

n° 2/2015 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND

IL NOSTRO SITO È ONLINE!



www.birraandsound.it

LOCALI Lievito di Birra a Civitanova Marche, Ke Vuò a Quarto **IN VETRINA** In visita a Klosterbrauerei Weltenburg, HB Münchner Sommer Naturtrüb, Bitburger Braugruppe a Braukunst Live **BIRRE**
ARTIGIANALI Spigolature, Dentro la cotta, Birrificio Viadanese, Birradamare Dammenipa
OSSERVATORIO Clausthaler Zwickl, Flensburger meeting, 1° Birrificio Didattico d'Italia

Amarcord®

L'ARTE DELLA BIRRA

“Io mi domando delle volte
come fa la natura a tirar fuori
delle cose così perfette.”

Federico Fellini

magazzino.it



collaboration to



**TUTTO FOOD
MILANO**

03-06 MAG. 2015

PADIGLIONE 14
STAND G 19-21

AMA, la birra che unisce l'innovazione Americana con l'artigianalità Italiana. Concepita a Brooklyn e nata in Italia, AMA è il delizioso frutto dell'amore di due grandi paesi.

BIRRA AMARCORD S.P.A. - Via Flaminia - RIMINI (RN) - ITALY
www.amarcord.it



B&S

ANDAMENTI BEVERAGE

Abbiamo letto il report sugli andamenti di mercato del beverage stilato da Formind, società che rileva i dati di consumo del canale fuori casa misurando in tempo reale i consumi italiani dall'interno dei punti di vendita (tramite l'incrocio dei dati di uno strumento di rilevazione, "la Piramide dei Consumi", strutturato su un campione di circa 5.000 consumatori clusterizzati per fasce di età, sesso, scolarizzazione, professione ed aree geografiche, ed i dati dell'altro strumento di rilevazione "Fast Map", che consente di monitorare gli atteggiamenti all'acquisto di 15.000 esercenti distribuiti sul territorio e suddivisi per sottocanali). Quanto elaborato non dico che ci ha allargato il cuore ma poco manca... di questi tempi basta una rondine per far primavera! Il mercato del beverage nel mese di marzo fa riscontrare una performance del +0,05% a volumi e del +1,74% a valore, registrando un andamento progressivo dall'inizio dell'anno a volumi del -0,73% e a valore del +0,63%. L'ulteriore rilevazione specifica mensile nelle aree italiane ci dice inoltre che nel Nord Ovest l'andamento complessivo in volumi è positivo solo in Lombardia mentre a valore lo è in tutte le regioni, nel Nord Est è invece negativo a volume e positivo a valore su tutto il territorio, al Centro è il Lazio con segno più a volume, stabile la Sardegna, negative le altre regioni, così come sono tutte positive a valore, e infine il Sud, positivo ovunque a valore ma in volume solo in Calabria e Sicilia. E qui il sollievo per il segno più si attenua. La crescita in valore è infatti correlata all'aumento dei prezzi per effetto dei nuovi listini, e molti locali li hanno recentemente ritoccati seppur di poco, e, per le categorie soggette ad accisa, inutile citare l'ennesimo aumento per la birra, alle nuove aliquote. Come ben espresso nel report Formind, *l'andamento del mese di marzo mostra un mercato disordinato in termini di posizionamento prezzo e ancora poco incline a lasciarsi andare ad una ripresa dei consumi. Ciò nonostante si confermano i timidi segnali di ripresa che si leggevano anche nei mesi precedenti, sia pure in tono leggermente inferiore alle aspettative. Nel Sud Italia il clima come sempre dimostra di far la differenza, ed infatti l'estremo Sud della nostra penisola esprime performaces positive grazie a condizioni atmosferiche di maggior favore rispetto all'anno precedente. Buona la crescita del Lazio, di fatto targata Roma (n.d.r e qui la birra ha il suo peso visto che birre speciali e artigianali stanno spopolando), che lascia ben sperare per il prosieguo... Ancora in difficoltà il nord est ed in modo particolare il Veneto, che stenta a ripartire, bene invece Milano dove si respira un area post-crisi e che da sola traina il nord ovest.* Da questi dati vogliamo comunque trarre una speranza, che siamo vicini ad un'inversione di tendenza nei consumi beverage e, scusate se siamo faziosi, di birra!

SOMMARIO



10

20

LOCALI

• A Civitanova Marche, provincia di Macerata, in corso Garibaldi 28/30 una Birreria Paninoteca che del passaparola ha fatto la sua linea di marketing... e poi qualcuno pensa che la qualità non rende: **LIEVITO DI BIRRA**



• A Quarto, alle porte di Napoli, in corso Italia 464 un locale che non si può racchiudere nelle parole "ristorante braceria pizzeria birreria"... è un'esperienza nella tradizione culinaria mediterranea: **KE VUO'**



28

IN VETRINA

• Marzo ha segnato per noi un viaggio che ci ha portato dalle "gole del Danubio" al più antico Monastero della Baviera fino alla **VISITA A KLOSTERBRAUEREI WELTENBURG**



• Per i locali è il momento di ricorrere alla birra stagionale estiva, così da offrire alla clientela la "birra del momento", fresca e dissetante: **HB MÜNCHNER SOMMER NATURTRÜB**



• A Monaco di Baviera, nella cornice del Museo MVG, la 4ª edizione di Braukunst Live con **BITBURGER BRAUGRUPPE** e due suoi prestigiosi marchi: **Köstritzer Schwarzbierbrauerei** e **Craftwerk Brewing**



38

BIRRE
ARTIGIANALI

• **SPIGOLATURE**

Brevi dal mondo delle birre artigianali

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



• **BIRRIFICIO VIADANESE:** un birrifico artigianale che offre birra belga con un piacevole tocco di italianità



• Presentazione **BIRRADAMARE DAMMENIPA** alla Pizzeria Bruschetteria Il Secchio e l'Olivaro di Roma





16



18

www.birraandsound.it



34

46 DALLA CUCINA

• **QUANT'È BUONO IL CARCIOFO** con le specialità alimentari di **Demetra**



• Un'occasione per scoprire quanto Svevi sia in costante e dinamica crescita: **SVEVI A TUTTOFOOD**

• Serata di degustazione Birre **BRAUFAC-TUM**, brand di Radeberger Gruppe Italia, **AL RISTORANTE L'ARCANO DEL MARE**



56 IT

• Con il software di Raccolta Ordini SHARD®, progettato su misura per le esigenze delle aziende Food&Beverage, gli agenti dispongono di un ufficio vendita a portata di mano: **IL TABLET? LA NUOVA FORZA VENDITA**



58 MERCATO

• Lanciata la prima birra prodotta in limited edition da AssoBirra: **FISCALE, "LA BIRRA CHE PAGHI DUE VOLTE"**



60 OSSERVATORIO

• Clausthaler, brand distribuito da Radeberger Gruppe Italia, sinonimo di birra analcolica presenta **CLAUSTHALER ZWICKL**, la prima birra analcolica naturalmente torbida



• A Venezia con lo staff di Flensburger Brauerei, direzione, marketing e commerciale, per festeggiare i risultati ottenuti nel 2014: **FLENSBURGER MEETING**



• Inaugurato a Padova presso Dieffe, alla presenza del Governatore della Regione Veneto Luca Zaia, il **PRIMO BIRRIFICIO DIDATTICO D'ITALIA** con impianto di produzione Lasi di Meolo (VE)



