

n° 6/2014 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



INAUGURAZIONI HOPpening Day Cantina della Birra **LOCALI** Bar Mochena a Civezzano, Mattorosso a Montebelluna **IN VETRINA** Chimay: ritorno alle origini, Privatbrauerei Ganter, In visita alla Corsendonk **QUESTIONE DI STILE** Stile HB München **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Craftwerk Brewing Birra Artigianale Tedesca, Lasi srl **DALLA CUCINA** Lamb Weston Academy, I Buoni di Stagione Demetra, Svedi srl **MARKETING** Il mondo delle app **TENDENZE** Strong Bock HB München a Frascati



[WWW.CANTINADELLABIRRA.IT](http://www.cantinadellabirra.it)

**BIRRE ARTIGIANALI
A PORTATA DI CLICK**



CONSEGNA IN TUTTA ITALIA



SCHEDE BIRRE DETTAGLIATE ED ABBINAMENTI



CARTA DELLE BIRRE PERSONALIZZATE



SPEDIZIONE GRATUITA

PER ORDINI SUPERIORI A 100 EURO (PRIVATI)
PER ORDINI SUPERIORI A 10 CARTONI (HO.RE.CA.)



SEI UN RIVENDITORE?

REGISTRATI COME CLIENTE HO.RE.CA E SCOPRI
LE NOSTRE OFFERTE DEDICATE A TE



OLTRE
700
ETICHETTE
DISPONIBILI

Visita il nostro SHOP ONLINE oppure contattaci



n. verde 800 010 935



info@cantinadellabirra.it

SEGUI LA NOSTRA COMMUNITY

con Notizie, Ricette, Degustazioni ed Eventi



BLOG



FACEBOOK



TWITTER



GOOGLE+



INSTAGRAM

CANTINA DELLA BIRRA

Uffici e Negozio: Viale Virgilio, 17 47838 - Riccione - Tel. 0541 603811 Fax. 0541 425653

www.cantinadellabirra.it - info@cantinadellabirra.it

BSS

UN "TRIP" SU TRIPADVISOR

Si aggira da tempo un fantasma nella testa dei nostri ristoratori, si chiama TripAdvisor. Un incubo per chi si occupa di marketing e sviluppo per le attività di ristorazione, soprattutto se sono catene in franchising nel settore della ristorazione e dell'alberghiero. Questo considerato sito che dispensa classifiche e indicazioni attraverso il giudizio dei frequentatori è divenuto in breve tempo una specie di cartina di tornasole per ogni ristoratore, se le recensioni sono negative il nostro comune titolare di locale entra in una specie di *trip* di preoccupazione che è spesso eccessivo e non corrispondente alla realtà di gradimento della sua impresa.

Innanzitutto capita in un locale (è inevitabile) che ci siano dei disservizi (un piatto di pasta scotto, una comanda rimasta indietro, un inconveniente in cucina o in sala che sia), il cliente incappato in questo inconveniente è molto motivato a scrivere il suo giudizio su TripAdvisor, i tantissimi clienti soddisfatti, se non per altre specifiche ragioni, se ne fregano di esporre il loro giudizio. Ciò che intendo dire è che spesso non c'è proporzione fra i tanti soddisfatti e i non e, per questo, TripAdvisor non va considerato come un suffisso matematico o come risultato certo, sul quale giudicare l'attività. Il giudizio critico che è presente sul sito non è il verbo sia nel bene che nel male. L'Antitrust ha multato TripAdvisor per 500mila euro con l'accusa di essere un diffusore di informazioni ingannevoli nel settore della ristorazione. Io che scrivo, voglio dirlo in maniera esplicita, non ho nulla in contrario con gli scopi di difesa e informazione dell'utente ai quali il sito si ispira, ciò che mi infonde altre perplessità è il valore assoluto che viene riconosciuto al sito. Ha assunto da tempo il ruolo di spartiacque nel giudizio collettivo, rientra negli appetiti di tutti coloro che senza scrupoli e con poche competenze informatiche possono ingenerare danni a carico dei ristoranti competitor. Insomma, facciamo due considerazioni: la prima è che TripAdvisor non è il giudizio universale per una attività, gli diamo veramente troppa importanza rispetto al pubblico di un locale; la seconda è legata al fatto che le classifiche non rispecchiano quasi mai il valore dell'offerta. In conclusione, il problema vero per un gestore rimane sempre lo stesso: fare bene il proprio lavoro.



SOMMARIO

16

LOCALI

- A Mochena, frazione di Civezzano in provincia di Trento, un bar che ha ampliato il suo successo grazie alle birre Roman: **BAR MOCHENA**



- A Montebelluna in provincia di Treviso, un locale in cui la contaminazione di musica, cucina e birra ha creato uno stile: **MAT-TOROSSO**



24

IN VETRINA

- Il **GEMELLAGGIO AUTENTICO DI CHIMAY**: Ritorno alle origini



- Alla scoperta di Friburgo della **PRIVAT-BRAUEREI GANTER**, da 150 anni simbolo della cultura birraia regionale di qualità



- Una tre giorni a fine ottobre, insieme ad importatori e gestori di locali: **IN VISITA ALLA CORSENDONK**



04

32

QUESTIONE DI STILE

- Quando l'"anima" di un locale corrisponda a quanto il consumatore oggi chiede: **STILE HB MÜNCHEN**



34

BIRRE ARTIGIANALI

- **SPIGOLATURE**

Brevi dal mondo delle birre artigianali

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

- La passione per la birra ha ispirato Bitburger Braugruppe alla creazione di un nuovo marchio "craft": **CRAFTWERK BREWING BIRRA ARTIGIANALE TEDESCA**



- **LASI SRL**: storia di una azienda italiana internazionale





10



12



14

44 DALLA CUCINA

- Giovedì 20 novembre a Tivoli, presso il Grand Hotel Duca d'Este, per i concessionari del Centro-Italia, evento **LAMB WESTON ACADEMY**



- Menu di stagione sempre freschi con **I BUONI DI STAGIONE** di Demetra



- Tempo di consuntivi che si chiudono per **SVEVI SRL** in un crescendo di sviluppo e successi

50 ATTREZZATURE

- **FAI UN CLICK: PARTECIPA ALLA CREAZIONE DEL RICETTARIO MARANO FORNI**



- **RATIONAL SEMPRE PIÙ VICINO AI SUOI CLIENTI**



52 MARKETING



- Web marketing: un approfondimento in 6 tappe. In questo numero **IL MONDO DELLE APP**

58 OSSERVATORIO

- La Spezialbier-Brauerei Forst ha aperto un nuovo ristorante: **IL PROGETTO DI CEL-LINA VON MANNSTEIN DÀ NUOVA VITA ALLO STORICO FELSENKELLER**



- Presentata ad ottobre la prima birra "creativa" del Birrifico Artigianale **SCHLEPPE: SCHLEPPE NO. 1**



- **RON VARADERO:** cubano por naturaleza



56 TENDENZE



- Si affaccia sul mercato un nuovo format: **STRONG BOCK HB MÜNCHEN** a Frascati





A Bologna **Brewdog Bar**

È recente l'apertura del secondo locale Brewdog in Italia: dopo Firenze ha aperto i battenti a Bologna, in via San Valentino 2F, una location di facile accesso e con possibilità di parcheggio. Ben studiate le proporzioni, circa 130mq per un locale piacevole ed informale in cui troneggia il bancone ed in cui l'arredo tutto gioca su materiali di recupero. Brewdog Bar è il luogo dove scoprire il mondo delle birre artigianali attraverso la più ampia selezione internazionale della città; non solo Brewdog quindi, ricordiamo ai pochi che non lo sanno che si tratta di uno dei birrifici artigianali inglesi di maggior prestigio (www.brewdog.com), ma anche i migliori birrifici della scena internazionale! 16 spine ad altissima rotazione ed oltre 150 etichette in bottiglie caratterizzano questo nuovo locale che si propone di convertire alla birra artigianale il più alto numero di bolognesi e non solo! I ragazzi del Brewdog Bar di Bologna hanno pensato anche a chi arriva qui trascinato dagli amici appassionati! Se riuscirà a resistere alla proposta brassicola, potrà comunque trovare conforto nell'interessante selezione di sidri, perry e ginger beer o se vorrà osare, nella piccola, ma validissima selezione di distillati artigianali! Il tutto accompagnato da un'attenta e divertente offerta di piatti unici (anche per vegani), sandwich e altre leccornie, tutte da provare, ovviamente in abbinamento alle birre... con il dichiarato intento di prendere per la gola anche il più scettico e dubbioso avventore!



La storica birra della citta' di Bruges. Una Tripel forte con la tradizionale miscela di spezie, il 'Gruut'.



BRUGGE Tripel è una birra chiara, di alta fermentazione; rifermentata in bottiglia, con 8,7 gradi alcol, e in fusto con 8,5 gradi alcol. Ha elegante colore giallo paglierino, schiuma persistente che lascia nel bicchiere tracce in trasparenza, simili ai pizzi di Bruges, e presenta un'elevata complessità di gusto: alle fini note aromatiche si sovrappone un delicato sentore di affumicato, dato dai particolari ceppi di lievito utilizzati in alta fermentazione.

La Brugge Tripel è il gioiello brassicolo che da secoli si caratterizza per la sua corposità e lo straordinario equilibrio gustativo, giocato sui toni dolci, amari e citrini, arricchiti dall'aggiunta di una sapiente miscela di erbe e spezie.

Brugge Tripel



WCesar di Wührer

La passione per la birra dei Wührer, storica famiglia birraia che sul finire degli anni '80 cedette il marchio, non è mai passata e così è nata la Cesar. L'attuale erede della famiglia, Federico Wührer, ha infatti creato la linea artigianale Cesar, declinata in 3 stili, *Saison*, *Pils* e *Blonde*, e per le festività propone il formato magnum da 1,5 litri, confezionato in un elegante cilindro nero, un regalo da rendere ancora più esclusivo con 6 o più bicchieri della casa che Federico ha personalizzato ispirandosi a quelli datati 1891, quando la birra fu insignita di uno dei riconoscimenti più ambiti dell'epoca: prodotto della Real Casa!



GIORNATA BITBURGER DELL'ORZO DA BIRRA

26 produttori hanno partecipato con un totale di 28 campioni di orzo da birra all'edizione 2014 di "Giornata Bitburger dell'orzo da birra", manifestazione organizzata congiuntamente da DLR e dal Bitburger Braugruppe. La premiazione è avvenuta nel Centro di Formazione del birrifico Bitburger. A trionfare la varietà **Propino**. 1° classificato Günter Diederich, Heidenburg, con la varietà Propino (23 su 27 punti) e 2° classificato: Felix Eichten, Fleringen e Edgar Pepper, Barweiler, entrambi con la varietà Propino e 23 su 27 punti



Farsons
FARSONS GROUP

CISK XS
EXTRA STRONG LAGER BEER
9% ALC/VOL

CISK EXPORT
PREMIUM QUALITY LAGER BEER
5% ALC/VOL

CISK XS

CISK LAGER
PREMIUM QUALITY LAGER BEER

FARSONS
CHOCOLATE STOUT

FARSONS
BIENA DOBBLIO MATELLO
STRONG ALE

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

www.farsons.com



PER UN NATALE ECCEZIONALE

Il mondo Hausbrandt, **Theresianer** e **Tenuta Col Sandago - Case Bianche** suggerisce stupefacenti emozioni, per il palato e per gli occhi, con le proposte Natale 2014, nel segno della qualità, della bellezza e della cultura, valori fondamentali che animano l'Azienda in ogni sua espressione e che divengono il *fil rouge* di ogni prodotto. Le specialità pasticciere sono protagoniste di un sorprendente viaggio dei sensi, così come birra e vino sono ispirazioni per accompagnare i piatti delle feste. **Panettone**, **Glassato**, **Glassato d'Epoue** e **Delice** sono le sue diverse declinazioni, **Pandoro**, nelle versioni **Classico** e con **Gocce di cioccolato**, **Birra d'Inverno Theresianer** e il distillato **Bierbrand**, i vini Tenuta Col Sandago - Case Bianche in formati e confezioni speciali, raffinate e preziose... un universo di "doni" preziosi, ricco di qualità, bellezza e cultura.

La Piadina Romagnola è IGP!

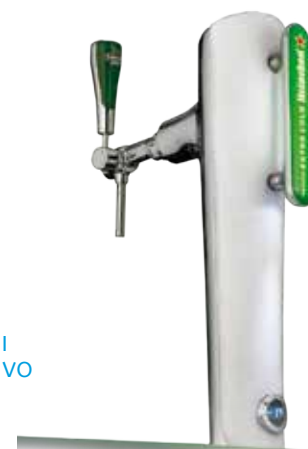
Storico riconoscimento per la Piadina Romagnola che ha ottenuto la registrazione come Indicazione Geografica Protetta (IGP). Il suggello definitivo è arrivato dalla Direzione Generale Agricoltura della Commissione Europea, l'organo preposto alla registrazione delle Denominazioni di Origine, che, dopo averlo pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, ha dato il via libera al Regolamento di Registrazione (Gazzetta Ufficiale UE Regolamento N. 1174/2014). Definire storico questo risultato è dir poco. È la giusta tutela di un prodotto patrimonio di tutta la Romagna, da decenni alle prese con numerosissimi tentativi di imitazione e contraffazione. D'ora in poi si potrà chiamare Piadina Romagnola/Piada Romagnola, anche nella variante alla Riminese, **solo quella prodotta e confezionata esclusivamente nel suo luogo di origine, la Romagna**. Solo i produttori che la produrranno secondo il disciplinare approvato potranno commercializzare la Piadina Romagnola IGP. Nessun altro potrà farlo.



