Bottega Sicula Catania, in via Santa Filomena 35, un locale che ribalta il mondo del cibo e invita a mangiare e bere seguendo solo gli istinti. L'attività ha da poco festeggiato un anno dalla sua nascita e Rational è stata al suo fianco fin dall'esordio.

In un ambiente contemporaneo, uno spazioso banco di gastronomia, salumi e formaggi, prepara panini espressi e taglieri prelibati. La cucina sforna hamburger e hot dog, patate e insalate, mentre nel forno a legna si rincorrono pizze napoletane a lenta lievitazione, leggere e golose. Il tut-

to da gustare imprescindibilmente seduti alle grandi tavolate che riempiono di vita il locale da mattina a sera. Il servizio è velocissimo e la chiave del successo risiede nell'utilizzo del SelfCookingCenter whiteefficiency per la cottura di tutti gli ingredienti che imbottiscono i panini.

Più che nel tipico street food siciliano, FUD ha deciso di specializzarsi nella preparazione dei connotati più internazionali come hamburger e hot dog. Principalmente, infatti, l'attività deve la sua fortuna ai vari tipi di hamburger che vengono preparati con carni diverse, ma tutte rigorosamente siciliane: dal manzo al bufalo, dall'asino al cavallo, fino al maiale nero dei Nebrodi. *Utilizziamo il SelfCookingCenter whiteefficiency per cucinare tutto quello che viene inserito nei panini, spiega Andrea Graziano, il titolare. Una delle nostre specialità principali,*



molto apprezzata per il particolare tipo di produzione, sono le Bec Potetos: particolari patate a pasta gialla con buccia che, prima vengono cotte al vapore, aromatizzate, poi fritte e successivamente riscaldate per essere servite con formaggio ragusano, guanciale croccante di suino nero ed erbe aromatiche, continua Graziani.

L'atmosfera familiare e spensierata si ritrova anche nel menu che elenca le pietanze dai nomi in uno spiritoso inglese italianizzato, a riprova che in realtà sono i prodotti, in questo caso tutti tipicamente siciliani, che fanno la differenza. Ogni piatto viene assolutamente valorizzato dal forno, che è in grado di cucinare tutte le verdure al vapore e le carni a basse temperature. L'efficienza del SelfCookingCenter whiteefficiency ci permette di preparare una serie sconfinata di abbinamenti, ma in realtà

abbiamo scelto Rational per la possibilità di standardizzare la cottura. Cosa ci ha convinto? La possibilità di programmare la modalità di cottura dei vari tipi di hamburger e l'eventualità, in questo modo, di replicare il format, magari in un futuro, anche al di fuori della Sicilia. Questo ci consente di non assumere uno chef specializzato, ma un team di sette/otto persone che possono intercambiarsi, garantendo allo stesso modo la gustosità delle pietanze. Il tempo si riduce in cucina e anche la supervisione della cottura. Purtroppo molto spesso lo street food viene erroneamente confuso con il junk food, ma le due realtà non hanno nulla a che vedere. Con le tecniche corrette, i prodotti scelti e i giusti ausili come il SelfCookingCenter whiteefficiency, anche il cibo da strada può diventare una grande pietanza da servire.

Il gruppo Rational è leader mondiale, a livello settoriale e tecnologico, nella preparazione di piatti caldi nell'ambito delle cucine professionali. La società, fondata nel 1973, conta oggi circa 1400 collaboratori, di cui oltre 850 in Germania. In seguito all'IPO (Initial Public Offering) del 2000, Rational è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX.

Lo scopo primario della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, Rational è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti in materia di tutela ambientale, gestione e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l'elevato livello del lavoro svolto da Rational.

VILLACHER BRAUEREI

Qualità premiata

La DLG, Associazione Agraria Tedesca, ha premiato con la medaglia d'oro due specialità birrarie del birrificio Villacher: Villacher Märzen e Villacher Hugo. Dopo l'oro ottenuto da Villacher Pils nel 2013, il birrificio Villacher brilla nel giro di pochi mesi per questo nuovo riconoscimento



La Purezza del sapore, il gusto abboccato, la brillantezza della birra e la compattezza della schiuma sono solo quattro dei tanti criteri di qualità, analizzati e valutati dagli esperti del centro di controllo per generi alimentari DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.). Oltre a questo, la birra deve provare la sua stabilità di sapore durante l'immagazzinamento, mentre le bevande miscelate a base di birra sono valutate per l'armonia di gusto e sapore tra birra e gassosa. I controlli di qualità del DLG avvengono con la massima obiettività secondo parametri definiti ed obbediscono alle direttive più severe del mondo. È per questo motivo che siamo orgogliosi delle medaglie d'oro conquistate dalle nostre due specialità birrarie, **Villacher Märzen** e **Villacher Hugo**, dopo che Villacher Pils aveva conseguito lo stesso risultato lo scorso anno, sottolinea Mag. Clemens Aigner, Presidente della Vereinigte Kärntner Brauereien AG. È la controprova della grande qualità che ci rende leader di mercato in Carinzia e ci fa considerare un fornitore affidabile e stimato anche in Italia.