König Pilsener superbrand 2014/2015

König Pilsener è stata premiata a Berlino da una giuria internazionale che l'ha nominata **Superbrand 2014/2015**. Il premio viene assegnato a marchi che, nelle parole dell'organizzazione che ha sede a Londra, *hanno confermato con la loro notorietà e valore di mercato, nel lungo periodo, qualità, vicinanza al cliente e continuità*. Martin Rederlechner, Direttore Vendite & Marketing per South Europe & Latin America della Bitburger Braugruppe, commenta: *Siamo molto lieti di aver ottenuto questo riconoscimento. König Pilsener è da decenni marchio privilegiato dai migliori ristoranti e alberghi ed è sinonimo di massima qualità. Produciamo la birra ancora oggi come lo faceva il nostro fondatore Theodor König: il premio "Superbrand" dimostra che stiamo continuando sulla giusta strada e la forza impattante del marchio. Ciò ci rende fieri e ci motiva a continuare su questa strada.*



BIRRA CASTELLO "LE SPECIALI"

Quattro grandi birre proposte da Birra Castello, Le Speciali, al cento per cento friulane, di grande appeal estetico (nuove etichette inconfondibili e nuova bottiglia contemporanea grazie alla collaborazione con Giugiaro), birre che anche nell'immagine esprimono alla perfezione i dettagli dei sapori e la loro unicità... che rappresenta l'eccellenza, l'origine e l'anima del Friuli. **La Decisa**, bionda lager dal gusto pieno ed equilibrato caratterizzata dalle note amare del luppolo; **La Forte**, una doppio malto dal sapore armonioso e maltato tendente all'aromatico asciutto; **L'intensa**, rossa dal gusto rotondo che regala al palato decise note di caramello; **La Radler**, 100% limoni di Sicilia, fresca, dissetante, appagante al palato, perfetta per l'estate che sta arrivando.



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE,
PASSION & KNOW-HOW

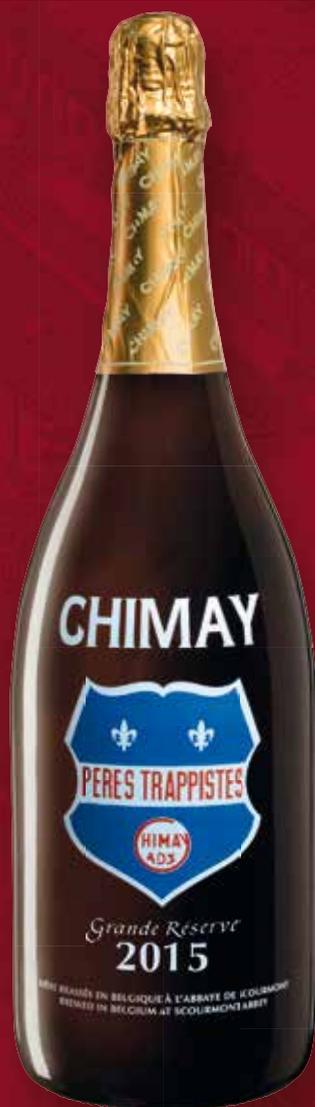
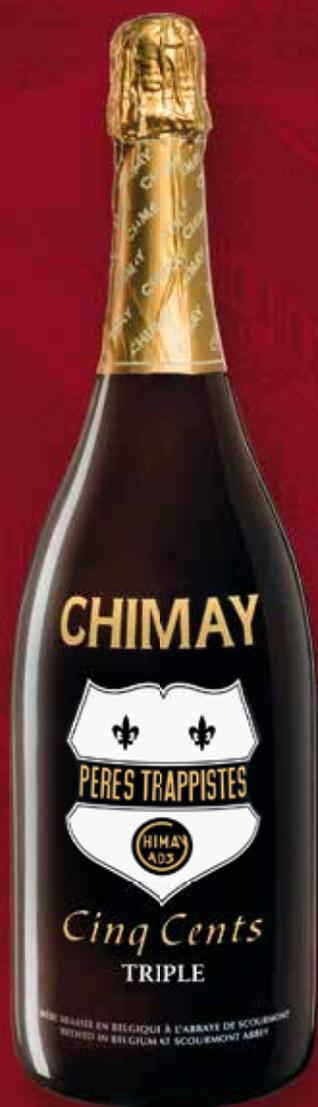
Dalla più antica Birreria di monastero al mondo...

SEIT 1050
Weltenburger
Kloster
Die älteste Klosterbrauerei der Welt

www.weltenburger.de Cercasi distributori per zone libere • Mutinelli snc • Tel 0464-431101 • info@mutinelli.it



RITORNO ALLE ORIGINI



CHIMAY VI PRESENTA GLI ESCLUSIVI
FORMATI SERIGRAFATI DA 1,5 LT.
SCOPRITE IL MAGNUM
CHIMAY CINQ CENTS
E CHIMAY GRANDE RESERVE.



SCRIVETECI A ITALIA@CHIMAY.COM PER INFORMAZIONI COMMERCIALI
E PER RICEVERE L'ORIGINALE CASSA DI LEGNO DEL "RITORNO ALLE ORIGINI".



Un vero prodotto trappista si riconosce da questo logo



NUOVO COFFITALIA® 2014-2015

Con un consumo totale annuo intorno ai 242 milioni di kg di prodotto tostato ed un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,4 miliardi di euro, di cui circa un terzo destinati all'esportazione, il settore del caffè è uno dei più caratteristici e vivaci del food & beverage italiano. Il nuovo annuario settoriale COFFITALIA® 2014-2015 è oggi pubblicato in versione digitale bilingue (italiano e inglese) con possibilità di download gratuito dal sito www.beverfood.com in modo da poter raggiungere il massimo di utenti presso tutte le categorie interessate al mondo italiano del caffè e delle altre bevande calde.



FORST SHOP

La Spezialbier-Brauerei Forst ha inaugurato un esclusivo punto vendita: sotto l'attenta guida di Cellina von Mannstein le antiche scuderie dello stabilimento sono state trasformate in un'incantevole boutique. Entrando nello shop il visitatore ha da subito la sensazione di trovarsi in una boutique-museo nel tradizionale stile Forst... e questo era l'intento di Cellina von Mannstein: creare una simbiosi perfetta tra elementi moderni ed antichi e di dare al Forst Shop un'eleganza senza tempo. Ampia la gamma di prodotti: dalle specialità birrarie Forst, passando per il classico merchandising fino a pezzi unici prodotti artigianalmente. Il nuovo punto vendita accoglierà i visitatori da mercoledì a lunedì, dalle ore 10 alle ore 19.



L'ORO della Foresta Nera



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

www.ganter-italia.it



**SNELLA NEL FORMATO
IMBATTIBILE NEL GUSTO**



SEDE DI ZANICA (BG)



I CORSI PER I NOSTRI CLIENTI



LEAN MANUFACTURING



TERMINAL EXPRESS



TERMINAL EXPRESS

VI ASPETTIAMO



INSIEME SQUADRA VINCENTE



HIRTER PRIVAT PILS

Il birrifico austriaco Hirt, la cui prima citazione storica risale al 1270, presenta il suo marchio principe che ha già conquistato numerosi appassionati di birra oltre i confini della Carinzia e dell'Austria: **Hirter Privat Pils**, prodotta secondo antiche ricette boeme. Una birra OGM free, non pastorizzata e quindi completamente naturale. La Hirter Privat Pils, g.a. 5,2% vol., è molto fermentata, cosa che le conferisce quella leggerezza che gli intenditori di birra definiscono spesso come "semi secca". Inizialmente si presenta al palato morbida e leggera, lasciando poi un armonioso retrogusto gradevolmente amaro.



definiscono spesso come "semi secca". Inizialmente si presenta al palato morbida e leggera, lasciando poi un armonioso retrogusto gradevolmente amaro.