DRAUGHT MASTER
PRODOTTO ESCLUSIVO
PER CARLSBERG



COLONNA PERONI
PRODOTTO ESCLUSIVO
PER SABMILLER



COLONNA HFEC
PRODOTTO ESCLUSIVO
PER HEINEKEN



VICTORY BREWING COMPANY E INTERBRAU

Saranno ben cinque le specialità targate Victory Brewing Company che sbarcheranno nel Belpaese via Interbrau: un matrimonio anche d'intenti, quello tra il birrifico americano ed il distributore italiano, accomunati dalla grande passione per la tradizione europea così come per l'innovazione americana. Fondato nel 1996, il birrifico americano Victory si è imposto nel corso degli anni come una delle realtà più interessanti della cosiddetta craft beer revolution, grazie alla sua capacità di coniugare il know how della cultura europea con la spregiudicatezza tipica del nuovo filone a stelle e strisce. Il risultato è un carattere unico e distintivo che emerge chiaramente in ogni birra firmata Victory.



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



Birra di Natale CHRISTMAS BREW

La Birra di Natale FORST è una birra speciale creata per le feste. Dal colore marcatamente dorato, questa birra è gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto.

Quest'anno per l'edizione 2014, l'illustrazione sulla bottiglia della Birra di Natale rappresenta la magica atmosfera della **Foresta Natalizia di Birra FORST**.

...in confezione regalo

Contenuto 2 litri

In vendita presso tutti i Grossisti FORST,
i Mercatini di Natale dell'Alto Adige
e nei Ristoranti-Birrerie FORST.
Fino ad esaurimento scorte.

www.forst.it



CALICI & BOCCALI

Organizzata nell'innovativo spazio di vendita al dettaglio creato da Ferro Beverage&co, un avveniristico store, costruito secondo criteri di design di alto standard che combina insieme forma e funzione per esaltare al massimo l'offerta di prodotto, ed il cui staff è composto interamente da sommelier professionisti, la kermesse Calici & Boccali ha visto il 17 e 18 novembre scorso riunirsi quasi un migliaio di esponenti del settore ho.re.ca. Degustazioni, workshop, presentazioni di cantine, birrifici e distillerie hanno coinvolto i protagonisti del mondo beverage in un susseguirsi di interessanti momenti di confronto diretto con i produttori, accompagnati da golose proposte food, dai **formaggi del Caseificio di Roncade, ai panificati Figuli, ai piatti di Chef Bertolini, alla battuta al coltello del maestro macellaio trevigiano Bruno Bassetto** che hanno deliziato tutti i presenti. Tra i partner di questa edizione ricordiamo **Icematic, Planet One, e Zafferano**. *Siamo davvero soddisfatti per il crescente successo di "Calici & Boccali", afferma il titolare di Ferro Beverage&co., Giovanni Ferro, una formula che si sta rivelando vincente dato il numero così significativo di operatori di settore che ha richiamato, quest'anno tra l'altro nel nostro nuovissimo spazio shop. Per noi si traduce in un altro traguardo importante in termini di visibilità, confermato anche dalla presenza di numerosi giornalisti, tutti particolarmente interessati alla selezione di prodotti che abbiamo scelto di presentare in questa occasione.*

Tra le cantine presenti: **Arcipelago Muratori, Adriano Gigante, Barone Pizzini, Biondelli Franciacorta, Cascina Bruciata, Duemani, Maso Martis, Nani Rizzi, PoderNuovo a Palazzone, Trabucchi d'Illasi, Vil-labella**, nonché **Maison Lallier e Duc de Chanais** per lo champagne. Per la birra: **Birrificio Italiano, ScheldeBrouwerij, Fyne Ales, Klosterbrauerei Weissenhohe, Magic Rock Brewing, Thornbridge Brewery e Hawkshead Brewery**.

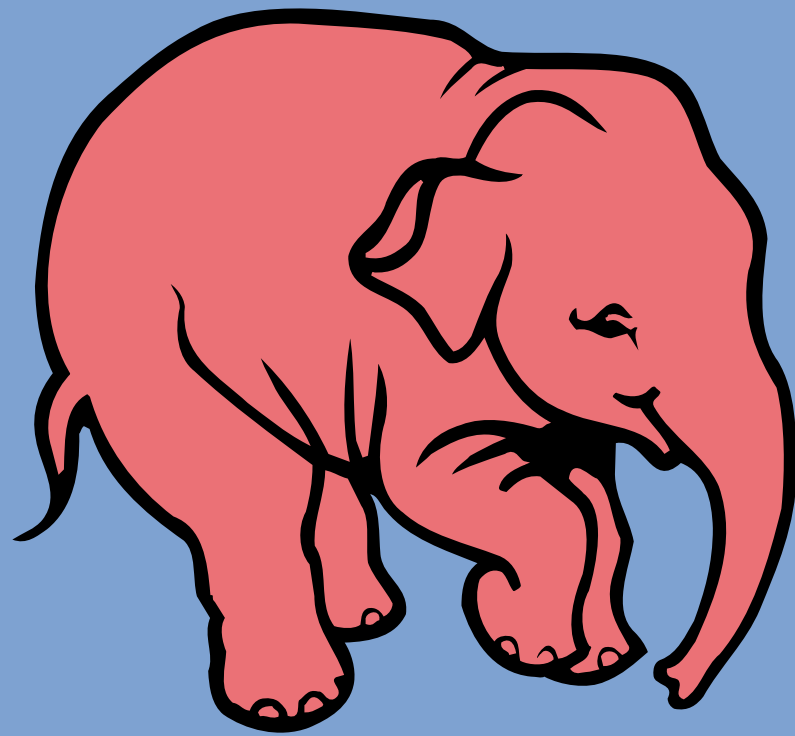
Oltre a diverse realtà del mondo degli *spirits* come **Andrea da Ponte, Crystal Head Vodka, Gruppo Campari, Macario retrò drink, Samaroli Point, Vermouth Carpano**, e del bere miscelato come **Schweppes Heritage e Gin Mare**.

Calici & Boccali" ha confermato la solidità di Ferro Beverage & Co, dal 1920 un'istituzione nel mondo della distribuzione di bevande nel canale Ho.Re.Ca.

Castelfranco Veneto per due giorni è stata la "capitale" del beverage grazie al grande successo della 2^a edizione della kermesse organizzata da Ferro Beverage&co



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



Il 21 novembre, all'interno della galleria del Palazzo dei Congressi, viale Virgilio 17 a Riccione, grande festa per l'inaugurazione del Beershop Cantina della Birra

HOPpening Day

di Luca Gennaro

Non pensate che abbiamo sbagliato a scrivere "opening", è proprio HOPpening Day, nato dall'unione di "hop", luppolo, "happy" e "opening", parola che racchiude il concetto di birra, festa e apertura. Una festa iniziata alle 18 nel nuovo negozio della Cantina della Birra che, dopo due anni di attività online ed il grande successo del suo e-commerce, ha sentito la necessità di instaurare un rapporto più diretto e immediato con i suoi clienti e con tutti gli appassionati della birra artigianale. Il negozio, aperto tutti i giorni (orario 10-

13/15-20), anche la domenica (16-20) è un open space articolato su due piani, oltre 230 metri quadrati di legno, ferro e cemento in cui perdersi per ore passando da una nazione all'altra. Fin dall'ingresso si presenta con una vasta scelta di birre artigianali, le stesse già in vendita nello shop online, www.cantinadellabirra.it, e, visto che non è semplice scegliere fra oltre 700 etichette, diventa fondamentale il riferimento ai ragazzi dello staff, disponibili e preparati. Per un servizio migliore, dato che molte persone potrebbero non avere il tempo di mettere in



fresco le birre acquistate, il negozio dispone di tre frigoriferi con una selezione di birre a rotazione, pronte per essere stappate. Oltre alle bottiglie sono in vendita anche altri articoli legati o collegati al mondo della birra. Nella vetrina al primo piano sono in bella mostra i bicchieri e i boccali già presenti sul sito e alcune chicche per intenditori. Tra i numerosi gadgets prodotti dai vari birrifici sono disponibili i classici portachiavi, apribottiglie, statuette, teli, tappetini, insegne e quadri insieme a tutta la categoria abbigliamento con t-shirt, felpe e cappellini.



INAUGURAZIONI



4^a Edizione

Bere Betti vivere lo stile

EVENTI

A Cortenuova, provincia di Bergamo, nella splendida cornice di Palazzo Colleoni, villa risalente alla seconda metà del Settecento, ricca di saloni affrescati, logge spaziose e di un rigoglioso giardino all'inglese, si è rinnovato il tradizionale evento dell'azienda di distribuzione beverage Betti

di Luca Genmaro

Non vero e proprio appuntamento per gli operatori del settore beverage e ristorazione, a cui è riservato, quello creato da Betti che anche questo anno ha riscosso un grande successo. Il 13 ottobre, infatti, i numerosi ospiti hanno potuto, dalle 11 fino alle 20, conoscere da vicino tante cantine, distillerie e birrerie, per un totale di più di 200 referenze, non solo degustandone i prodotti ma ricevendo la più ampia illustrazione da qualificati enologi e sommeliers come da mastri birrai e zitologi.

Folta la presenza di prestigiose cantine in rappresentanza di tutto il Bel Paese e con una selezione di vini francesi, altrettanto prestigioso il mondo degli spirits, con i distillati trentini Giori, i distillati Jacopo Maestri, i distillati austriaci Hauser, l'innovativo About Ten con il suo Cinico e il cubano Ron Varadero, ma voi mi perdonerete se occhi, e palato, erano puntati soprattutto sulle birre.

Rappresentati tutti i ceppi birrai, tedesco, anglosassone, belga e italiano, con i birrifici del portfolio Betti e che ora vi andiamo



ad elencare in rigoroso ordine alfabetico. Dalla Germania: **Engel Biermanufaktur**, **Falkenturm**, **Kulmbacher Brauerei**, con i marchi Eku, Kapuziner, Kulmbacher e Mönchshof, **Lauterbacher**, **Pyraser**. Dall'Austria: **Villacher**. Dalla Gran Bretagna: Well's & Youngs, con i marchi **Wells**, **Youngs**, Bombardier, Courage, Mc Ewans, DNA Wells & Dogfish, **Shepherd Neame**, con i marchi Spitfire, 1698, Bishops, Master Brew, Shepherd Neame. Dal Belgio: **Brouwerij Roman**, con i marchi Abbaye Ename, Sloeber, Black Hole, Blanche des

Flandres, Adriaen Brouwe, Roman. Dall'Italia: **San Geminiano** con i marchi Birra Artigianale L'Italica e Abracadabre. Altre birre in degustazione la Birra d'Abbazia Augustijn, la Bornem, la Gulden Draak, la Delirium Tremens, la Blanche du Neiges e infine, a dimostrazione dell'interesse che l'azienda Betti nutre per chi presenta intolleranze alimentari, la birra Mongozo Premium senza glutine, l'unica al mondo prodotta con ben tre certificazioni: oltre a gluten free, è infatti certificata Fairtrade (commercio equo e solidale) e Organic (biologica).





A Mochena, frazione di Civezzano in provincia di Trento, sulla statale 47, un bar che ha ampliato il suo successo con il servizio food e le ottime birre Roman



BAR TAVOLA CALDA MOCHENA

LOCALI

di Roberta Ottavi

Quando si dice l'evoluzione del bar! Questo locale ne è un esempio perfetto. Da quando Paolo lo ha rilevato nove anni fa, da semplice bar "in itinere" è diventato un locale in cui i servizi verso il cliente sono notevolmente cresciuti, e proporzionalmente il suo successo. Aperto fin dalle 4 del mattino, oggi il bar tavola calda Mochena ha un'offerta a largo raggio che va dalle colazioni agli aperitivi fino ad un'offerta di ristorazione di pregio. Ci spiega Paolo che ha trasformato il bar anche in tavola calda con una proposta di menu a prezzo fisso, con tre primi e tre secondi a scelta, un'opzione che di questi tempi è ottima;



non solo, variando ogni giorno il suo menu, rispetta i criteri di freschezza e stagionalità che il consumatore particolarmente apprezza. Ed essendo un appassionato di birra, ci racconta per un periodo di tempo ha proposto per la sera i piatti tipici trentini in abbinamento alle birre Roman. Ora, ci dice, avendo un orario così lungo, non ce la faccio a portare avanti questo progetto che mi ha dato soddisfazione, ma da questo noi deduciamo un'apertura mentale al consumo della birra di qualità. Gli chiediamo quali birre ha scelto per il suo locale, sono le birre Roman. *Le avevo fin dal 2002 in un altro locale, mi piacciono le birre belghe, e piacciono al pubblico della zona; quando Mutinelli, il mio fornitore, oggi un amico, mi fece conoscere questa birreria familiare, artigianale, capii subito che con queste*



birre avrei fatto la differenza, quindi quando ho rilevato il Mochena, ho continuato con le Roman. Ho la Roman Pils, ora ho inserito la Adriaen Brouwer che sta piacendo tantissimo, nella zona sono l'unico che la offre alla spina, in estate offro la Mater che per la stagione è perfetta; devo dirle che da me l'aperitivo sia mattutino che serale si fa con la birra. Lo osserviamo spillare e capiamo che per lui la birra è un cult, al Mochena il servizio è davvero ottimo! Le intuizioni di Paolo che lo hanno portato a birre di qualità ed all'aumento dell'offerta gastronomica sono la conferma che il bar di oggi non è quello che abbiamo conosciuto tanti anni fa, il suo locale è un riferimento per chi è di passaggio ma anche un luogo in cui avventori fedeli si ritrovano per una buona bevuta.