Con queste premiazioni è stato confermato che Villacher non è soltanto il marchio birrario preferito della Carinzia ma anche che, per la sua qualità, fa parte dei birrifici austriaci di maggior successo. Le medaglie DLG sono il risultato dei continui miglioramenti apportati al prodotto ma sono anche indice del potenziamento del reparto tecnico, attuato dopo la costruzione della nuova sala di cottura, spiega il mastro birraio Manuel Duregger, il quale ha lavorato negli anni passati intensamente al perfezionamento dei metodi tradizionali di produzione.

VILLACHER - UNA BIRRA COME NOI!

Il birrificio Villacher, tradizione birraria dal 1858, è leader di mercato nella regione Carinzia ed è il birrificio più grande nel Sud dell'Austria, con un volume di vendita di 280.000 ettolitri di birra e 45.000 ettolitri di bevande analcoliche. Il birrificio Villacher è riconosciuto anche in Italia per una vasta gamma di birre della massima qualità e per l'innovazione del Villacher Hugo.

Il fatturato complessivo del birrificio Villacher del 2012 ammonta a 45 Milioni di Euro, la quota di esportazione è del 9%, i dipendenti sono 245. I rapporti con importatori e clienti in Italia sono consolidati da decenni: il Belpaese è il mercato estero più importante del birrificio Villacher.

NOVITÀ

DAL MONDO VILLACHER

Villacher Zwickl

Nel 2014 Villacher lancia una nuova ricetta della Zwickl che contiene, oltre al malto d'orzo, anche una percentuale di malto di frumento. Bere questa birra è stato a lungo privilegio del mastro birraio, oggi in tanti la possono apprezzare. La nuova Zwickl è una birra a bassa fermentazione, chiara e non filtrata. Grazie al lievito naturale, dispone di una grande varietà di aromi ed ha un alto contenuto di vitamine, proteine e sali minerali, mentre il contenuto di CO² è basso e ciò la rende facilmente digeribile.

Villacher Zwickl ha colore giallo oro intenso e schiuma bianca e compatta. Presenta una torbidezza fine e stabile, così come i conoscitori di birra preferiscono. Al naso si percepiscono profumi di erba fresca e di delicato miele millefiori, con un aroma deciso di lievito. Al primo sorso è rinfrescante e delicatamente frizzante. Abboccata al palato, ha un retrogusto delicato di luppolo che persiste a lungo. Villacher Zwickl è pura armonia fino alla fine.

Dati tecnici:

Grad. Alc. 5% vol.

Grado Plato 11,8°

Grado di amaro BE 23

Valore-PH 4,4-4,5

Villacher Zwickl verrà proposta nei locali Ho.Re.Ca. e promossa con locandine e centrotavola. Sarà un successo perché questa specialità rientra nella tendenza del pubblico orientato verso prodotti naturali e genuini.

Villacher sorgente di birra



Villacher
EIN BIER WIE WIR

Un nuovo progetto per la divulgazione della cultura della birra al grande pubblico proposto da Manuela Viel Consulting, agenzia di comunicazione per il mondo dell'enogastronomia che porta in Italia i concetti di marketing e le strategie di vendita più innovativi ed evoluti a supporto delle eccellenze italiane.



Conoscere le birre per poterle capire

Il progetto ha un nome, Percorsi di Birra, e si sviluppa attraverso un'offerta altamente formativa che accompagnerà tutti i partecipanti in un viaggio alla scoperta della cultura millenaria dell'arte birraia. Due le specifiche tipologie di contenuti: **Corsi**, formazione professionale per principianti e addetti ai lavori tenuti dai migliori docenti riconosciuti a livello internazionale; **Degustazioni**, eventi di degustazione di una o più serate per le attività recettive, focalizzate sull'abbinamento birra-cibo per il pubblico partecipante e sulla formazione del personale di vendita dell'attività stessa. L'offerta comprende, inoltre, la realizzazione della Carta delle Birre sulla base della proposta gastronomica dell'esercizio ospitante.

CORSI

Introducing Beer. Introduzione al mondo delle birre per scoprire la storia, le fermentazioni, gli stili, le tipologie di bicchieri, l'innovazione.

Il corso si sviluppa su 4 lezioni in aula di 3 ore ciascuna, più una visita in un birrificio artigianale.