È nata Peroni Forte

Presentata a marzo la nuova nata della famiglia Peroni, è Peroni Forte, una lager ad alta gradazione dal colore giallo oro, caratterizzata dall'aroma di malto e caramello e da un gusto dolce ma subito bilanciato da una nota amara che prepara il palato al sorso successivo. Intrigante e carismatica, con i suoi 8,0° ed il suo gusto intenso e persistente, Peroni Forte trasmette il fascino e le vibrazioni della notte utilizzando uno stile assolutamente moderno proposto anche nell'accattivante packaging.



Novità in bottiglia Wieninger Bier

Oltre due secoli di storia e tradizione, ma lo sguardo dritto al futuro. Con queste semplici parole può essere descritto lo spirito del birrifico bavarese Wieninger, che rinnova la propria gamma in bottiglia con due specialità che sottolineano l'orgoglio della cultura brassicola bavarese: Wieninger Helles e Wieninger Weissbier, in bottiglia da 50 cl con tappo meccanico, che si aggiungono alla classica Ruperti Pils che mantiene invece il classico formato da 33 cl con tappo a corona.



HB MÜNCHEN E EXPO 2015

A Milano per Expo 2015 il padiglione tedesco, ben 4913 mq. di area a disposizione, avrà come sponsor ufficiale una delle birrerie tradizionali di Monaco rimaste in mano bavarese: Staatliches Hofbräuhaus in München, Birrifico Nazionale della Corte in Monaco, per tutti HB München.



MÜNCHEN



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

Prima edizione di Beer Attraction, il nuovo format organizzato da Rimini Fiera in collaborazione con Unionbirrai che ha riunito la filiera delle birre artigianali e speciali, dai birrifici italiani e stranieri ai produttori di macchinari e accessori fino a quelli delle materie prime. È stato, come da “sottotitolo”, un International Craft Breweries Show a cui hanno partecipato più di 200 aziende con un affluenza di 13.218 visitatori tra consumers, operatori e buyers. Ecco il nostro reportage fotografico e la focalizzazione su alcune aziende che ci hanno interessato, incuriosito, a volte intrigato e, nella speranza che Beer Attraction cresca ulteriormente, diamoci appuntamento a febbraio 2016 per la 2a edizione.

Visti a BeerAttraction

FIERE

CDR BeerLab

Si chiamano CDR BeerLab Touch e CDR BeerLab Junior e sono sistemi progettati dall'azienda fiorentina CDR per le esigenze di piccoli e grandi birrifici affinché i birrai possano effettuare in autonomia le analisi chimiche necessarie per il controllo qualità di birra, mosto e acqua. Entrambi i sistemi consentono di operare durante la produzione della birra, in modo semplice, veloce ed affidabile: la versione Touch consente di analizzare campioni di birra e acqua, mentre con la versione Junior è possibile analizzare solo campioni di birra. Ci siamo informati su quali parametri si possono determinare con i sistemi CDR BeerLab. Nella birra e nel mosto: Zuccheri fermentescibili, Grado alcolico, pH, Colore, Amaro (IBU), Acido lattico (D+L), Azoto organico e inorganico, Amido. Nell'acqua: Calcio, Magnesio, Bicarbonati, Cloruri, Potassio, Solfati.



Vetrobalsamo

Nata nel 1938 come officina artigianale, oggi con sede a Sesto San Giovanni (MI), questa azienda produce bottiglie speciali nel rispetto dell'ambiente: Vetrobalsamo è ecologica ed innovativa. Ci ha colpito la loro bottiglia antigoccia, caratterizzata da un dispositivo bloccante invisibile (composto da un anello in acciaio inox 316 L trattato con materiale idoneo all'uso alimentare), per il quale è stata utilizzata la normale capsula copri tappo. Le dimensioni delle imboccature non cambiano rispetto alle bocche classiche Cetie e Luna e restano invariate le quote dell'interno bocca per una corretta tenuta del tappo. Molto interessante è che il sistema antigoccia può essere fornito anche su bottiglie personalizzate a richiesta del cliente. Non solo, Vetrobalsamo da questo anno permette ai piccoli birrifici di poter acquistare bottiglie direttamente dalla fabbrica, anche un solo bancale!





Ninkasi Prodotti & Servizi per Microbirrifici

Il nome di questa azienda di Milzano (BS) è un tributo all'antica divinità sumera matrona della birra, Ninkasi appunto, e per la birrificazione in effetti offre tutti gli strumenti e gli ingredienti, oltre ad una consulenza personalizzata, dal lay-out del birrificio fino a produzione e confezionamento; dal 2014 poi Ninkasi, oltre ai corsi per homebrewing, organizza seminari rivolti ai professionisti in collaborazione con i principali produttori di materie prime. Ninkasi propone ai birrifici di tutta Italia una vasta gamma di ingredienti, malti di qualità dall'Europa (nello specifico Sekado-CZ, Muntons-UK, Steinback-DE), luppoli ed estratti del Gruppo Barth Haas, lieviti secchi Lallemand Brewing, e diversi altri prodotti quali coadiuvanti AEB, enzimi DSM, zuccheri canditi, cereali in fiocchi, spezie e concentrati di frutta.. in sintesi un servizio a 360° per microbirrifici.

Saporita da Italiana Salse

Dalla lavorazione artigianale di prodotti genuini e dalla passione per le salse nasce la Italiana Salse e il brand Saporita. L'azienda è giovane ma vanta un team di professionisti con esperienza pluriennale nei campi della ricerca, della qualità, dell'attenzione al cliente, e ha una filosofia precisa: unire artigianalità e innovazione... non a caso è stata riconosciuta "Eccellenza Italiana" dal portale delle Piccole Medie Imprese Made in Italy. La produzione è caratterizzata dall'uso esclusivo di ingredienti freschi italiani, dal costante controllo delle materie prime selezionate, dall'eliminazione, quando possibile, di conservanti e additivi chimici; il brand Saporita, destinato al canale ho.re.ca., reinventa le salse tipiche della tradizione culinaria italiana e internazionale. Sei per ora le tipologie prodotte, maionese classica, maionese piccante,



maionese alle erbe, maionese alla cipolla, ketchup e chili, salse ideali per aperitivi e piatti freschi nonché condimento essenziale per esaltare il gusto di carni, pesce e verdure. Noi le abbiamo degustate in fiera abbinate ad una stupenda Corsendonk Pater.

Akademie Domenes e GMA Import Specialità

Non poteva che svolgersi presso lo stand GMA, nota azienda di distribuzione di Pompei, la consegna di diplomi e certificati conseguiti dopo il corso Bier Sommelier creato dall'Akademie Domenes di Monaco, università tedesca con tre secoli di storia, creata nel 1895 a Monaco di Baviera. È infatti Gilberto Acciaio, patron GMA, il Bier Sommelier che ha rappresentato il Sud Italia ai mondiali della birra a Monaco di Baviera e ha già un posto ai mondiali di quest'anno in Brasile, il formatore Doemens per il Sud Italia.