GUIDAONLINE[®] BIRRE&BIRRE[®]

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

GUIDAONLINE[®] BIRRE&BIRRE[®]

EDIZIONE 2014

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

DIZIONARIO COMPLETO
DELLE BIRRE

Beverfood.com
Edizioni S.r.l.



Brauhaus Aulendorf
seit 1892

Norbertus

LA TRADIZIONE DELLE BIRRE
CONVENTUALI TEDESCHE

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

DOWNLOAD GRATUITO DA: WWW.BEVERFOOD.COM

Beverfood.com Edizioni Srl

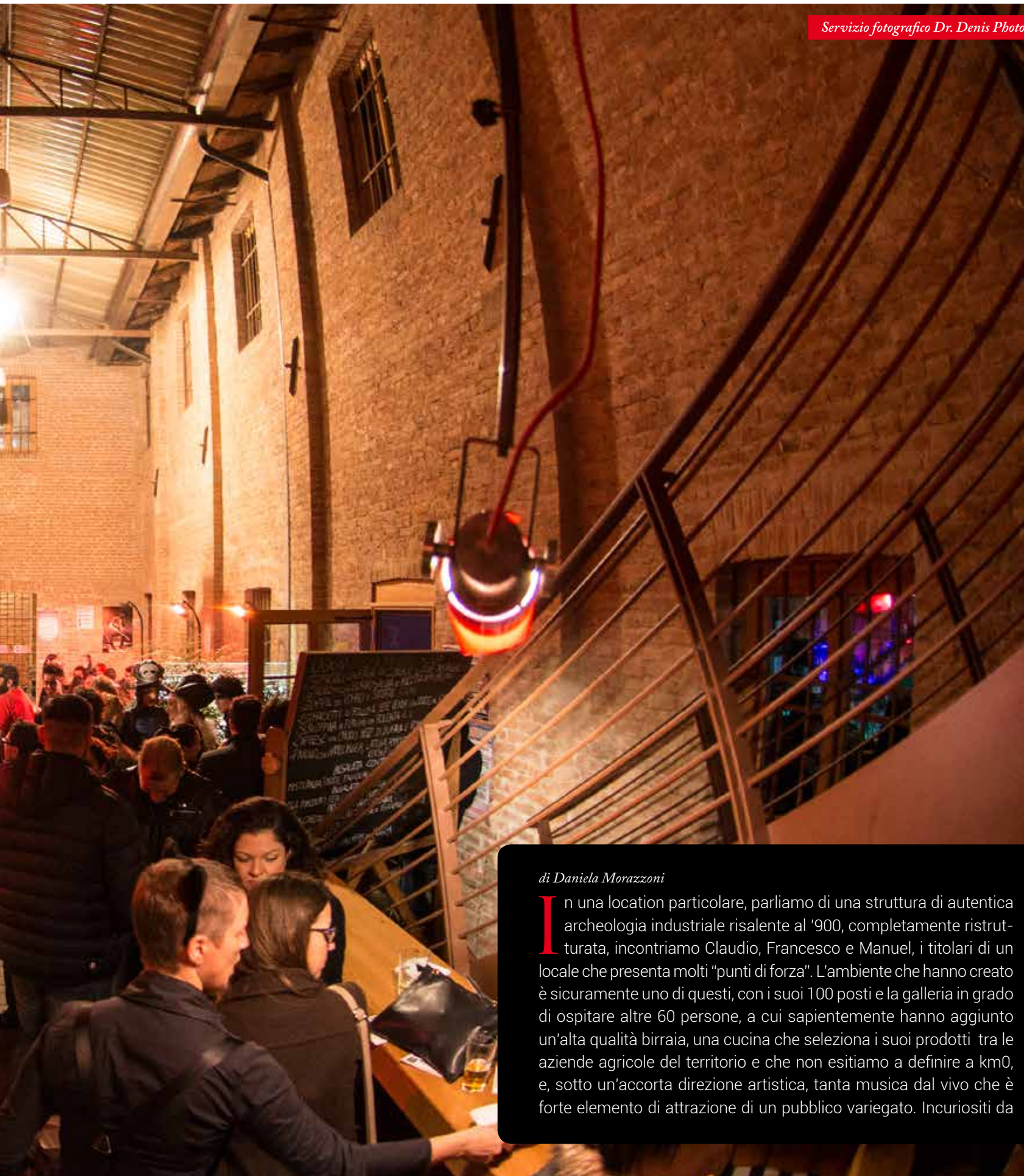
Via Marco Aurelio 8 - 20127 - Milano - Tel. (+39) 02283717 edizioni@beverfood.com

Mattorosso

km0 restaurant & live bar

In via Piave 108, a Montebelluna in provincia di Treviso, un locale in cui la contaminazione di musica, cucina e birra ha creato uno stile





di Daniela Morazzoni

In una location particolare, parliamo di una struttura di autentica archeologia industriale risalente al '900, completamente ristrutturata, incontriamo Claudio, Francesco e Manuel, i titolari di un locale che presenta molti "punti di forza". L'ambiente che hanno creato è sicuramente uno di questi, con i suoi 100 posti e la galleria in grado di ospitare altre 60 persone, a cui sapientemente hanno aggiunto un'alta qualità birraia, una cucina che seleziona i suoi prodotti tra le aziende agricole del territorio e che non esitiamo a definire a km0, e, sotto un'accorta direzione artistica, tanta musica dal vivo che è forte elemento di attrazione di un pubblico variegato. Incuriositi da


questa contaminazione di situazioni, abbiamo chiesto a Francesco chiarimenti. *A seconda del genere musicale dei gruppi che vengono chiamati ad esibirsi, ci dice, vediamo un pubblico diverso, e non solo i giovani come si potrebbe pensare. Non facciamo "cover" o "tribute" ma scegliamo chi suona la sua musica, e questo fa la differenza e ne determina l'apprezzamento.* Le birre poi sono un fiore all'occhiello del Mattorosso, ben 10 spine, 5 dedicate alla bassa fermentazione con il Birrificio Antoniano, e 5 all'alta fermentazione con il Birrificio Elav, senza tralasciare la dovuta rotazione per le specialità del periodo. La cucina è infine l'altro punto di forza, da sottolineare che il Mattorosso è aperto an-

che a pranzo, e qui viene fuori l'intelligenza della gestione perché il menu proposto, oltre che sulla genuinità e qualità, punta su un'offerta differenziata anche dal punto di vista economico, per una spesa media possibile per tutti. Il Mattorosso in questa "contaminazione" di offerte riscuote grande successo di pubblico e questo successo lo imputiamo alla sua "accessibilità", aperta a tutte le età, un'accessibilità che è economica perché ognuno può spendere in base alla sua tasca, tanto che anche nelle serate di concerto non si paga nessun ticket, ma è anche fisica perché prevede l'ingresso per i disabili. Indiscutibilmente il Mattorosso è un locale caratterizzato da varietà e molteplicità di aspetti: km0 restaurant & live bar.





www.chin8neri.it

 Chinotto Neri Official

IL GEMELLAGGIO AUTENTICO DI CHIMAY

Ritorno alle origini

IN VETRINA



Correva l'anno 1850 quando un gruppo di monaci trappisti si insediò a Chimay e costruì l'Abbazia di Notre Dame de Scourmont ed era il 1862 quando nacque il birrificio interno all'Abbazia: in quello stesso anno ebbe luce la prima cotta di birra Chimay. Una storia secolare quella del birrificio trappista di Chimay che da noi è stata conosciuta dal vasto pubblico soprattutto dagli anni '80: oggi tutti conoscono Chimay come marchio che rappresenta una birreria autentica trappista che produce, in maniera artigianale, birre di carattere, non filtrate, non pastorizzate e rifermentate. I monaci, però, accanto alla produzione della birra non hanno mai trascurato quella del formaggio

e quando, nel 2012, hanno celebrato i 150 anni dalla prima cotta, è maturata in loro la volontà di comunicare, su tutti i mercati internazionali, la loro identità originale: Chimay è birra trappista e formaggio trappista uniti in un Gemellaggio Autentico. Il Gemellaggio Autentico tra la birra e il formaggio di Chimay è un'esperienza di gusto che permette ad ogni consumatore di assaporare nello stesso momento due prodotti originali, nati per essere abbinati l'uno con l'altro: ogni birra di Chimay ha infatti uno o più formaggi di Chimay da potervi abbinare. Con l'avvento in Italia della rara birra Chimay Dorée e grazie ai locali del Club Chimay Dorée (www.clubchimaydoree.it), pionieri di questo inedito modo di degusta-



re le produzioni trappiste di Chimay, oggi ogni punto vendita della penisola può far provare ai propri clienti questa straordinaria esperienza di gusto.

Nell'intento di divulgare l'originalità e la tradizione di questi due prodotti trappisti, in sintesi l'identità Chimay, i monaci dell'Abbazia di Notre Dame de Scourmont questa estate hanno preso un'altra importante decisione: intervenire sull'estetica delle etichette di entrambi i prodotti. Si tratta di un vero e proprio ritorno alle origini, il restyling ha infatti rimesso in luce i vecchi loghi degli anni '80, in una versione sobria e raffinata, guidata da tre scelte: l'uso dello storico scudo di Chimay, parte integrante della storia del birrificio, sia nella forma che nella doratura; i tre colori, forti e puri, che caratterizzano le birre Chimay, il Blu, il Rosso e il Bianco; le radici di appartenenza al Belgio, evidenziate dalla bandiera nazionale, e il logo di Autentico Prodotto Trappista che passa sul fronte dell'etichetta adagiandosi sulla bandiera. Un restyling quindi, come potete vedere dalle fo-

tografie o dal video realizzato per l'occasione da Chimay in cui si mostra l'evoluzione delle etichette nel corso degli ultimi 65 anni, che nella sua moderna evoluzione rispetta ed esalta la storia trappista di Chimay.

Il Gemellaggio Autentico tra birra e formaggio si fregia così di una nuova veste grafica e sicuramente i formaggi Chimay, grazie all'importatore nazionale Caform (FiorDiMaso), verranno sempre più degustati in abbinamento alle birre trappiste Chimay. Perché non cominciare la degustazione? Ecco qualche consiglio.

Chimay Blu o Grande Réserve, birra che si presta all'invecchiamento grazie alla positiva evoluzione dei suoi sapori e dei suoi profumi nel corso del tempo, con formaggio A La Blue o il cremoso Poteaupré, Chimay Rossa, conosciuta come la Première perché la sua ricetta è l'originale del 1862, la prima appunto, con formaggio A La Rouge, Chimay Bianca, Triple detta anche Cinq Cent, fresca e facile da bere grazie alla combinazione tra lievito e generosa luppolatura, con formaggio Vieux Chimay, Chimay Dorée con formaggio Le Doré.



www.fiordimaso.it



Alla scoperta della “green city” tedesca, così è chiamata la città di Friburgo nella regione Baden-Württemberg, vicino alla Foresta Nera e ai suoi stupendi paesaggi, e della Privatbrauerei Ganter, da 150 anni simbolo della cultura birraia regionale di qualità

di Daniela Morazzoni

Un vecchio detto popolare di Friburgo dice che chi, inavvertitamente, mette piede in uno dei Bächle che attraversano la città è destinato a tornarci, un po' come gettare un soldino nella fontana di Trevi a Roma ma la tradizione locale ha un'altra leggenda: chi inciampa in un Bächle prima o poi sposa un friburghese. Noi, che abbiamo goduto dell'ospitalità della città, non siamo inciampati ma abbiamo un motivo per tornare a Friburgo, e non è il matrimonio ma la Birreria Ganter, certamente parte integrante della cultura locale. Friburgo è una cittadina vivace e cosmopolita, caratterizzata da una fitta



rete di piccoli canali, che una volta servivano come riserva d'acqua per gli incendi ed oggi servono per rinfrescarsi i piedi nei momenti di calura, i Bächle sopra citati, e dai Mosaiken, disegni a mosaico situati a fronte negozio nella pavimentazione dei marciapiedi che raffigurano l'attività del locale; ha tante altre caratteristiche, è la città tedesca con la maggiore quantità di ore di sole, vanta edifici del 13° e 14° secolo, sfoggia un duomo in puro stile gotico che è uno dei più belli d'Europa, e poi è la città più ecologica della Germania... per questo è chiamata “città verde”. È in questo contesto che si integra la Bir-

PRIVATBRAUEREI GANTER





reria familiare Ganter che vede le sue origini nel 1865, ricorre proprio questo anno il 150° anniversario, ad opera di Ludwig Ganter che crea il suo birrificio nel centro della città, in quella che fu la residenza di Erasmo da Rotterdam. Oggi, alla quarta generazione e con uno stabilimento completamente rinnovato secondo i più innovativi standard tecnici e organizzativi, la cui eco-compatibilità si fa notare grazie alla conversione da raffreddamento ambientale a raffreddamento a serbatoio unico, la Birreria Ganter non ha mai tradito i suoi valori: l'amore per l'arte della birra, la passione per il gusto e i requisiti di qualità

elevatissimi, la spiccata sensibilità per il territorio e le persone.