Beer for Business. L'offerta formativa più specializzata per i professionisti del mondo Food & Beverage. Corsi ricchi di esperienza e culturalmente avanzati per sommelier, staff di birrerie, operatori del mondo della birra e chiunque voglia portare le proprie competenze ad un livello superiore. Il corso si sviluppa su 8 lezioni di 4 ore ciascuna, più 3 visite a birrifici che utilizzano differenti stili di fermentazione (bassa fermentazione, alta fermentazione, fermentazione spontanea).

Tutti i partecipanti riceveranno il kit di 10 bicchieri specifici per degustare le birre in modo corretto.

DEGUSTAZIONI

Quattro Stili per Quattro Ricette. Degustazione esperienziale di abbinamento a menù di carne, di pesce, vegetariani, formaggi e pasticceria. L'evento si svolge in

un'unica serata e prevede l'abbinamento di birre di qualità ad una selezione delle proposte gastronomiche più rappresentative dell'attività ospitante.

La Carta delle Birre. Percorso completo articolato su 4 serate che prevede la realizzazione e la presentazione degli abbinamenti di tutta l'offerta gastronomica dell'attività ospitante a birre di qualità superiore, spiegate ed argomentate attraverso la realizzazione della carta completa delle birre.

Il contenuto innovativo dell'offerta Degustazioni è dato dai corsi di formazione delle birre presentate per tutto lo staff coinvolto. In questo modo ognuna delle persone addette all'attività di vendita sarà in grado di argomentare e valorizzare l'esperienza birra-cibo per un periodo che andrà ben oltre la serata stessa.

Il progetto Percorsi di Birra è stato lanciato durante una serata-evento giovedì 20 marzo 2014 presso Ilario Vinciguerra Restaurant di Gallarate (VA).



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

INFORMATEVI SULLE SESSIONI DI CORSO DURANTE L'ANNO:

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

TEL. +39 075 966 06 07

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





About Ten®

Dalla passione dei soci fondatori, che si avvalgono della consulenza e dell'esperienza pluridecennale della scuola per Barman Flairtender di Padova, nasce About Ten® srl che, grazie a visione del mercato e continua ricerca, ben presto si è affermata come la più innovativa realtà per l'ideazione e la distribuzione di tutto quello che è novità!



Cìò che contraddistingue la gamma dei prodotti About Ten® è la qualità, subito riconosciuta dal mercato, così che possiamo sintetizzare: qualità ed innovazione distinguono i prodotti, mentre packaging e design accattivanti vestono la sostanza.

Prodotto di punta è **Cinico®**, liquore tutto italiano, risultato di un'esperienza maturata nel corso di venticinque anni, frutto della passione e dell'amore per i settori del bar e della ristorazione. Questo liquore "made in Italy" si propone come un ottimo dopo cena, per concludere il pasto oltre che come eccellente base per la miscelazione. Creato da un'infusione di spezie naturali, tra cui la cannella, il rabarbaro e lo zenzero, e di aromi, anch'essi naturali, in un distillato di grano, Cinico® ha un volume alcolico del 20% che lo

rende ideale per ogni occasione. Come nella migliore tradizione liquoristica italiana, Cinico® si affina nel tempo, ha un nome capace di incuriosire, si presenta in una bottiglia e un packaging elegante, soprattutto propone un aroma ed un gusto non presenti sul mercato. Queste caratteristiche lo rendono protagonista di molti eventi, tra cui, nei locali più alla moda, i **Cinico® Party** che About Ten® organizza con una formula semplice, divertente e coinvolgente.

Sweet & Sour, base principe del cocktail, è un preparato di succo di limone concentrato, zucchero ed acqua che consente di rendere i miscelati unici con standard qualitativi molto alti. Risparmio di tempo e riduzione dello spreco caratterizzano questa soluzione che si presenta con una rivoluzionaria bottiglia in vetro da 1 litro e un packaging accattivante;

Sweet & Sour è inoltre dotato di un dosatore per versaggi altamente calibrati e di un piccolo ricettario sia sulla bottiglia che in ogni singolo cartone di prodotto. I suoi ingredienti sono: succo di limone 48%, acqua, zucchero. Acidificante: acido citrico. Conservanti: potassio metabisolfito, sodio benzoato. Aromi. Antiossidante: acido L-ascorbico. La ricetta, nata dalla consulenza e collaborazione con la nota scuola di formazione di barman e freestyle Flairtender, mantiene le caratteristiche e connotazioni della ricetta artigianale già insegnata ed utilizzata a livello professionale da più di dieci anni.

Sweet & Sour è garantito due anni dalla data di produzione, va conservato in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto va consumato nel periodo massimo di 8-10 giorni.