La Curtius

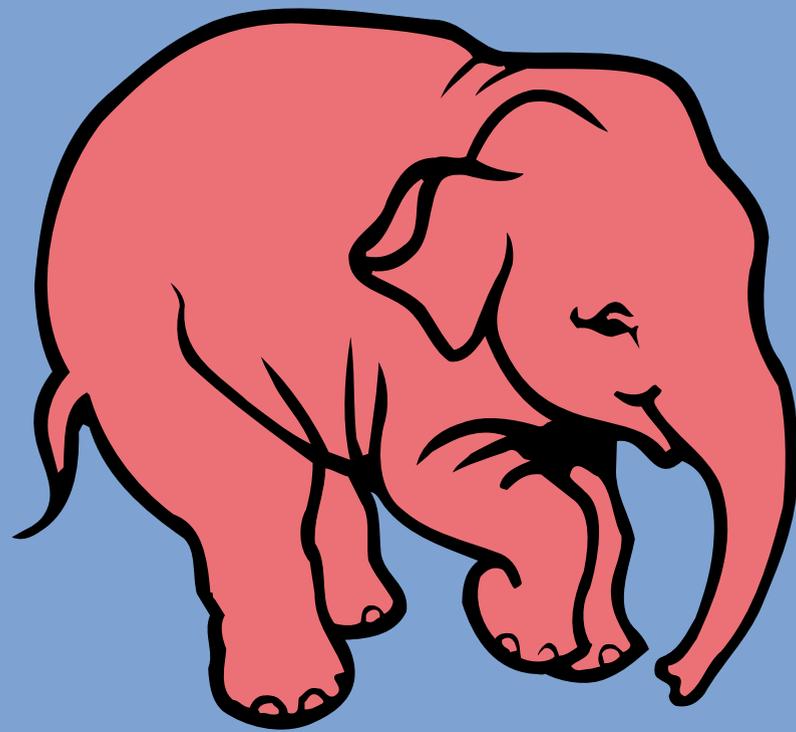
D'obbligo soffermarci nello stand della Brasserie de La Principauté à Liège, micro-birrificio nato a maggio del 2012, e di cui ci ritroveremo a parlare perché dopo aver degustato la loro Curtius non potremo che aspettarci un successo clamoroso. La Curtius è una belgian triple ale, di g.a. 7% vol., dal gusto leggero e fresco, prodotta con ingredienti di altissima qualità. La base di malto di orzo e di frumento le conferisce una piacevole leggerezza, mentre i fiori aromatici del luppolo le danno un gusto leggermente amaro, floreale e fruttato. Il suo aroma unico e inconfondibile è il risultato dei numerosi stadi di fermentazione, ottenuti nell'arco di molti mesi. Proposta in bottiglie da 37,5cl e 75cl, chiuse con un tappo "champagne", è disponibile anche alla spina.



FIERE



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 fuori salone di Beer Attraction ha visto tutte le sere un fitto programma di eventi e degustazioni a tema che hanno coinvolto i locali di tendenza del territorio.

Citiamo 3 appuntamenti, a cui abbiamo partecipato, organizzati con Birra Kukà, Birra Terrona e Interpivo Czech.

BEER ATTRACTION OFF

FIERE

AperiFiera Kukà al Tin Bota

Si è fatta notare, pur non essendo espositore a Beer Attraction, la creazione dalla Bora spa, nota azienda di distribuzione bevande, che, grazie alla maestria del birraio Giacomo Marconi, ha lanciato una sua birra artigianale: si chiama Kukà e si colloca nel mondo della ristorazione in maniera trasversale. Organizzato da Matteo Bora al Tin Bota, birreria & luvéria di Rimini, l'aperitivo/degustazione con tutta la linea Kukà, 4 tipologie birraie, abbinata alle pietanze appositamente preparate dallo chef del locale. Kukà Bianca, la birra da aperitivo elegante oppure da cena a base di pesce, ispirata allo stile delle blanche belghe, Kukà IPA, una India Pale Ale dal carattere particolare e innovativo che lascia molto spazio all'interpretazione del mastro birraio, Kukà Strong, una triple anch'essa di ispirazione belga e di forte gradazione alcolica (9,2% vol.) e infine Kukà Rosa, il cui colore ed aroma sono dati da lamponi e mirtilli in infusione.



Birra Terrona al Red Devil Pub

Il fuori salone di Birra Terrona di Corigliano d' Otranto (LE) nel Salento si è sviluppato in più serate, noi eravamo a quella organizzata al Red Devil Pub in viale Regina Margherita a Rimini.

È stata l'occasione per porre la domanda che fiocca da molte parti: perché il nome Terrona? La risposta è questa: *la nostra birra è prodotta con gli elementi semplici della terra, acqua, malto d'orzo e luppolo, semplici come il popolo del sud. E nel nostro logo campeggia la donna del sud degli anni 50, briosa e frizzante come quegli anni di fermento e rinascita... e come la nostra birra.* Birra Terrona, prodotta impiegando esclusivamente acqua di sorgente, malti selezionati italiani prodotti in Puglia, luppolo e lieviti bavaresi, è una birra a bassa fermentazione declinata in 4 tipologie: Bionda, Rossa doppio malto, Bionda doppio malto e Ramata superiore. Due le protagoniste della serata, Terrona Bionda, lager g.a. 5,2% vol., e Ramata, doppio malto superiore g.a. 10% vol. Le abbiamo degustate con le pregevoli proposte food del Red Devil, accuratamente selezionate dal titolare Marco per un abbinamento perfetto, in una serata "gustosa per tradizione".





Interpivo Czech al Rose & Crown

Lo storico locale di Rimini ha ospitato la serata Malastrana, evento in collaborazione con l'azienda Interpivo: un angolo di Repubblica Ceca sulla riviera adriatica con due splendide hostess direttamente dalla capitale boema. Nello stand di Beer Attraction la special guest è stata Malastrana Zelené, birra verde prodotta presso il birrificio di Jihlava, tra Moravia e Boemia, che aggiunge alla tradizionale ricetta di Telc, un tocco di clorofilla. Al Rose & Crown protagonista è stata invece la Malastrana Original Pils, g.a. 4,8% vol., espressione tipica delle birre ceche, simbolo della perfetta tradizio-

ne birraia di Jilhava, la città natale del famoso compositore Gustav Mahler. In degustazione anche la speciale Klaster Bock, g.a. 7,5% vol., prodotta per la prima volta a metà del XIV in un monastero cistercense e alla cui ricetta si attiene. Una speciale composizione di malti conferisce a questa birra il colore caldo, rossastro intenso; il suo gusto è pieno, caramellato, con noce nel finale. La sua peculiarità: fermentazione in vasca aperta e lunga maturazione di 90 giorni. Due birre, due stili, tutti da abbinare alla vasta gamma di offerta gastronomica del pub più antico d'Italia.



...LA BIRRA BBONA!

TERRONA
BIRRA ARTIGIANALE

BIRRA ARTIGIANALE TERRONA
Zona Artigianale
73022 Corigliano d'Otranto (LE)

telefono +39 0836 320223
cellulare +39 335 8425904
e-mail birraterrona@libero.it
www.birraterrona.com

Nel Brabante Fiammingo, nelle Fiandre, a Aarschot, dal 2008 Peter Van der Borgh ha creato un Birrificio artigianale che esprime la cultura brassicola belga e, in omaggio al territorio, ricco di foreste e lupi, lo ha chiamato Brouwerij Wolf, più semplicemente Birra Wolf.