Come orgogliosamente dichiarano alla Ganter, *la qualità non comincia in Birreria ma durante la selezione delle materie prime.* Gli ingredienti delle birre Ganter provengono infatti da zone di massima qualità: l'acqua cristallina, che dalla Foresta Nera scorre direttamente nei pozzi, e l'orzo, il frumento e il luppolo della Hallertau e Tettang provenienti dalla coltivazione agricola. E poi la mano dell'uomo, la capacità del mastro birraio che con amore e passione produce le birre attraverso un processo di lavorazione tradizionale rendendole uniche nel gusto.

L'ORO della Foresta Nera



*Brauerei Ganter GmbH & Co. KG
Schwarzwaldstr. 43 | D-79117 Freiburg i. Br. | kgf@ganter.com*

www.ganter-italia.it

Il legame tra la Birreria e Friburgo è forte, e a rivelarlo è il marchio stesso della Ganter, voluto da Ludwig "Louis" Ganter nei primi del '900, che rappresenta l'aquila, blasone della città. Ci soffermiamo su questo simbolo della Brauerei Ganter che nel tempo ha subito dei cambiamenti di forma per adattarsi allo spirito dei tempi e che comunemente viene chiamato "grifone": il grifone non è forse un animale mitologico con la vista acuta dell'aquila e la forza del leone? E non fa forse parte degli animali dello stemma del Baden? Ecco intrecciarsi anche nei simboli la tradizione del territorio con la storia della Birreria Ganter. E non dimentichiamo che Friburgo è sulla strada della Foresta Nera, quindi non domandiamoci perché le birre Ganter sono chiamate "l'oro della Foresta Nera"! Del resto anche il nuovissimo stabilimento, con



16 serbatoi di fermentazione e stoccaggio, cinque serbatoi a pressione, due impianti di lievitazione, un filtro a membrana, cioè la filtrazione tangenziale, e una linea di riempimento dei fusti completamente automatizzata, nonché con i nuovi impianti di pallettizzazione, con una cantina di stoccaggio del luppolo, modernissime linee di alimentazione e un sistema di refrigerazione di cui abbiamo accennato, con i nuovi compressori ad aria e il raffreddamento della birra convertito dal tipo ambientale a quello a serbatoio unico che permette il 52% di risparmio di consumo energetico, la riduzione dell'utilizzo di ammoniaca da 6000 kg a 60 e la riduzione del consumo idrico del 30%, del resto, dicevamo, la nuova sede ha anch'essa una location emblematica: Schwarzwaldstraße, cioè strada della Foresta Nera.



E come è tipico delle città tedesche, anche Friburgo ha la sua festa della birra, ovviamente organizzata dalla Birreria Ganter, è l'Oktoberfest Ganter che vede il coinvolgimento di tutti i cittadini e a cui abbiamo partecipato anche noi con grandi scorpacciate e ottime bevute, allietati da simpatica musica e dalla spontaneità di tutti i partecipanti. Ve ne diamo reportage fotografico.



GENERAL G3 ARREDAMENTI



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

Una tre giorni a fine ottobre, insieme ad importatori e gestori di locali, per conoscere da vicino la città di Turnhout in cui nel 1395 fu fondato il Priorato di Corsendonk alle cui ricette originali ancora oggi si attengono le birre d'abbazia Corsendonk



Come nella miglior tradizione dei monasteri medievali in Europa, anche nel priorato di Corsendonk, in Belgio, i monaci producevano birra, e continuarono a produrla fino al 1784 quando l'imperatore Giuseppe II d'Austria, preoccupato del potere degli ordini religiosi, non decise di sciogliere il loro monastero. Fu la fine del priorato ma non delle birre ad alta fermentazione lì prodotte: nel 1906 infatti Antonius Keesmaekers, nella sua birreria, ricominciò a brassarle sulla base delle ricette monastiche e rinominò Corsendonk la sua Brasserie. È del 1953 la chiusura della Brasserie ma ancora una volta questo

non segna la fine della sua tradizione birraia. Proprio nel 1982, in occasione del 125° anniversario della città di Oud-Turnhout, Jef Keersmaekers, nipote di Antonius, lancia sul mercato le famose Agnus Dei e Pater Noster, oggi più semplicemente Corsendonk Agnus e Corsendonk Pater, non più prodotte in loco ma dalla Brasserie Du Bocq. Da quel momento in poi la Brasserie Corsendonk, pur non producendo direttamente, potremmo definirla una beer firm che "prescrive" la propria ricetta alla birreria e si occupa esclusivamente della commercializzazione, è un fermento di idee che oggi si manifestano in 8 tipologie

In visita alla Corsendonk



birrarie. La nostra visita è diventata così un affascinante tour storico-culturale nel quale abbiamo potuto conoscere in primis la sede logistica della Corsendonk, con degustazione guidata di tutte le birre, e trascorrere la serata alla Brasserie Capriani, una trattoria tipica italiana di grande livello, che fa delle Birre Corsendonk la sua punta di diamante, per poi recarsi il giorno successivo a Purnode dove ha sede la Brasserie Du Bocq e conoscere tutte le fasi produttive delle birre Corsendonk, concludendo poi ad Anversa, con un giro per la città e la serata a Le Royal Café, situato in una delle più belle stazioni ferroviarie del

mondo, un locale stupendo che offre alla spina Corsendonk Blonde e Bruine. Ad accompagnarci nel tour, e nostro mentore, Renato Chiapparelli, manager Corsendonk Italia, con tutto lo staff dirigenziale dell'Azienda: Stefan Keersmaekers, Luc Lauwers, Wouter Goeman. Compagni di viaggio alla Corsendonk alcuni importatori e distributori, Cocktail 97, Ar.Chi., Ellea Drinks, Zeus, con gestori di locali da loro serviti: tutti ci hanno confermato l'utilità di questo viaggio, necessario a conoscere di più per trasmettere informazioni ed emozioni ai propri clienti, quindi posizionare meglio le birre Corsendonk.



IN VETRINA





MÜNCHEN



Alla ricerca della creazione di locali destinati al successo si fa un gran parlare di modelli, format e stili di arredo, spesso trascurando l'anima che lo stile scelto deve esprimere e soprattutto se questa "anima" corrisponda veramente a quanto il consumatore oggi chiede.

Stile HB München

di Guja Vallerini

C'è uno stile intramontabile che in Italia continua a mietere successi, è lo stile bavarese: allegro, gioioso, capace di offrire birre di elevata qualità e cibi originali che incontrano il gusto italiano. E quando si parla di Baviera il pensiero corre alla sua capitale, Monaco, e quando si parla di birra di Monaco non c'è chi non pensi all'Oktoberfest, e quale miglior simbolo dell'Oktoberfest se non la Staatliches Hofbräuhaus in München, per tutti HB München, ed il locale birraio più conosciuto al mondo, la Hofbräuhaus am Platzl? Esiste quindi uno stile bavarese HB a cui tendere, senza la pretesa di poterlo emulare ma certamente di ben rappresentare nei locali che si fregiano di offrire birre HB München. Impossibile emularlo, dicevamo, e chi c'è stato lo sa bene, per la sua storia, la sua tradizione, la sua grandezza ma possibilissimo ispirarsi per i tanti particolari che offre. Ad esempio gli scaffali pieni di boccali, il tavolo dell'amicizia, i colori della bandiera bavarese, l'alternarsi del tipo di

seduta, dagli sgabelli senza schienale al bancone alle sedie modellate fino alle panche per le comitive, il legno a profusione per tutti i mobili, alcuni verniciati. E poi il gioco di luci, soffuse per dare calore all'ambiente e, perché no, alternate a candele, sempre gradevoli. Un locale HB München non può poi prescindere dalla "mise" dello staff, rigorosamente in costume tipico bavarese, e, pur non pretendendo di avere orchestre bavaresi, almeno trasmettere qualche pezzo musicale originale, se non altro un "ein prosit", sempre capace di rav-

vivare l'ambiente e di coinvolgere gli ospiti. Soffermiamoci sull'offerta gastronomica, che in Germania è molto più ricca di quanto siamo abituati a pensare; certamente vanno selezionati piatti di gradimento del pubblico italiano ma fondamentale è partire da ingredienti originali. Inutile dire delle birre HB München, superlative e declinate in tanti stili così da incontrare sempre il gradimento degli avventori. Cosa è più difficile in questo stile è trasmettere la proverbiale accoglienza e il senso della vita bavarese, quello che viene espresso dall'intraducibile





MÜNCHEN



parola Gemütlichkeit ma non sarà certo difficile per noi italiani saperlo interpretare, se aiutati dall'ambiente giusto, dall'ottima birra e da squisiti cibi.

Abbiamo molto parlato dell'Hofbräuhaus am Platzl ma in questo reportage vorremo farvi vedere altri locali che in Germania offrono birre HB München, per ampliare la vostra visione di uno stile nato per il successo, che si tratti di una birreria tipica, di un ristorante, di una taverna, perché le birre HB München si prestano a qualsiasi modello di locale vogliate creare.



FORNERIA MESSINA E BIRRA DEL BORGO

Sempre più i locali puntano alle birre artigianali, un esempio è la Forneria Marconi di San Martino delle Scale, Monreale (PA) che per l'inizio della stagione invernale ha organizzato il 28 novembre un evento con **Birra del Borgo**, distribuita in esclusiva dall'azienda Da Pian 1904. Tre le birre in degustazione, Duchessa, Reale e 25 Dodici, la Christmas Ale del birrificio, in abbinamento ad un menu particolare fra cui spiccavano al buffet dolci & biscotti tipici caserecci di produzione della Forneria Marconi da gustare con la birra di Natale. Presenti per l'occasione **Leonardo Di Vincenzo** Patron di Birra del Borgo e **Raffaella Dapian** della Da Pian 1904.



Spigolature

ASSOCIAZIONE BIRRA DELLA LOMBARDIA

È nata **A.BI Lombardia - Associazione Birra della Lombardia**, organismo che promuove e sostiene la produzione di birra di questa Regione, riunendo i propri associati in un progetto che ha l'obiettivo di rafforzare la filiera della birra e valorizzare la promozione del territorio lombardo.

All'Associazione, **presieduta da Filippo Ghidoni** (Agribirrificio La Morosina), **hanno già aderito 10 microbirrifici** (Az. Agribirrificio La Morosina, Birrificio Geco, Birrificio Hibu, Birrificio Settimo Cielo, Birrificio Spluga, Doppio Malto, La Fenice, Palabrauhaus, Pratorosso Società Agricola, Vis Beer). Il battesimo della neonata associazione si è svolto presso RiccaGioia SCPA, il Centro di Ricerca Formazione e Servizi della Vite e del Vino, dove le birre degli associati di A.Bi. Lombardia sono state degustate in abbinamento a salumi, formaggi e dolci tipici regionali.

La creazione di **A.BI Lombardia** è stata promossa e resa possibile grazie al sostegno e all'impegno dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia** e di **AssoBirra** che hanno messo a disposizione di questo progetto il proprio know how associativo e di promozione del territorio.





BeerAttraction

INTERNATIONAL CRAFT BREWERIES SHOW

Fiera e Riviera di Rimini
21-24 | 02 | 2015



www.beerattraction.com



organizzato da



in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner





Your Best Choice.