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



Anno 15 n°2 - 2014
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

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

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

Redazione, grafica ed impaginazione
Idee&Sviluppo
Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)
Tel. 075.9660607 - Fax 075.9661036
redazione@birraandsound.it

Stampa
Tipografia Ceccarelli
Via Galvani - z.i. Campomorino
01021 Acquapendente - Viterbo

Per la vostra pubblicità:
info@birraandsound.it
Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del periodico consistono nell'assicurare una informazione specializzata a soggetti identificati per la loro professione. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti ai sensi dell'art. 13 il diritto in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i suoi dati. Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

Tutte le fotografie e i materiali ricevuti in redazione rimangono esclusiva proprietà di Extramoenia s.r.l.

Aut. del Tribunale di Perugia
n°43/2000 del 10/10/2000



Questo periodico è associato
all'Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai **Pag 37**
Tel. +39 0423 681983

Appenzeller **Pag 5 - 49**
Tel. +39 06 20749014

Asolo Bevande **Pag 6**
Tel. +39 0423 946466

Birra Expo **Pag 35**
www.birraexpo.it

Cadalpe Service **Pag 41**
Tel. +39 0438 441580

Dal Cortivo **Pag 43**
Tel. +39 0444 975050

Delirium **Pag III**
walter@altafermentazione.com

Demetra **Pag 47**
Tel. +39 0342 674011

Doppio Malto **Pag 37**
Tel. +39 031 3334187

Farsons Group **Pag 8**
Tel. +356 2381 4240

Forst **Pag II**
www.forst.it

GG3 **Pag 63**
Tel. +39 0775 224034/35

Gouden Carolus **Pag 45**
Tel. +39 06 20749014

H.Pierre **Pag 53**
Tel. +39 075 5271917

HB **Pag 23**
Tel. +49 8992105/0

La Rulles **Pag 9**
walter@altafermentazione.com

Lacu **Pag 33**
Tel. +39 085 979367

Lamb Weston **Pag 19**
www.potatodippers.com

Ludus **Pag 61**
Tel. +39 075 9660607

Ombrellificio Parola **Pag 7**
Tel. +39 081 5176604

Piccolo Birrificio Clandestino . . **Pag 37**
Tel. +39 342 0232522

Roman **Pag 31**
Tel. +32 475 938558

San Gabriel **Pag 37**
Tel. +39 0422 202188

Svevi **Pag 48**
Tel. +39 050 804683

Target 2000 **Pag 13**
www.cantinadellabirra.it

Villacher **Pag 59**
(Vereinigte Kärntner Brauerein AG)
Tel. 0043 4242 27777-0

Vin Service **Pag IV**
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

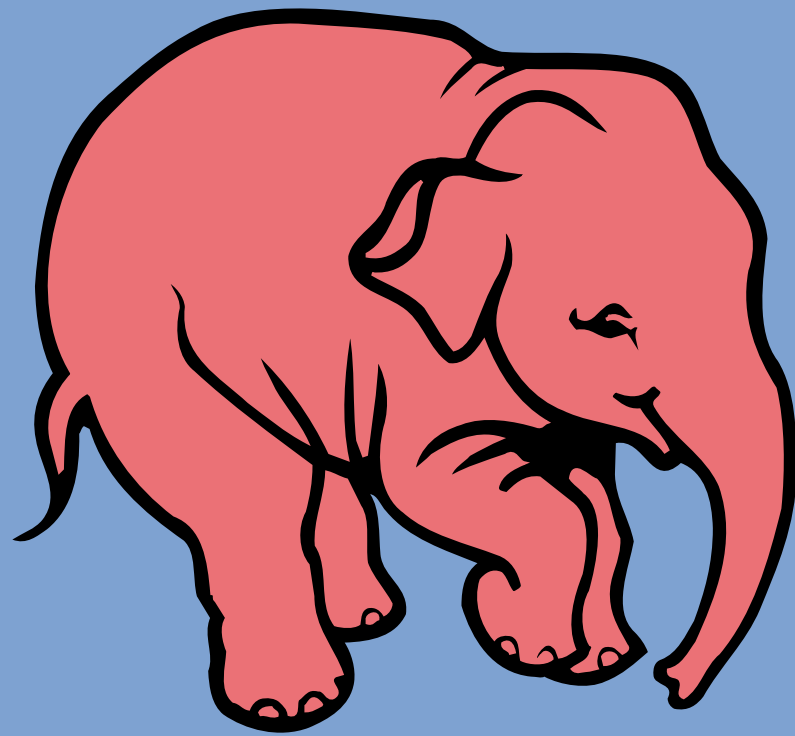
via

cap

città provincia

partita iva

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



Dal 1976 spilliamo le vostre bevande



venite a visitare la nostra
nuova area espositiva



Vinservice s.r.l. via G.Falcone 26/34 - 24050 Zanica (BG)
Tel: 035 672 361 www.vinservice.it - info@vinservice.it