Birra Wolf

di Daniela Morazzoni

Birra Wolf approda in Italia, anzi, visto che il 14 marzo è stata organizzata da P.D. Distribuzione di Sala d'Istrana (TV) una giornata di presentazione con una delle più grandi mongolfiere d'Europa su cui spiccava a caratteri cubitali il logo Wolf, sarebbe meglio dire "atterra". Che approdi o atteri, un dato è certo, nel nostro paese abbiamo nuove birre belghe, e questo grazie ad un appassionato birrafilo, Roberto Corazza, che dopo un'accurata selezione fra gli ancor numerosi birrifici belgi, ha puntato su Wolf e, in collaborazione con P.D. che cura l'aspetto logistico, l'ha fatta conoscere a distributori e gestori

di locali. Chiediamo proprio a Roberto cosa lo ha fatto scegliere: *premetto che amo la birra belga, ho girato in lungo e in largo il paese, volevo trovare un birrificio di qualità che avesse a cuore anche l'immagine e il packaging. Come ha colpito me il logo di Birra Wolf, e Peter Van der Borgh, il titolare, mi ha spiegato che la foresta è rappresentata dal fondo nero su cui si staglia il forte e pericoloso lupo in oro, penso colpisca la fantasia di tanti altri. E poi mi hanno incantato le birre, inizialmente tutte ad alta fermentazione, con rifermentazione in bottiglia decisiva per lo sviluppo del gusto unico delle birre speciali Wolf;*

ora alla gamma si è aggiunta una lager e presto ci saranno altre novità. In sintesi, ho trovato quello che cercavo e che sono convinto incontri il gusto italiano.

L'organizzazione della giornata, curata come si è detto da P.D. Distribuzione che ha accolto gli ospiti in una struttura appositamente creata, è perfettamente riuscita grazie all'impegno profuso, alle ottime birre, all'efficiente servizio di catering e all'ospitalità calorosa. Del resto non poteva che essere così visto che la forza di questa azienda familiare (ricordiamo che la sigla P.D. sta per Pozzebon Danilo, il fondatore), alla cui gui-





da troviamo la moglie Maria Mattiazzi, conosciuta come Luisa, coadiuvata dai figli Denis e Serena, dal cognato Bruno e dal responsabile commerciale Stefano Piovesan, grazie anche al supporto di un valido team di collaboratori, è nell'essere ciò che si definisce: fornitrice di servizi per locali ho.re.ca..

La manifestazione, articolata in due momenti, il mattino rivolta agli operatori della distribuzione, il pomeriggio ai gestori di locali, clienti e non di P.D., ha visto la presentazione di Birra Wolf da parte di Roberto Corazza che ha illustrato la filosofia del birrifico e tutte le caratteristiche delle

birre prodotte; alla manifestazione non potevano mancare il titolare e i collaboratori del birrifico Wolf che hanno espresso il loro apprezzamento per la riuscita dell'evento, ringraziando tutti gli ospiti. Avendoli conosciuti, devo dire che hanno grande attenzione non solo alla qualità delle birre ma anche alla comunicazione, non a caso chiunque, ovunque si trovi, può trovare Birra Wolf nei locali in cui è servita grazie ad un app... e questo è un esempio di web marketing, a dimostrazione che il birrifico, ancora agli inizi, sta procedendo con passi da gigante.

Conosciamo quindi queste birre!



Wolf 7 g.a. 7,4% vol.

Birra dorata con una magnifica schiuma persistente. All'olfatto si distingue principalmente un profumo di vaniglia seguito da pepe bianco e frutta. Al palato è vellutata, dolce e cremosa con un equilibrato sentore alcolico. Retrogusto con note di frutta a nocciolo (pesca, albicocca) e presente un'elegante e soffice gusto amarognolo.

Wolf 8 g.a. 8,5% vol.

Birra scura con sfumature bordeaux con una contrastante schiuma bianca. L'aroma è piacevole con note di pera e noci tostate. Al palato si presenta un gusto accentuato di noci con un sentore di cioccolato seguito da frutta esotica. Questa birra ha un carattere forte con un gusto finale di luppolo e caramello.

Wolf 9 g.a. 9% vol.

Birra ambrata con una densa schiuma. Ha un profumo di banana e pera ed un gusto fruttato con note di albicocca. Il retrogusto è forte e aromatico con un'impressione alcolica dolce e calorosa.

Wolf Black g.a. 5,6% vol.

Classica pils belga, dal gusto fresco e irresistibile.



Vi aspettiamo per festeggiare
★ 20 anni di birra★
Per tradizione

Marzo



24 *Happy beerday* dalle 20.00 alle 22.00
con due birre alla spina una terza in omaggio
alla salute del *Wish Pub* per i suoi ★20 anni★

25 D. Day Happy beerday
Wish Pub Birroteca di Cremona 1995★2015
aperibirra con nuove specialità guida
Antonio Canale in regalo gadget Wish Pub
E tacito Torta

27 *Last Day* *Wish Pub* con CHIMAY
Dalle 19.00 alle 21.00 con due chimay alla
spina Triple o Dorée in regalo gadget
CHIMAY

di Roberta Ottavi

Wish Pub... 20 anni di birra

All'ombra del Torrazzo di Cremona, in via Aselli 25, sorge un locale che definire "pioniera della birra" in città non è sbagliato, non a caso Birroteca di Cremona è il suo secondo nome. Qui si beve benissimo ma soprattutto si diffonde cultura birraia perché Emiliano è innanzitutto un autentico birrofilo prima ancora che titolare... e che trasmettere passione per la buona birra sia gratificante lo dimostrano i 20 anni di attività appena compiuti dal suo locale.

Sono iniziati martedì 24 marzo e si sono conclusi venerdì 27 i festeggiamenti per il 20° anniversario del Wish Pub che ha aperto i battenti il 25 marzo del 1995, dettando da subito una linea mai tradita nel tempo: creare un locale in cui trascorre il tempo fino a tardi in un ambiente accogliente e familiare e in cui la birra è padrona dell'offerta, e non una birra qualunque ma birre da gustare e capire, e in questo Emiliano non manca di informazioni, birre a cui accompagnare una notevole offerta food che va dai primi piatti ai panini più fantasiosi fino ai classici hamburgers e hot dog. E che la birra sia protagonista lo dimo-

stra il fatto che il Wish Pub Birroteca di Cremona è sede dell'Ordine del Boccale d'Oro, associazione culturale senza fini di lucro per la diffusione della cultura birraia, di cui Emiliano è vicepresidente. Ma torniamo ai festeggiamenti, sottolineando che entrare al Wish è come entrare in una public house inglese, perché questo è lo stile scelto che ne ha fatto uno dei primi modelli in Italia, ma per il compleanno prevaleva su tutto l'allegria italiana e la voglia dei clienti, molti ormai amici, di partecipare all'evento e di scoprire cosa era stato organizzato per un traguardo così importante. Un gran bel programma: **Happy beerday** con omaggio di una terza