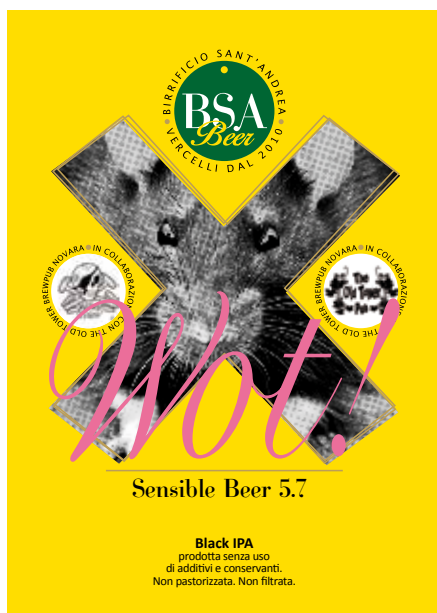
L.a.s.i. s.r.l.

via delle Industrie II°, n.43, 30020 Meolo, Venezia, tel. +39 0421 345553 fax. +39 0421 345094

www.lasi-italia.com info@lasi-italia.com



DENTRO LA COTTA



BSA PRESENTA WOT

Il Birrificio Sant'Andrea di Vercelli lancia la sua nuova birra ad alta fermentazione: è una Black IPA, conosciuta anche come Cascadian Dark Ale. Simpatico come sempre lo slogan che l'accompagna: The original Sensible Beer. Smash it up! Scopri il tuo lato scuro. Tuffati nel nero più nero. Wot, g.a. 5,7% vol., è una birra basata su una ricetta che fonde le caratteristiche dei malti scuri (tostato e cioccolato) con le luppolature profonde delle American IPA. Una birra dannatamente intrigante, nata in collaborazione con The Old Tower Brew Pub di Novara. Da gustarsi con carni saporite, cibi piccanti e formaggi forti, e, tipico di BSA, cantando a squarciagola "He said Captain, i said Wot!" o qualsiasi altro pezzo Punk.



Terza Rima

Nasce la birra speciale italiana del Gruppo Togni, azienda marchigiana attiva nei settori spumante, acque minerali e vino, che propone due linee prodotte con metodo artigianale, **Le Classiche** e **Le Donne**. Ne Le Classiche Terza Rima propone **La Bionda**, fresca e delicatamente profumata, **La Bionda doppio malto** con note decise di malto e luppolo in fiore e **L'Ambrata** morbida e fortemente luppolata. Le Donne si distingue invece per un carattere più deciso e rappresenta la linea Premium di Terza Rima. La proposta si distingue in tre diverse tipologie: **Virtuosa**, birra speciale bionda, caratterizzata da intensi profumi di malto e cereali; **Viziosa**, bionda doppio malto, si distingue per la corposità e la notevole persistenza; infine **Dannata** l'ambrata di Terza Rima dalla importante luppolatura, piacevolmente amara e caratterizza da una sinuosa rotondità ed elegante persistenza. A valorizzare la linea premium di Terza Rima sono le etichette realizzate su disegno in esclusiva da una sapiente bozzettista che ha tratto ispirazione dalla Divina Commedia, così come lo stesso nome della birra vuole esser un omaggio al padre della lingua Italiana.



Movember by La Buttiga

In occasione di Movember Piacenza 2014, il birrificio La Buttiga ha creato una ricetta esclusiva fatta ad hoc per l'iniziativa. Lo stile scelto è stato un'american pale ale e la birra non poteva che chiamarsi Movember, g.a. 6,5% vol. Ecco la descrizione di Andrea Camaschella, giornalista ed esperto degustatore: *La Movember si presenta dorata, limpida, con bella schiuma a grana fine, i profumi, freschi e generosi, di agrumi, erbacei, floreali e di pepe invogliano a portarla alla bocca. Al palato vince il bilanciamento: l'attacco dolce, con note di caramello dei malti, è presto superato da una sensazione pepata, che porta ad un finale piacevolmente secco e amarognolo dove i sapori di pompelmo ed erbacei si protraggono per parecchio. Un'American Pale Ale di carattere, con il pepe Szetchuan che danza sulle note dolci di malti e luppoli lungo tutta la bevuta, per poi prolungarsi, senza eccessi, nel lungo retrogusto con una sensazione limonosa che ben si armonizza con le note di pompelmo. Da bersi e ribersi e sempre per una buona causa!*

Birra De Litio

Questa Birra è la Mia Terra, è il claim scelto da Birra De Litio di Atri (TE), una birra che nasce da una ricetta originale del 1936 e che nel suo DNA ha tutti i profumi e i sapori della Riserva Naturale dei Calanchi di Atri. Dopo essere stata per decenni un prodotto riservato ad amici e conoscenti, questa particolarissima birra ha debuttato sul mercato con l'etichetta "Birra De Litio" (il riferimento è ancora una volta al territorio perché il pittore Andrea De Litio è colui che ha realizzato la "cappella sistina" del Duomo di Atri). Tre le birre prodotte: Birra Bionda, una ale di 4°, Birra Ambrata, che richiama le APA, di 4°, e Birra Rossa, un'IPA di 6°. La presentazione di Birra De Litio nella suggestiva location delle ex Scuderie Ducali di Atri è stata curata dal noto critico enogastronomico Antonio Paolini, che ne ha guidato la degustazione.



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




**PICCOLO®
BIRRIFICIO
CLANDESTINO**

Via Nicolodi 40, Livorno www.piccolobirrificioclandestino.it info@piccolobirrificioclandestino.it

La passione per la birra ha ispirato Bitburger Braugruppe alla creazione di un nuovo marchio "craft", unico nel suo genere per tecnologia e know how a cui si unisce la ricerca costante della migliore qualità che contraddistingue il Gruppo Bitburger



CRAFTWERK BREWING

Birra Artigianale Tedesca

BIRRE ARTIGIANALI

Si apre un nuovo capitolo nella storia della birra tedesca, spesso accusata ingiustamente di poca varietà nelle sue declinazioni, molti sostengono proprio a causa del limite agli ingredienti posto dall'editto della purezza; facciamo il punto: il Reinheitsgebot garantisce una delle più grandi tradizioni birraie del mondo, e la varietà birraia tedesca è tutt'altro che monocolore, anzi, più vocata all'artigianalità di quanto comunemente non si pensi, basta riflettere sul numero di piccoli produttori diffusi sul territorio. Il nuovo capitolo a cui facciamo riferimento è però quello "scritto" da Bitburger Braugruppe che ha messo a frutto l'esperienza dei suoi mastri birrai nella divisione Prove e Specialità per creare una nuova linea di birre artigianali ed un nuovo marchio: Craftwerk Brewing.

Ci spiega Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director South Europe & Latin America di Bitburger BrauGruppe: *lavoriamo sul mosto di birra dal 1991 e già da 20 anni ottimizziamo le materie prime, i relativi gusti e sapori, i processi produttivi; nel nostro reparto Prove e Specialità i mastri birrai testano nell'impianto da 20hl nuovi procedimenti di macerazione, fermentazione e cultura dei lieviti. Da questa ricerca e dai più di 2.000 diversi tipi di mosto pro-*

Da sinistra: Martin Rederlechner con gli assistenti alle vendite Tanja Toßing, Claudia Heyer, Theresia Dietz-Koster, Rita Gehrken e gli agenti Ivan Sperandio e Luca Broccatelli





dotti, il nostro team di mastri birrai ha sviluppato 4 tipologie birraie assolutamente "fuori dal coro", meritevoli di un nuovo marchio che non poteva che sottolineare l'artigianalità della produzione. È nata così la Craftwerk Brewing.

Scopriamo subito quali sono le birre Craftwerk.



Craftwerk Skipping Stone g.a. 4,8% vol.

È una Summer Ale, sinonimo di gusto puro, di leggerezza solare, di piacevole freschezza. "Ritorno alle origini" è il suo motto! I tipi di luppolo che i birrai utilizzavano decine di anni fa vengono riscoperti nella Skipping Stone, qui ritroviamo i luppoli Hersbrucker Spät, Hallertauer Mittelfrüh, Nordbrauer, Brewers Gold, in modo creativo l'innovazione viene coniugata alla tradizione. Effervescente e frizzante, in cui il gusto fruttato si coniuga perfettamente all'amarognolo.



Craftwerk Hop Head Ipa 7 g.a. 8% vol.

Questa IPA è un omaggio alla American Way of IPA. Il luppolo tedesco Herkules, Magnum e Taurus vengono utilizzati per il loro amaro molto piacevole, una leggera nota di frutta tropicale viene data dal luppolo americano Cascade, Centennial, Chinook e Simcoe. Un'esplosione di sapori in bocca! Una birra dall'impressionante sapore fruttato, con una dolcezza vellutata, spezie misteriose da un lato, intensivi tocchi di amaro dall'altro.



Craftwerk Holy Cowl g.a. 9% vol.

Appassionato di birre belghe, il mastro birraio capo Stefan Hanke è riuscito a riprodurle, rispettando l'Editto della Purezza, utilizzando due diversi tipi di luppolo, Hallertau Tradition e Perle, capaci di produrre un mix tra un dolce fruttato e l'aroma di frutti di bosco da un lato e l'aroma di frutti verdi e di tè dall'altro... il risultato? una Belgian Style Tripel, anche in versione **barricata 12 mesi "Limited Edition"**!



Craftwerk Tangerine Dream g.a. 5,8% vol.

Con il suo gusto puro e intenso di mandarini, Tangerine Dream Pale Ale è una birra veramente disinvolta, dalla fantastica eleganza: piacevolmente acre, frizzante ed effervescente. Il suo luppolo, Mandarina Bavaria, "allevato" in questi ultimi anni ad Hallertau e lanciato solo nel 2012 sul mercato, è utilizzato come single hop e conferisce a questa Pale Ale aroma e gusto fruttati e luppolati

Le Birre Craftwerk e i sedimenti in bottiglia

I consumatori sanno che le kellerbier e le weizen si presentano torbide, non sanno però che questa è una caratteristica delle Craftwerk. Sentiamo, sintetizzandola, la spiegazione del mastro birraio capo Dr. Stefan Hanke: *in Craftwerk volontariamente non filtriamo le birre per cui nel prodotto rimane un alto contenuto di sostanze proteiniche e di lievito. I tannini del luppolo reagiscono così con il lievito e portano alla formazione di flocculi che non indicano un problema di produzione ma una scelta consapevole del metodo di produzione delle nostre birre artigianali.*



A Meolo, provincia di Venezia, in via delle Industrie II 43, da oltre trent'anni LASI sviluppa, progetta, produce ed installa impianti per il settore brassicolo ed alimentare in genere.

LASI srl

storia di una azienda italiana internazionale

Missione Aziendale

LASI innova, progetta, produce, installa, certifica e garantisce **impianti tecnologici di produzione birra di altissima qualità**: sale cottura, cantine di fermentazione (a pressione e non), maltatori, pastorizzatori ed impiantistica varia. Un formidabile team di ingegneri, architetti ed esperti birrai progetta birrifici di qualsiasi capacità produttiva; la realizzazione di tali progetti, completamente realizzata nello stabilimento LASI di Meolo, Venezia (IT), avviene secondo i criteri tecnologici più avanzati, utilizzando acciaio certificato europeo di primissima qualità e tecnologie produttive avanzatissime. Lo staff tecnico LASI, assieme al cliente, inizia un percorso progettuale che definisce i criteri di progettazione ex novo del birrificio, o di ampliamento ed up-grading dell'impianto esistente. Il risultato sarà sempre: **massima qualità e funzionalità, unite al miglior rapporto qualità-prezzo.**

La storia della LASI Srl coincide con la storia della famiglia Crosato Franco e inizia oltre 65 anni fa, quando il Sig. Franco inizia a costruire i primi fermentatori e le prime attrezzature in acciaio per la birra e per il vino.

Oggi LASI, con un team di oltre 50 collaboratori, è la sola azienda italiana internazionale (dal 2015 una nuova sede in Francia - LASI France) in grado di: innovare, progettare produrre, installare, certificare e garantire impianti di altissima qualità in acciaio inox certificato, nei settori: **birra** (sale cotture, fermentatori a pressione e non, pastorizzatori, maltatori, impiantistica varia); **vino** (fermentatori, autoclavi, serbatoi, impiantistica varia) ed **agro-alimentare** (serbatoi ed impiantistica varia), ed in grado di realizzare **progetti architettonici** e **layout produttivi** per birrifici e cantine attraverso la società collegata NOFORM Studio Srl.

La filosofia di LASI? Qualità assoluta, soluzioni innovative, rapporto qualità/prezzo imbattibile.

In altre parole: lavoro duro, passione e genio italiano.



Prodotti e Servizi

- progettazione integrata architettonica ed impiantistica
- realizzazione di sale cotture personalizzate, manuali e automatiche da 2,5 a 100 hl
- cantine di fermentazione con serbatoi di tipo "c.c.t." o "b.b.t." da 5 a 2000 hl
- automazioni di processo
- impiantistica elettrica ed idraulica
- consulenza e formazione pre e post avviamento



LASI a Brau Beviiale 2014

La partecipazione di LASI a Norimberga a Brau Beviiale, salone internazionale delle tecnologie nel settore delle bevande, è stata un grande successo: numerosissime le visite allo stand ed altrettanto gratificanti le richieste di contatti e preventivi. Non poteva essere diversamente, sia per la qualità dei prodotti offerti da LASI sia per i numeri vantati da questa nuova formula di "tre giornate", dall'11 al 13 novembre, della fiera: BrauBeviiale 2014 è stata infatti la più grande nei suoi oltre 50 anni di storia e ha registrato +12% di visitatori professionali. a lunghe chiacchierate tra amici.