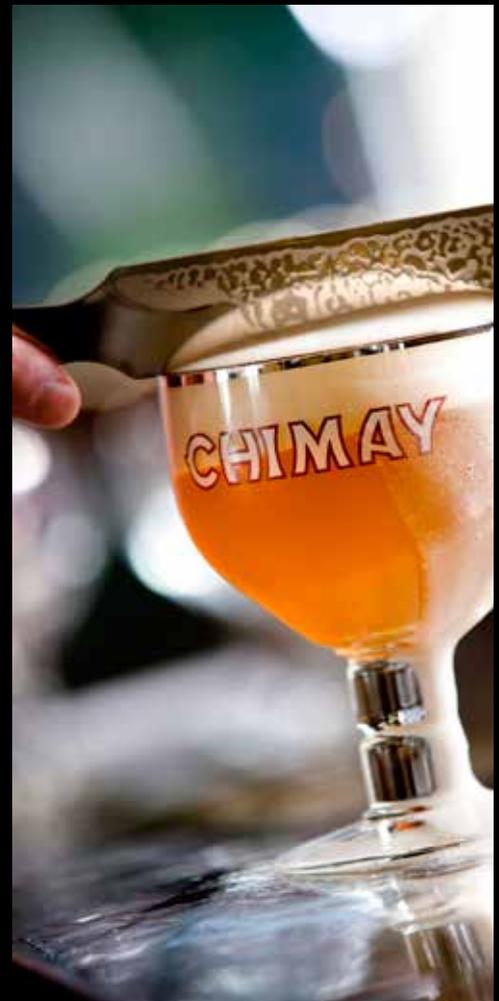




birra alla spina per tutti gli avventori accorsi all'apertura dell'anniversario;

D. Day Happy beerday, un'aperibirra con nuove specialità birraie presentate da Antonio Canale, taglio della torta e tanti gadgets per tutti; chiusura in bellezza, **Last Day con Chimay** in cui le star della serata erano Chimay Triple e Chimay Dorée accompagnate da tanti gadgets Chimay particolarmente apprezzati dal pubblico. Ricordiamo che il Wish Pub fa parte dell'esclusivo **Club Chimay Dorée**, un'appartenenza possibile solo se il locale è riconosciuta da Bières de Chimay come eccellente nel servire la birra alla spina e nel rappresentare al meglio lo spirito del

Monastero Trappista di Chimay. È il carattere straordinario di Chimay Dorée, una birra prodotta ad uso interno nell'Abbazia Trappista di Notre-Dame de Scourmont e rimasta per anni confinata tra le mura del monastero, a dettare il privilegio per un ristretto numero di pub italiani, perché solo in Italia e presso l'Abbazia si può bere, di poterla servire alla spina, in affiancamento alla Chimay Triple, alla gamma in bottiglia e ai formaggi prodotti dall'Abbazia. Il Wish Pub meritava questo onore e giustamente ha chiuso i suoi festeggiamenti con quanto di più esclusivo poteva offrire. Auguri... ci rivediamo per le nozze d'argento del Wish con il suo pubblico!



Lievito di Birra

A Civitanova Marche, provincia di Macerata, in corso Garibaldi 28/30 una Birreria Paninoteca che del passaparola ha fatto la sua linea di marketing... e poi qualcuno pensa che la qualità non rende!



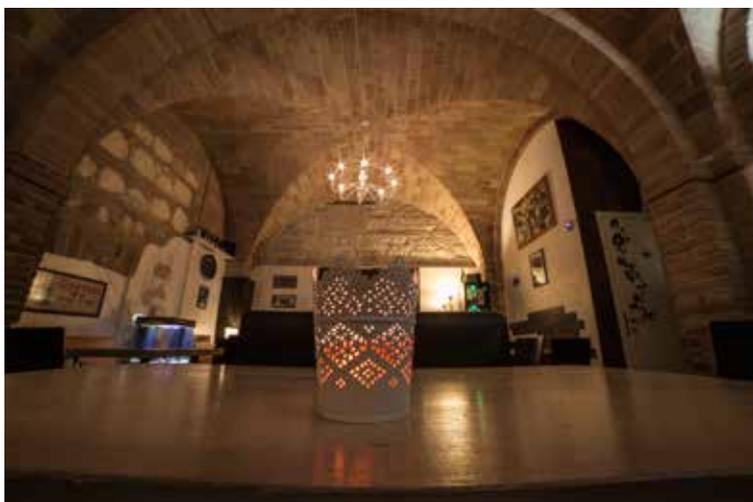


di Guja Vallerini

In quella che è nata come piccola cittadina marinara, ricca di un antico borgo medievale, e che oggi offre mare pulito, prodotti tipici, cultura e folklore, dal 2008 c'è un'affascinante proposta in più, un locale piccolo, ma che si allarga con il gazebo esterno, che ha puntato su birre speciali e artigianali e su un food "pubbentario" semplice ma di alta qualità. Parliamo di Lievito di Birra che Thomas ha creato da zero avendo ottime intuizioni. Innanzitutto la location, a due passi dal lungomare e a 10 minuti a piedi dal centro storico, in un palazzo dell'800 che al piano terra sfoggia archi e volte in mattone,

poi il modello di arredo, lineare e moderno, a contrasto e al tempo stesso in armonia con la struttura architettonica, infine l'idea food&beverage. E con un nome come "lievito di birra" non poteva che essere la birra l'interprete principale del locale. *Ho scelto Forst, ci dice Thomas, perché è una gran bella realtà italiana, buona e artigianale; alla spina ho la Sixtus, la V.I.P. Pils, la Heller Bock e la weisse Weihenstephaner che come sa è partner commerciale di Forst. Tengo sempre una spina libera per proporre novità a rotazione e ho una buona selezione di birre artigianali e speciali in bottiglia, italiane e internazionali.* Birra protagonista quindi, servita in zona da Recchioni che, come ci

dice sempre Thomas, è ben organizzato e sempre disponibile. Il food punta tutto sui panini, ma che panini! Pane fresco di grano duro servito con salumi selezionati e tanta fantasia nella farcitura, ne citiamo uno per darvi l'idea: lonza, pecorino fuso, insalata salsa tartara; e poi piadine, bretzel, fritti, taglieri, grandi piatti unici freddi e le inimitabili patate al pepe. Semplice e di qualità. ed è proprio la qualità che ha permesso un passaparola che attrae il pubblico più variegato, dalla famiglia alle persone più mature. Complimenti al Lievito di Birra che ha saputo interpretare la zona e la clientela ed applicare la più importante forma di promotion del marketing: far parlare bene di sé.





La festa comincia con il ritmo giusto.





KE

KE VUO'

A Quarto, alle porte di Napoli, in corso Italia 464 un locale che non si può racchiudere nelle parole "ristorante braceria pizzeria birreria"... è un'esperienza nella tradizione culinaria mediterranea

LOCALI



The image shows the interior of a restaurant named 'KE VUO'. The room is furnished with dark wooden tables and bright red chairs. A prominent feature is a wall made of light-colored bricks, which has a black speaker mounted on it. The walls are also decorated with wood paneling and signs that read 'VUO' and 'KE VUO'. The lighting is warm and modern, with recessed ceiling lights and wall sconces. The overall atmosphere is contemporary and inviting.

VUO

KE VUO

LOCALI

di Alessio Ceccarini

Il nome riporta immediatamente alla napoletanità, ed è proprio sulla tipicità e tradizione dell'offerta che si basa questo locale, nato a fine 2013 ma già degno di figurare sui locali da portare ad esempio.