LAMB WESTON ACADEMY

DALLA CUCINA

Si è svolto giovedì 20 novembre a Tivoli, presso il Grand Hotel Duca d'Este, uno dei preziosi incontri rivolti ai concessionari ed alla loro forza vendita destinati a far conoscere sempre più il valore dei prodotti Lamb Weston

Da tempo la nota società olandese, leader mondiale nella trasformazione di prodotti a base di patate e appetizers surgelati, ha creato la sua Academy, una struttura nata per investire in sviluppo e cultura del prodotto, un autentico corso formativo rivolto sia ai dipendenti dell'azienda sia ai concessionari presenti in tutti i Paesi in cui Lamb Weston opera, e l'ambito è molto vasto perché parliamo di Europa, Medio Oriente, Asia, Australia, Nord e Sud America. Chi pensa quindi che Lamb Weston sia semplicemente un fornitore di patate sbaglia: partendo dal presupposto che la richiesta di questo prodotto continuerà a crescere in tutto il mondo perché le patate sono non solo nutrienti ma anche convenienti

e "sfiziose", Lamb Weston si distingue, ed è fra le tre più grandi aziende produttrici nel suo settore, perché ha un occhio sempre rivolto al futuro, è costantemente innovativa e sa creare sempre soluzioni che sono autentiche intuizioni di mercato. In altre parole sa lavorare nel marketing come oggi deve fare ogni azienda che vuol avere successo. E chi pensa che il marketing sia solo comunicazione, o ancor peggio, solo pubblicità, vuol dire che non lo conosce. Lamb Weston è una società "marketing oriented" che punta a far conoscere il prodotto sul mercato, a raggiungere un target più ampio, ad espandere l'attività, sia a livello di margine operativo che a livello di quote di mercato, a far crescere il fatturato, a vendere





di più. E questo orientamento lo vuole comunicare e trasferire ai propri concessionari, proprio attraverso la Academy. Abbiamo vissuto una giornata a Tivoli, con Lamb Weston Academy ed i concessionari del Centro Italia, che ne è la testimonianza più chiara. Qui, dopo l'accoglienza e l'introduzione del Responsabile Commerciale Italia Luciano Padrone, i partecipanti hanno potuto confrontarsi in un interessante Workshop Marketing con il Trade Marketing Manager Agron Shala, accompagnato da Paolo Fonzo, Key Account Centro Italia, hanno potuto conoscere meglio, direttamente dalla voce del responsabile degli acquisti della materia prima Dirk Peters, il prodotto principe, la patata e la sua tracciabilità, ed entrare nel

merito dell'aspetto commerciale insieme a Sandro Di Ruscio, Responsabile Commerciale Centro Italia e Sicilia, e lo stesso Luciano Padrone. Definire cosa si intende per mercato food service, conoscere Lamb Weston e la strategia commerciale ha appassionato i presenti che non sono stati coinvolti in una lezione accademica ma negli aspetti pratici della loro stessa operatività, dallo scontrino medio che le patate Lamb Weston possono generare ai nuovi modi di proporre il prodotto fino a temi apparentemente più elevati ma in realtà anch'essi molto pratici, e soprattutto attuali, come la sostenibilità, perché Lamb Weston crede in una crescita sostenibile e la fa funzionare pure commercialmente mettendo clienti e consumatori al centro

di tutto quanto viene fatto. Se la soddisfazione del cliente è l'obiettivo primario del marketing, indiscutibilmente l'Academy Lamb Weston lo centra perché rende un servizio che va ben oltre la vasta gamma di prodotti, l'affidabilità delle consegne, la flessibilità che le consente di trovare sempre la soluzione giusta, la buona relazione con tutti i clienti: l'Academy entra nella vita vissuta di chi il prodotto lo posiziona nei locali, fornendogli strumenti di cultura e di vendita. Per noi che vi abbiamo partecipato è stata una giornata proficua che ci ha fatto conoscere meglio un'azienda che credevamo già di conoscere e che invece abbiamo scoperto più ricca del già ottimo sapore delle sue Dippers che, lo confessiamo, sono le nostre patate preferite.





Offrire un buon servizio di ristorazione significa prestare attenzione nella scelta delle materie prime così da poter creare menù di stagione sempre freschi. Demetra grazie al suo team di chef e oltre 500 specialità, è il miglior alleato in cucina, fornendo ingredienti di qualità per infinite ricettazioni.

Arrivano le nuove ricette autunno-inverno di Demetra, l'azienda valtellinese che produce e commercializza in tutto il mondo le proprie specialità alimentari senza mai perdere di vista le esigenze del ristoratore. I ricettari sono uno strumento indispensabile: il team di chef Demetra propone sempre piatti esclusivi e personalizzabili che permettono ad ogni locale di esprimere la propria creatività. Con il nuovo ricettario "I Buoni di Stagione" il gestore troverà tante soluzioni per un menu completo di grande soddisfazione per il proprio cliente.

I BUONI DI STAGIONE

Richiedete una copia omaggio a:
marketing@demetrafood.it

DALLA CUCINA

LASAGNETTE CON PASTA FILLO FARCITA CON RAGÙ DI LEPRE

Ingredienti 3 fogli di pasta fillo (circa cm 10x6), 60g ragù di lepre Demetra, 20g filanger di porro

Preparazione Tagliare 3 rettangoli di pasta fillo della misura desiderata, spennellarla con dell'olio e cuocerla in forno per alcuni minuti. Scaldare il ragù di lepre in una padella, posizionare sul piatto da portata il primo rettangolo di pasta fillo, condire con il ragù e procedere con un altro strato sino alla fine, arricchire con alcuni fili di porro e servire.



FILETTO DI MANZO CON VERDURE E PESTO DI NOCI

Ingredienti 4 filetti di manzo da 150g, 8 fette di pancetta affumicata, 80g pesto di noci Demetra, vino bianco q.b., brodo vegetale q.b., zucchine, patate e carote q.b., sale, pepe, olio evo

Preparazione Tagliare a piacere le verdure e arrostarle al forno con olio, rosmarino e sale. A parte bardare il filetto di manzo con la pancetta e arrostarlo in padella con olio e aromi. Una volta terminata la cottura del filetto toglierlo dalla padella, deglassare con poco vino bianco, aggiungere il pesto di noci e creare la salsa con l'aiuto di un po' di brodo. Su un piatto caldo adagiare al centro le verdure, disporre sopra il filetto e salsare con il pesto di noci.



CREMA SIVIGLIANA CON MANGO FLAMBATO AL CARDINAL MENDOZA

Ingredienti 1 busta preparato per crema catalana Demetra, ½ l panna fresca da montare, ½ l latte, 1 mango, 1 bicchierino brandy Cardinal Mendoza, 1 noce di burro, zucchero q. b.

Preparazione Montare in planetaria come da ricetta la crema catalana. A crema pronta incorporarvi metà brandy e versare la crema nelle apposite terrine. Pelare il mango e flambarlo in padella con una noce di burro e il restante brandy. Disporre il mango a ventaglio sulla crema, cospargere con zucchero di canna e caramellizzare con l'apposito kit.



Storie di gusto.



La nostra scelta quotidiana è selezionare solo le materie prime migliori; a questa accompagniamo la passione dei nostri chef nel ricercare e realizzare idee sempre nuove. Eccellenza e creatività che per essere esaltati richiedono rigore, quello che applichiamo ai costanti controlli e al supporto che offriamo ai nostri clienti. È questa attenzione al dettaglio che fa nascere la gamma di prodotti Demetra: varietà e genuinità per infinite creazioni.

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

SVEVI SRL

Fine anno e tempo di consuntivi che si chiudono per la Svevi in un crescendo di sviluppo e successi

**SVEVI SARÀ
PRESENTE DAL
3 AL 6 MAGGIO A
FIERA MILANO IN
OCCASIONE DI
TUTTO FOOD 2015
PADIGLIONE 14
STAND E10 E14**

L'azienda Svevi nasce nel 1980 ad opera di Ekkard Tubak che, con grande lungimiranza, inizia ad importare e distribuire nel nostro Paese specialità tipiche tedesche. Nel corso di 35 anni di attività e con al timone della Svevi la seconda generazione della famiglia, i figli di Ekkard, Oliver e Camillo, l'Azienda è cresciuta a tal punto che possiamo definirla una realtà unica, per gamma di prodotti, qualità della selezione che viene effettuata, servizi sempre più estesi resi alla clientela. Le specialità alimentari non sono più e soltanto tedesche, oggi il lavoro di selezione "sul posto" si è esteso a livello europeo e la ricerca si è fatta sempre più tipica e particolare. È recente l'ampliamento della sede che ha permesso alla Svevi di creare un centro di produzione, cottura e confezionamento ad hoc per i clienti che così possono usufruire di un "full service" di grande qualità. Per il 2015 sono già in preparazione tre grandi novità di cui vi diamo anticipazione: **stinco sfumato alla birra** precotto, **costolette di suino** precotte, **crauti bavaresi** precotti. Tutti prodotti molto richiesti dai locali e che lo sviluppo del centro di produzione Svevi potrà fornire nelle

quantità desiderate e nei tempi celeri che contraddistinguono l'Azienda. Quasi inutile sottolineare che tutti i prodotti saranno realizzati con tecniche e macchinari innovativi tali da poter sempre garantire la 1a qualità come è tradizione per la Svevi. Altra caratteristica che ha permesso alla Svevi una crescita costante nel tempo è la sua organizzazione che le consente di consegnare in tutta Italia e nelle quantità richieste dal cliente: questo sì che è un grande servizio. Contrariamente a quanto normalmente succede con tante altre aziende di fornitura prodotti, infatti, Svevi non pone vincoli al numero di pezzi ordinati, con grande vantaggio per l'acquirente che così non avrà necessità di fare magazzino, potrà gestire l'economia degli acquisti, garantirà al consumatore la freschezza del prodotto servito.

Decisamente lo sviluppo e il successo di Svevi può essere sintetizzato in un claim, che non dimentichiamo ha il significato di promessa ai clienti, vuoi una mano per specializzarti: la Svevi c'è! Se lo uniamo a loro motto aziendale, noi ci mettiamo la faccia!, siamo in grado di capire perché oggi Svevi è una realtà unica in Italia.



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. + 39 389.6384632 • +39 335.311258 - Tel. 06.20749014 • info@gsdistribuzione.com - www.gs-distribuzione.com

FAI UN CLICK

partecipa alla creazione del ricettario Marana Forni

Marana Forni, leader mondiale nella produzione di forni a legna, gas, pellet e combinati, con l'obiettivo di individuare idee culinarie originali e innovative da inserire nel suo nuovo ricettario, vuole coinvolgere pizzaioli, chef, foodblogger, amanti del cibo e chiunque voglia esprimere la propria creatività nella prima edizione del suo contest di foto, video e ricette «E tu, cosa cuoci in un forno Marana?».

Il contest, rivolto a partecipanti di ogni nazionalità, permette di ritrarre liberamente attraverso foto o video qualsiasi alimento (pizza, pane o altre pietanze) cotto con l'ausilio di un forno Marana.

Il materiale pervenuto sarà pubblicato in un'area speciale del sito www.maranaforni.it e in un album fotografico della pagina

ufficiale Facebook di Marana Forni. Una prima selezione delle foto avverrà attraverso i Mi Piace degli utenti.

Le foto selezionate, corredate da ricetta, da una breve presentazione dell'autore, del suo eventuale locale di ristorazione o del foodblog, saranno raccolte in un libro-ricettario. Quest'ultimo sarà presentato ufficialmente in un evento dedicato presso lo stand di Marana Forni in occasione di Host 2015 e sarà divulgato durante altre manifestazioni. Tra le proposte vincitrici ne verranno poi selezionate dodici per la realizzazione del calendario 2016 di Marana Forni.

Termine ultimo per partecipare è il 31 maggio 2015 e sarà possibile inviare fino a un massimo di cinque ricette. Ulteriori informazioni e regolamento sono reperibili alla pagina www.maranaforni.it.



È risaputo nel settore che Rational ama sorprendere i propri clienti con servizi dedicati. Così, nel 2014, il produttore tedesco ha ulteriormente esteso la gamma dei servizi offerti, e pare che anche per l'anno nuovo i clienti Rational verranno premiati da ulteriori vantaggi.

Quando Rational, a maggio 2014, ha lanciato sul mercato il **SelfCookingCenter 5 Senses**, i clienti che già apprezzavano le potenzialità del precedente modello erano sicuramente tra i primi a desiderarlo. Rational ha quindi fatto in modo che anche tali clienti potessero usufruire gratuitamente della nuova tecnologia, semplicemente con un **aggiornamento software**. In pochi istanti oltre 20.000 soddisfatti clienti hanno quindi potuto ottenere tutte le funzioni intelligenti del SelfCookingCenter 5 Senses a costo zero. Gli aggiornamenti gratuiti delle unità Rational fanno parte del pacchetto di servizi

RATIONAL

SEMPRE PIÙ VICINO AI SUOI CLIENTI

chiamato "ServicePlus", pacchetto che Rational ha in previsione di implementare ulteriormente nel corso del 2015. *Chi sceglie Rational deve avere la possibilità di beneficiare del nostro know-how, sia culinario che tecnologico, per tutto il ciclo di vita del prodotto*, afferma Theodor Tumbrink, responsabile del reparto di produzione Rational. Questo significa che l'investimento su attrezzature Rational continua a rendere anche molto tempo dopo l'acquisto: *Alcuni clienti ci confermano che aggiornando l'unità al SelfCookingCenter 5 Senses, riescono a risparmiare*



un ulteriore 15% di energia rispetto alla precedente versione, spiega Tumbrink. Gli chef di tutto il mondo si dichiarano impressionati dalla qualità delle unità Rational. In particolare apprezzano la varietà internazionale dei processi di cottura. *In Rational sappiamo che il successo di una cucina professionale dipende principalmente dalle innovazioni e dalla creatività dello chef. Durante i seminari chiamati Academy Rational, illustriamo ai clienti le ultime tendenze e spieghiamo loro come ottenere il massimo vantaggio dal loro SelfCookingCenter*, conclude Tumbrink.