Per lo stile, moderno per la linearità delle sedute e dei tavoli ma non freddo grazie ai toni caldi delle pareti e dei mattoncini a vista, rosso nelle sedute e arricchito da tocchi di nero e da immagini in bianco e nero. Altrettanto gradevole la "mise en place", semplice e disinvolta. Il Ke Vuo' ospita



comodamente 130 persone e in estate si allarga con lo spazio all'aperto. Simpatico sentire rispondere al telefono qualcuno dello staff... *buonasera ke vuò...* davvero un nome indovinato e, ci dice Antonello, il titolare, casuale. Star del Ke Vuò' è sicuramente Valentino Libro, il ventottenne pizzaiolo che ha trionfato lo scorso anno in occasione del Pizza Village: è lui il campione del mondo di pizza STG, Specialità Tradizionale Garantita, la margherita, ed è al Ke Vuò' che è esposta la gigantesca coppa

conquistata. Ovviamente sono frutto della sua passione e maestria le eccezionali pizze, dalle classiche alle speciali, del Ke Vuò' e, come lui stesso ci dice, cerchiamo sempre di fare nuove appetitose proposte, e non solo nel reparto pizzeria. Il locale è infatti anche ristorante, fuori dai soliti schemi e sempre con particolarità della cucina tipica napoletana, e braceria e brilla inoltre per i suoi dessert, tutti fatti in casa e davvero deliziosi. Ci dice sempre Valentino: non c'è nulla al Ke Vuò' che non sia

prodotto e trasformato in "casa", credo sia un motivo del nostro successo. Ad accompagnare il food non manca la birra, Caulier, Corsendonk e Norbertus alla spina e specialità birraie in bottiglia, fornite da Caragi. Tanta offerta di qualità attrae un pubblico eterogeneo e, aggiunge Valentino, *grande attrattiva è anche il nostro staff, giovane, brillante e sorridente*. Con le caratteristiche appena descritte è facile spiegare perché il Ke Vuò' è un locale che ha già conquistato un posto fra i nostri "locali storici".



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

In visita a Klosterbrauerei Weltenburg

Marzo ha segnato per noi un viaggio che ci ha portato dalla spettacolarità naturale delle “gole del Danubio” all’emozione di quanto la mano dell’uomo ha saputo creare, l’antico Monastero Benedettino di Weltenburg, il più antico della Baviera, e la Chiesa in stile barocco, fino ad una visita alla Birreria del Monastero... il tutto all’insegna di un’accoglienza ed ospitalità degna di nota

Conoscere da vicino una birreria, il territorio in cui è nata, la sua cultura e tradizione, gli impianti, i metodi produttivi e gli uomini, anima di ogni azienda, degustarne le birre, capire come vengono offerte e in quale modello di locale per poi scoprirne gli abbinamenti più intriganti, ecco... tutto questo è quanto ogni gestore di locale birraio desidera per migliorare la sua offerta alla clientela. Interpretando questa esigenza, l’azienda di distribuzione beverage Mutinelli di Rovereto, importatore esclusivo per l’Italia del marchio Weltenburger



Klosterbrauerei, ha organizzato con concessionari e gestori di locali un viaggio a Weltenburg, frazione della città di Kelheim, nella Bassa Baviera, dove all'interno dell'antica abbazia ancora oggi, dal 1035 ma certo è documentato dal 1050 (con una breve interruzione dal 1803 al 1846 dovuta alla secolarizzazione), si produce birra Weltenburger. Per questo possiamo dire di aver visitato la più antica birreria monastica del mondo!

Il Monastero, affacciato sul corso del Danubio, circondato da prati, boschi e strettoie rocciose, è non solo spettacolare ma è esempio di armonia tra natura e costruzione umana, non si può non rimanerne colpiti. Al centro del Monastero c'è la chiesa dedicata a San Giorgio, costruita tra il 1716 e il 1739 e progettata e decorata dai fratelli Asam, noti architetti e scultori del tempo. In questa magnificenza ha sede il Birrificio Weltenburger, sì di lunga tradizione ma modernamente strutturato e tecnologicamente all'avanguardia, come abbiamo potuto vedere nella visita guidata, arricchita di tante testimonianze del tempo che fu e di simpatici aneddoti. Ben nove le birre oggi prodotte, più alcune stagionali, tutte con



la caratteristica di un'acqua povera di nitrati ed una maturazione che dura fino a tre mesi di stoccaggio, in un'antica cantina scavata nella roccia a quaranta metri di profondità. Speciale è la prima birra creata dai monaci nel Birrificio Weltenburger, la scura Barock Dunkel ma speciale e particolare è l'intera gamma, non a caso anche la Weltenburger Kloster Anno 1050 e la



Weltenburger Kloster Asam Bock sono medaglie d'oro all'European Berr Star.

Conclusa la visita degli impianti, è stato un susseguirsi di colazioni, pranzi e cene in cui le birre Weltenburger sono state sempre protagoniste ma in ambientazioni diverse, dal locale interno al birrificio, peccato la stagione che non ci ha fatto godere del biergarten allestito nell'ampio cortile del Monastero, al ristorante dell'hotel in cui eravamo ospitati, e poi la partecipazione alla

festa Asam Bock, un tripudio tutto bavarese. Birra a profusione ma perfettamente abbinata ai cibi, in ambientazioni tipiche, tutti ottimi spunti per distributori beverage e gestori, idee per il miglior posizionamento delle birre Weltenburger che crediamo di riuscire a trasmettervi attraverso il nostro reportage fotografico.





MÜNCHEN

HB MÜNCHNER

Sommer Naturtrüb

IN VETRINA

Si avvicina la bella stagione e la birra, si spera, avrà la sua impennata di consumi: per i gestori di locali birrai è il momento di ricorrere alla birra stagionale estiva, così da offrire alla clientela la “birra del momento”, fresca e dissetante.

di Marcella Fucile

I mastri birrai bavaresi sono stati i primi a legare la loro produzione birraia alla stagionalità, così come ad altri eventi, e non per gusto e scelta personale ma per necessità: era infatti impossibile produrre la stessa birra in periodi diversi dell'anno... mancavano le materie prime, i frigoriferi, la possibilità di controllare le temperature... altri tempi. Oggi produrre birra stagionale non è più una necessità produttiva ma la risposta ad un'esigenza dei consumatori che amano gustare birre “ad hoc” al momento giusto. HB München, espressione della cultura birraia monacense, non poteva che avere al suo arco la sua stagionale dell'estate, la **Münchner Sommer Naturtrüb**, una specialità originale ed unica proprio perché reperibile solo in quel periodo dell'anno, dal gusto così fresco e frizzante da rappresentare un'ideale alternativa alla birra bianca, la Weissbier, l'altra regina della calda stagione. La Sommer Naturtrüb, g.a. 5,1% vol., è prodotta a bassa fermentazione, al naso offre profumi leggeri e delicati di frutta (banana





MÜNCHEN

ed albicocca), floreali, malto, luppolo ed agrumi (limone). Al palato si percepiscono bene note di malto, cereali e una leggera amarezza. Inizialmente dolce come una lager ma rapidamente l'amaro da luppolo emerge con una sapidità floreale. Il finale è leggermente amaro per il tipo di luppolo utilizzato. Volutamente non ho messo per primo l'esame visivo, che come sappiamo è invece la prima fase della degustazione di una birra, perché l'aspetto di questa Münchner Sommer Naturtrüb rivela quanto già il nome dice: naturtrüb significa infatti che la birra è a torbidezza naturale, cioè non filtrata. La Münchner Sommer Naturtrüb, oltre al colore dorato tipo märzen, sfoggia così un aspetto opalescente dovuto ai lieviti rimasti in sospensione e, a completare la vista, presenta un cappello di schiuma bianca, fine ed abbastanza persistente. La scelta di produrre una specialità birraia naturtrüb esprime la volontà di HB München di mantenere integro il sapore e gli aromi di questa ottima birra estiva, una

birra moderna, perché risponde all'interesse che il consumatore dimostra verso le birre non filtrate e di qualità, e al tempo stesso di altri tempi perché prodotta secondo la tradizionale ricetta.