- 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

IL MONDO DELLE APP

di Luca Fagiani

Sempre più diffuse e proposte nel circuito dei locali di ristorazione, le applicazioni per smartphone e tablet – per tutti più comunemente “app” – sono uno strumento innovativo e molto interessante, caratterizzate da un buon rapporto costo/beneficio, utilizzate in maniera crescente dall'utenza finale e destinate a una buona longevità, parametro non secondario per tutte quelle novità digitali che si raccontano come indispensabili e troppo spesso finiscono invece per essere dimenticate con la stessa velocità con cui si sono imposte all'attenzione del pubblico. Si distinguono, dal punto di vista tecnico, *app native*, che si installano e si utilizzano sul proprio dispositivo mobile, e *web app*, con interfaccia software presente sul dispositivo ma attive mediante un applicativo remoto, con il vantaggio di non occupare memoria della macchina e il limite però di dipendere fortemente da una buona connessione internet. Tralasciando gli aspetti tecnici, importanti più che altro per progettare le attività marketing connesse e trovare il giusto parametro di investimento, proviamo a esplorare come l'insieme di queste app stia trasformando e orientando in maniera significativa le abitudini di consumo dei clienti, anche nella ristorazione. In sostanza si possono individuare due grandi gruppi di applicazioni, omogenee per servizi offerti e obiettivi, alternative nel meccanismo di coinvolgimento dell'utente ma potenzialmente complementari. Vediamo però se si dimostrano utili e se sì, in che modo...





Più siamo, meglio stiamo... sarà proprio vero?

Al pari di moderne “Pagine Gialle” interattive, alcune app riportano l’elenco sempre più completo delle attività commerciali del territorio, con l’ambizione di presidiare il mercato mobile e diventare strumento di riferimento per l’utente finale. Il tutto potendo garantire informazioni e servizi che sfruttano i sempre più precisi sistemi gps di smartphone e tablet per geolocalizzare i clienti e fornire loro preziose indicazioni filtrate in tempo reale in base alla loro posizione, relative ad attività e locali presenti nella zona di interesse. **Forsquare, 2Night e AroundMe**, ad esempio, offrono informazioni aggiornate su eventi, luoghi di interesse turistico, servizi, istituzioni e ovviamente proposte di ristorazione. Ancora più specifiche per il settore food, **TripAdvisor, MiSiedo, Yelp, Quandoo, Restopolis** ed altre ancora hanno ingaggiato una battaglia a colpi di funzionalità e scontistiche aggressive per ottenere lo scettro di portale di riferimento dell’utenza finale: è breve infatti il passo tra fornire

l’informazione sul tipo di menu, sugli orari di apertura e sui servizi offerti e ottenere poi una vera e propria prenotazione online, che significa convertire il mezzo in fatturato e percentuali commerciali. Una leadership ambita, che si presenta come servizio per i locali e per i clienti, che però nasconde alcuni aspetti da valutare con attenzione, dal punto di vista degli esercenti: se la presenza in elenco attività del nostro ristorante viene spesso assicurata a titolo gratuito, alle posizioni di privilegio corrispondono oneri promozionali, spesso non banali. Al costo necessario per essere in cima al motore di ricerca bisogna sommare quello sostenuto per garantire un’offerta scontata al cliente finale, che va considerata come leva indispensabile se utilizzata anche dai competitor nello stesso strumento. Infine la percentuale da corrispondere alla piattaforma per la prenotazione online, che può variare da 1 a 2 euro a coperto. Alla fine avremo oneri pubblicitari periodici per posizioni di visibilità, obbligo di offerta scontata e percentuale fissa di prenotazione: siamo sicuri sia un buon affare?.

Come sempre, meglio soli che male accompagnati!

Con un mercato in crescita vertiginosa e ormai polarizzato tra **Play Store** per Android e **App Store** per IOS, è tuttavia impensabile non essere presenti e non sollecitare i clienti attraverso i propri dispositivi mobili, le cui funzionalità orientano acquisti e creano più in generale nuovi modelli di consumo. Ci sentiamo di indicare come strategia vincente quella di essere presenti nelle app citate al paragrafo precedente con molta attenzione al budget, scegliendo i migliori trend, evitando eccessivi sconti al cliente finale e trattando oneri di prenotazione con massimali, corrispondenti all'investimento marketing desiderato. Detto questo, sarebbe davvero utile dotarsi di una **app proprietaria**, progettata per offrire servizi e informazioni esclusive, per raggiungere tutti i propri utenti e coinvolgerne di nuovi. Una app proprietaria si inserisce perfettamente nella relazione digitale che dobbiamo creare con la nostra clientela, che parte dal sito e arriva ai social network, passando per newsletter e DEM. Un ristorante può aggiornare i propri menu e avvisare i clienti con notifiche, che sostituiscono i più costosi sms; sempre presente sullo smartphone, l'app avverte l'utente con notizie relative a eventi, serate degustazioni e offerte speciali; infine permette di attivare meccanismi di fidelity che premiano la clientela e sostituiscono card, coupon e altri strumenti convenzionali. Una app costruita in maniera efficace ha il pregio di restituire un'immagine dinamica del marchio e deve coinvolgere i clienti anche tramite giochi e contest, perché è dall'intrattenimento che deriva la maggiore capacità di diffusione. Come sempre sapersi distinguere con creatività e professionalità sarà indispensabile per essere veramente apprezzati dai clienti, per rendere strumento e contenuto davvero unici, così come unico è ogni marchio di successo.



BREZEL A CUBETTI PER IL TUO LOCALE

DAL CORTIVO
CUBETTI DI BREZEL
 Prodotto da Famia

IL BUON PANE "ARTIGIANO"...

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



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



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.

INFORMATEVI SULLE SESSIONI DI CORSO DURANTE L'ANNO:

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

info +39 075 966 06 07



Si affaccia sul mercato un nuovo format, non è un pub, non è un beer shop, è un mix di entrambi: un locale birraio con il DNA delle birre speciali ed artigianali, in vendita in bottiglia ma servite anche alla spina, con accompagnamento di squisiti taglieri e panini per chi non vuole solo degustare.

Locale Strong Bock

HB München

di Piero Ceccarini

TENDENZE

Per lungo tempo da noi locale birraio è stato sinonimo di pub, poi, cambiando i modelli di consumo degli italiani ed affermandosi sempre di più la cultura birraia, al suo fianco si è affermata una nuova tendenza, il beershop, dapprima solo bottega della birra, poi bottega con mescita. Città pilota di questo ultimo modello è Roma dove i beershop sono proliferati, molti con un'offerta di birre artigianali italiane e straniere davvero impressionante. E che la birra sia cresciuta "culturalmente" è provato dalla sua presenza in numerosi ristoranti che ormai non esitano a presentare abbinamenti di birre speciali ai piatti dei loro chef. Proprio sulla scia di una maggior conoscenza della birra da parte del pubblico, emerge un

nuovo format di locale. Nasce a Frascati, si chiama Strong Bock, e vanta tutta la gamma HB München, a cui fanno corona fior di birre artigianali e speciali quali Gouden Carolus, Lucifer, Appenzeller e Goller, per un totale di 12 spine e numerosissime etichette in bottiglia. Interessante la location, il modello di arredo e l'offerta nel suo complesso che esprimono la volontà di raggiungere un consumatore esperto e conoscitore, che può acquistare, oppure fermarsi a bere comodamente servito e, se lo desidera, mangiare mentre degusta birre belghe, tedesche e svizzere, declinate in tanti stili dalla weisse all'Hanflute bio, e tante altre che si andranno ad aggiungere all'accurata selezione. Vediamo la location, vicino a Roma ma fuori dalla

metropoli, in una cittadina popolosa ma a "portata d'uomo" in cui il "passaparola" gioca un ruolo importante ed in cui adottare un locale come punto di riferimento è l'elemento chiave. In sintesi, Strong Bock ha un posizionamento giusto. Altrettanto indovinate le proporzioni del locale, piccolo ma predisposto all'accoglienza, facile da riempire e, si sa, dove c'è gente altra gente arriva. Simpatico l'arredamento, dove legno, metallo e plastica si fondono in un mix di allegri colori, alternando vari modelli di sedute verticali ad altre più basse intorno a qualche tavolo. Belle le luci che scaldano l'ambiente e fanno risaltare le tante bottiglie esposte lungo le pareti insieme a decorazioni che illustrano le principali birrerie presenti. L'offerta dello



Strong Bock non si limita alle birre ma si allarga ad un piccolo food goloso, quel tanto di buono che invoglia il cliente a trattenersi e magari sperimentare nuove birre da gustare. Definire questo format non è semplice, proprio perché coglie una nuova esigenza di consumo e target diversi: chi preferisce bere una buona birra in casa con gli amici, chi vuole semplicemente staccare la spina in un ambiente gradevole ed incontrare persone nuove sorseggiando birre speciali, chi vuol farsi un aperitivo à la bière mentre aspetta gli amici prima di andare al cinema, chi vuol passare la serata bevendo e mangiando. Un pubblico variegato che ha una caratteristica in comune: ama le buone birre. Strog Bock per questo fa tendenza!



TENDENZE





Dare nuova vita al luogo in cui nel 19° secolo si stivavano i blocchi di ghiaccio per il raffreddamento del mosto di birra: questo è stato il pensiero che ha spinto Cellina von Mannstein a trasformare le antiche cantine nel Felsenkeller, un luogo all'interno del quale si respira la storia e la tradizione della Spezialbier-Brauerei Forst. Il progetto di Cellina von Mannstein è stato realizzato in tempo record da artigiani ed imprese altoatesine. Le antiche cantine e la più antica Sala Cottura di Birra FORST ancora esistente (costruita nel 1959) sono stati completamente ristrutturati e adibiti a ristorante all'interno del quale vengono serviti piatti di alta gastronomia sotto la guida dello chef stellato Luis Haller. L'interior design è stato curato da Cellina von Mannstein, che ha arredato con molto gusto e allo stesso tempo con semplicità il nuovo locale. I colori, che spaziano dai diversi toni di grigio al rosso vivo, dominano gli spazi. Nonostante la linearità degli spazi, l'atmosfera percepita è calda ed invitante. I materiali utilizzati sono legno di quercia, legno di noce, zinco e pesanti stoffe di lino con tessitura Jacquard; sentieri di ghiaia chiaramente tracciati, come si trovano solitamente nei giardini all'inglese, conducono attraverso le antiche arcate. Il desiderio di Cellina von Mannstein era di **integrare la natura** all'interno della struttura, per questo motivo il sentiero è costeggiato da molti alberelli. Centinaia di lanterne trasmettono calore e invitano il visitatore a soffermarsi per ammirarle. Gli antichi specchi riflettono all'infinito le luci e gli spazi, valorizzando in modo particolarmente la roccia. Una forma scelta da Cellina von Mannstein per creare una sorta di confusione.

Il progetto di *Cellina von Mannstein* dà nuova vita allo storico **FELSENKELLER**



La Spezialbier-Brauerei Forst ha aperto un nuovo ristorante: dopo pochissime settimane di lavori, il 26 novembre, è stato inaugurato il Felsenkeller. Sotto l'attenta guida di Cellina von Mannstein le antiche cantine sono state rinnovate e trasformate in una location mozzafiato.



Di grande impatto è anche la palla di Natale appesa al soffitto alto otto metri. Questo oggetto del diametro di 4,58 metri è stato realizzato in legno e plexiglas dal mastro falegname Valentin Pazeller. *Con quest'opera speriamo di ottenere l'omologazione da parte del Guinness World Record per l'ornamento natalizio più grande al mondo*, dichiara Cellina von Mannstein. All'interno della gigantesca palla di Natale si trovano altre 24 piccole sfere che compongono il Calendario dell'Avvento caritativo della Foresta natalizia. La combinazione di tutti questi elementi crea un'atmosfera molto particolare. *Con il Felsenkeller abbiamo voluto dare vita ad una location esclusiva, in cui abbiamo cercato di integrare, trattandoli con rispetto, tutti gli elementi originari. Vi si percepisce un'atmosfera rilassante,*

ma allo stesso tempo piena di vita. Un elegante e gioioso locale metropolitano che incontra lo stile altoatesino, spiega Cellina von Mannstein.

Per ogni appassionato di birra, il culmine è il **banco spillatura forgiato nel granito**, il quale è fissato al soffitto solamente da quattro cavi in acciaio. Una delle cinque colonne di spillatura è riservata alla novità birraria creata appositamente per il nuovo locale: la **Felsenkellerbier**. Questa specialità birraria, naturalmente torbida e non pastorizzata, sorprende con il suo **sapore pieno, corposo** e con un **retrogusto morbido** che invita a berne un altro sorso. Coloro che volessero assaggiarla, possono farlo solamente presso il Felsenkeller, dal momento che questa birra sarà disponibile solo ed esclusivamente in questa particolare location.



Presentata il 28 ottobre la prima birra
“creativa” del Birrificio Artigianale Schleppe

SCHLEPPE NO. 1

Dal 1607, il birrificio Schleppe a Klagenfurt, capoluogo della Carinzia in Austria, coltiva l'artigianato birrario ad altissimo livello grazie alle sue specialità birrarie in cui arte birraria e passione si uniscono. Per i consumatori di birra più esigenti, Schleppe offre una varietà innovativa di birre speciali. I nostri clienti apprezzano la massima qualità! è convinto il presidente Clemens Aigner. Le specialità Schleppe, squisitamente luppolate, sono il risultato di arte e tradizione vissute in combinazione con continue innovazioni. Brassate naturalmente secondo il Reinheitsgebot del 1516, le birre Schleppe utilizzano solo materie prime di altissima qualità; oggi Schleppe Brauerei, alle numerose specialità come Zwickl, Premium, Bock e Pils che affiancano la classica birra Märzen, unisce la prima birra “creativa”: Schleppe No. 1. La creatività e la competenza dei suoi birrai si uniscono con la tradizione birraria di oltre 400 anni ed il carattere tipico armonioso di tutte le specialità Schleppe. Schleppe No. 1 si rivolge a persone aperte a fare nuove esperienze, che vogliono degustare birre di altissima qualità brassate a regola d'arte con quel pizzico di fantasia e cuore che le rendono uniche. Con Schleppe No.1 il birrificio torna alle sue radici



nell'alta fermentazione, coltivata fino al 19° secolo come produzione primaria. I birrai Rudolf Kohlweg e Klaus Pink si sono avvicinati allo stile delle Pale Ale inglesi e lo hanno interpretato secondo la propria tradizione Schleppe, creando una birra particolarmente equilibrata ed unica di aroma e gusto.

Tre selezionate specialità di luppolo, Citra, Aurora e Cascade, pregiato malto d'orzo, acqua cristallina della sorgente di proprietà sgorgante dalla riserva naturale Kreuzbergl nonché la lavorazione artigianale ed accurata si uniscono in una birra davvero speciale. La Schleppe No. 1, con una gradazione alcolica di 5,3% vol. e Grado Plato di 12,8°, si presenta di colore ambrato con un cappello di schiuma fine e densa di color crema. Il profumo ricorda la frutta matura come Maracuja e Rabarbaro. Il primo sorso approfondisce ancora la tensione, provocata dal profumo delicato. La morbidezza cremosa e la vivacità squisitamente frizzante ballano dalla lingua al palato. La bocca è viziata da un gusto fruttato. Poi si avverte un aroma di luppolo in vasta gamma: secco, resinoso e di nuovo fruttato. Schleppe No. 1. è giocosità e pura armonia allo stesso tempo.



LOCHER BRAUEREI AG 1886

La qualità non è un dato scontato, ma va conquistata con il duro lavoro, unito alla cura, alla dedizione e alla passione.

Questa è la filosofia della famiglia Locher, che ormai produce birra da cinque generazioni ed è rinomata in tutta la Svizzera e a livello internazionale come produttori di birre speciali di alta qualità. Anche se gli amanti della birra stranieri apprezzano sempre più spesso il gusto della Appenzeller Bier, Locher ha scelto di rimanere un piccolo birrificio tradizionale svizzero.

Le birre speciali prodotte da questo storico birrificio presentano un carattere peculiare e inconfondibile, che deriva dalla maestria artigianale, dalla tradizione birraia, da elevati standard qualitativi e dalla cura che viene dedicata a tali prodotti.



APPENZELLER PER L'AMBIENTE



Primo birrificio svizzero a ricevere la certificazione di qualità Knospe da Bio Suisse. Il malto d'orzo e il luppolo utilizzati per la produzione della birra provengono esclusivamente da coltivazioni biologiche controllate.



Pur essendo consapevoli che, malgrado l'impegno a favore della sostenibilità, non si può azzerare le emissioni, il birrificio Locher collabora attivamente con l'organizzazione no profit myclimate.ch, riconosciuta a livello internazionale, per ridurre le emissioni di CO2. La birra Quöllfrisch è stata premiata infatti con la certificazione «Gold Standard».



Brauerei Locher AG ha molto a cuore la promozione dei prodotti svizzeri. Grazie alla collaborazione con GranAlpin e i contadini di montagna elvetici, sono riusciti a riportare in Svizzera la coltivazione commerciale dell'orzo e a promuoverla in modo sostenibile. Sui campi d'orzo più alti d'Europa, tra 1200 e 1700 metri di altezza sul livello del mare, si semina nel vero senso della parola per raccogliere un prodotto speciale, l'Appenzeller Bier. Con la promozione dell'orzo sulle montagne svizzere si garantisce la qualità costante dell'Appenzeller Bier con innegabili vantaggi. Infatti nelle regioni montane l'orzo da birra matura più tardi, beneficiando quindi di una lunga e grande quantità di luce solare e le forti variazioni di temperatura conferiscono all'orzo da birra un vigore particolare.

Ron Varadero

Con l'appoggio della Corona Spagnola, nel 1862 viene fondata da Don Facundo Bacardi la Distilleria del Ron Varadero a Santiago de Cuba dove, per la prima volta, si crea il rum tradizionale ed invecchiato, tradizionale perché nasce dalla melassa, frutto della lavorazione della canna da zucchero, leggero perché pulito e condotto all'attuale gradazione alcolica: il rum come oggi lo conosciamo. A Santiago de Cuba, nell'oriente cubano, nasce il Rum moderno, pulito e straordinario, differente da quello che i marinai ed i pirati chiamavano la "Bevanda del Diavolo". Per la prima volta nella storia del rum si creano le batterie d'invecchiamento di 5, 10 e 15 anni: nasce in questa Distilleria l'invecchiamento del rum. È questo il prodotto che in un secolo e mezzo di storia ha conquistato il mondo, rendendo celebre per questo Santiago de Cuba e la sua Distilleria, considerata la culla del Rum. Nel 1959, gli eredi Bacardi, che precedentemente avevano

registrato il marchio nelle isole Bahamas, abbandonano Cuba. La Distilleria continua con le vecchie maestranze a produrre il famoso rum cubano. Il Ron Varadero nasce come marchio registrato dell'antica Distilleria di Santiago alle quali si richiama il fregio del "sole rosso".

In occasione della visita a Santiago de Cuba con il Consorzio San Geminiano ed insieme all'importatore nel nostro Paese, Veronesi Italia srl, azienda erede della prima società importatrice del Varadero in Europa, abbiamo visitato la distilleria e degustato la gamma dei rum.

In questo numero vi parliamo del **Varadero añejo 3 años**, l'unico rum invecchiato 3 anni, in botti di rovere, prodotto a Santiago de Cuba da CubaRon, "el productor original". Varadero añejo 3 años è il massimo per una cockteleria di qualità, per il barman che si vuole distinguere e rispettare l'originalità dei cocktail cubani. Da solo o mixato regala il vero sapore dell'Oriente Cubano.

Il vero segreto di un prodotto di successo è nelle mani degli uomini: sono i Maestros roneros della distilleria di Santiago de Cuba, Alfonsino Matamoras, Mariano Lavigne e Humberto Corona, capo della produzione, che hanno continuato ad esercitare la propria arte proteggendo la batteria d'invecchiamento del Ron Varadero, il tesoro della Distilleria

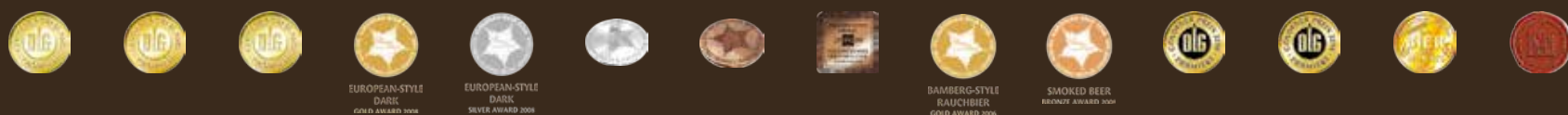


Göller zur Alten Fassung seit 1514 500 JAHRE am Main & Spinnung 1514

Goller Brauerei da 500 anni l'autenticità bavarese

Birreria artigianale bavarese fondata nel 1514 con lo scopo di offrire, con impegno e passione, prodotti speciali di altissima qualità. Da 500 anni la birreria ha sempre instaurato uno stretto rapporto con gli agricoltori della zona per la scelta accurata delle materie prime più pregiate, assicurando la loro naturalità e garantendo così la genuinità del prodotto finale. Birreria familiare con uno sguardo attivo e costante verso l'investimento e l'innovazione, rispettando i più elevati standard per la salvaguardia dell'ambiente, con l'obiettivo, attraverso l'attenzione per l'acqua, energia, emissioni, rifiuti e riciclo, a raggiungere i più elevati livelli di sostenibilità nel ciclo di produzione della birra. Oggi, dopo tantissimi anni, questo birrificio è sinonimo d'identità tedesca, di artigianalità e di una elevata cultura birraria.

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA



GS DISTRIBUZIONE srl

Informazioni aree libere: cell. + 39 389.6384632 • +39 335.311258 - Tel. 06.20749014 • info@gsdistribuzione.com - www.gs-distribuzione.com



B&S
BIRRA&SOUND

INAUGURAZIONI: Opening Day Centro della Birra LOCALI Bir Mochena Overzano, Mattozzo a Montebelluna IN VITINA Chimy siamo alle origini. Privatizaci e Gante in vista alla Comerio e QUESTIONI DI STILE: Sine Hill Mochena BIRRE ANTICIANALI: Spigolacci, Dantola, Corta, Craftwerk Brewing Birra Argante Tedesco. L'ART DALLA CUCINA: Lantio, Heston, Scatellari, Bours di Staggioni, Dametto, Dovi e MARKETING: il mondo delle app TENDENZE: Strong Rock Hill Mochena a Prato

Anno 15 n°6 - 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
amministr@birraandsound.it

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

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

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

Stampa
Pignani Printing
Via Cassia km 36,300 - z.i. Settevene
01036 Nepi - 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 39*
Tel. +39 0423 681983
- Appenzeller** *Pag 49 - 61*
Tel. +39 06 20749014
- Beverfood** *Pag 19*
Tel. +39 02 283717
- Birra Terrona** *Pag 36*
Tel. +39 0836 320223
- Chin8Neri** *Pag 23*
www.chin8neri.it
- Dal Cortivo** *Pag 54*
Tel. +39 0444 975050
- Delirium** *Pag 11*
walter@altafermentazione.com
- Demetra** *Pag 47*
Tel. +39 0342 674011
- Doppio Malto** *Pag 39*
Tel. +39 031 3334187
- Farsons Group** *Pag 6*
Tel. +356 2381 4240
- Forst** *Pag 9*
www.forst.it
- Ganter** *Pag 27*
www.ganter-italia.it
- GG3** *Pag 29*
Tel. +39 0775 224034/35
- Goller Brauerei** *Pag 63*
Tel. +39 06 20749014
- Gouden Carolus** *Pag III*
Tel. +39 06 20749014
- HB** *Pag IV*
Tel. +49 8992105/0
- Lasi** *Pag 37*
Tel. +39 0421 345553
- Ludus** *Pag 55*
Tel. +39 075 9660607
- Palm Breweries (Brugge Triple)** *Pag 5*
Tel. +39 0331 958649
- Piccolo Birrifico Clandestino** . . *Pag 39*
Tel. +39 342 0232522
- Rimini Fiera** *Pag 35*
www.beerattraction.com
- Roman** *Pag 8*
Tel. +32 475 938558
- San Gabriel** *Pag 39*
Tel. +39 0422 202188
- Svevi** *Pag 48*
Tel. +39 050 804683
- Target 2000** *Pag II*
www.cantinadellabirra.it
- Vin Service** *Pag 7*
Tel. +39 035 672361

PER IL TUO ABBONAMENTO

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

Bollettino postale

c/c P.T. 73985681
oppure

Bonifico bancario

IBAN BancoPosta:
IT 88 C 07601 14800 000073985681

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

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

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



LOCALE

nome del locale

via

cap

città provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città provincia

partita iva

GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



PREMIATA
COME LA **MIGLIORE**
TRIPLE
DEL MONDO



GOUDEN CAROLUS TRIPLE



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

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



HOFBRÄU MÜNCHEN

WWW.HOFBRAEU-MUENCHEN.DE



Staatliches Hofbräuhaus in München
Hofbräuallee 1 • D-81829 München • Tel. +49 89 9 21 05-0 • Fax +49 89 90 64 26
www.hofbraeuhaus.com • E-mail: 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