Fresca, aromatica, godibile da tutti, ed anche ottimo accompagnamento ai cibi dell'estate, la Münchner Sommer Naturtrüb si abbina non solo alla gastronomia tedesco-bavarese ma anche alla nostra realtà culinaria.

Vi suggeriamo l'abbinamento con antipasti leggeri, un tagliere di salumi e formaggi, un piatto unico di verdure grigliate, ma per i più golosi anche fritte visto che il finale amaro-gnolo di questa birra aiuta a "sgrassare" la bocca, la pasta purché condita con sughi semplici, il classico pomodoro al basilico o agli aromi e crudité, arrostiti al forno, da gustare anche freddi, e le insalatone dove in estate ci si può sbizzarrire per la scelta di prodotti e mettere in campo tanta fantasia. HB München Sommer Naturtrüb, la specialità originale di Monaco tipicamente estiva.



BITBURGER BRAUGRUPPE

a Braukunst Live

A Monaco di Baviera, nella cornice del Museo MVG, acronimo di Münchener Verkehrsgesellschaft ossia l'azienda che gestisce il trasporto locale in città, tra tram storici e autobus moderni si è svolta la 4a edizione di una fiera che sta diventando sempre più importante anche per gli operatori del settore ho.re.ca. italiani.



Birre artigianali dalla Germania e da tanti altri Paesi del mondo hanno affollato il museo del tram di Monaco dal 6 all'8 marzo scorso decretando il successo di questo "festival" nato per valorizzare le eccellenze brassicole artigianali, tedesche e internazionali: Braukunst Live, l'arte della birra in diretta. All'evento non poteva mancare Bitburger Braugruppe con due suoi prestigiosi marchi, Köstritzer Schwarzbierbrauerei, la fabbrica di birra nera le cui origini risalgono al 1543, e il giovane e innovativo birrifico artigianale Craftwerk Brewing. Proposte nello stand tutta la linea Craftwerk Brewing, la cui caratteristica è di produrre tutte le sue birre, ad oggi 5 tipologie, nel rispetto dell'Editto della Purezza e di riuscire al tempo stesso a creare, grazie all'esperienza acquisita dai suoi mastri birrai nella divisione Prove e Specialità di Bitburger Braugruppe, "birre fuori dal coro", come dice Martin Rederlechner,

Sales & Marketing Director South Europe & Latin America di Bitburger Braugruppe. Le Craftwerk in degustazione sono state **Holy Cow!**, una Belgian Style Tripel di g.a. 9% vol., **anche in edizione limitata** con invecchiamento in botte di 12 mesi, e già in esaurimento, **Tangerine Dream**, una Pale Ale elegante ed effervescente di g.a. 5,8% vol., **Skipping Stone**, una Summer Ale di g.a. 4,8% vol., **Hop Head Ipa7**, un omaggio alla American Way of IPA di g.a. 8% vol. Lo storico marchio Köstritzer, presente per la prima volta al Braukunst Live, ha accolto gli appassionati birrofilo con i suoi "capolavori", la linea nata per rispondere alla domanda sempre più forte di specialità: la pluripremiata **Köstritzer Meisterwerken Pale Ale**, la **Witbier...** e la nuova nata, disponibile dagli inizi di aprile, **Red Lager**, stile Vienna, di g.a. 5% vol., dal morbido aroma di malto e dal gusto speziato e dolce. L'abbiamo degustata in anteprima e ne riparleremo.



IN UN MONDO PIENO DI POSSIBILITÀ DOVREBBE ESSERE LA MIGLIORE.

Prodotta in base all'originale
ricetta dei monaci benedettini con
il lievito maturato nelle cantine di
Ettal, imbottigliata a Lich per la società
Benediktiner Weißbräu GmbH, Ettal.



IL CIELO COSÌ VICINO.



IL NOSTRO SITO È ONLINE!

Vi aspettiamo numerosi...



B&S WEB

Attesissimo dai nostri lettori affezionati, e molte volte addirittura sollecitato dalle aziende partner, è finalmente arrivato il sito di Birra & Sound e vi aspetta all'indirizzo **www.birraandsound.it**. Abbiamo immaginato una presenza web importante e autorevole, degna della storia della nostra rivista, che sappia offrire agli interlocutori professionali e a tutti gli appassionati un'informazione costantemente aggiornata, ricca di contenuti multimediali, tra gallery fotografiche e contributi video, con uno spazio aggiuntivo per tutti quegli "extra" che non trovano spazio sulla carta, per le informazioni dell'ultimo minuto e per una promozione costante degli eventi del mondo birraio. Allo stesso tempo **www.birraandsound.it** sarà un portale di servi-

zi, in cui convergeranno le migliori professionalità del settore, per garantire un primo riscontro consulenziale gratuito sui temi della gestione del locale, della formazione dello staff, dell'ottimizzazione del proprio business e dello sviluppo commerciale, dalla progettazione dei nuovi locali alle campagne marketing per lavorare sempre a pieno regime. Proprio in relazione a quest'ultimo tema arriva la prima sorpresa del sito: **un ebook gratuito di 30 pagine per il marketing web nella ristorazione, una guida semplice ed efficace da scaricare subito, indispensabile per orientarsi tra i nuovi strumenti digitali nella giungla delle promozioni**, dove si gioca gran parte della partita con la concorrenza più agguerrita. Non male, no?... e siamo solo all'inizio...

www.birra

Un portale di informazione autorevole, aggiornato e ricco di contenuti

Basato su tecnologia completamente responsiva e dunque perfettamente accessibile da tablet e smartphone, continuamente indicizzato e supportato sul versante social da una pagina Facebook, il sito www.birraandsound.it si presenta con un'impostazione moderna e dinamica, in linea con lo stile dei migliori magazine online: ampie e profonde sezioni divise per argomenti e temi, una home page che evidenzia in rotazione le ultime news e una sezione archivio dove è possibile recuperare i pdf integrali di tutti i numeri della rivista cartacea degli ultimi anni. Come detto, ad essere privilegiate nella linea editoriale sono essenzialmente le news: comunicati stampa, appuntamenti e reportage dai migliori eventi di settore, informazioni sulle novità nell'offerta delle aziende birraie, focus sul mondo eterogeneo e sempre dinamico della artigianali, italiane ed estere, servizi e prodotti dalle aziende food per

integrare l'offerta dei locali e le opportunità commerciali, novità dal mondo dei locali con schede e ricche gallery fotografiche. Altre sezioni raggiungono in profondità gli aspetti più tecnici, sempre molto interessanti per i professionisti: notizie dai distributori, proposte sulle attrezzature e aggiornamenti sui servizi tecnologici. Infine, tutto il mondo che ruota intorno alla cucina e alla ristorazione commerciale, dalle ricette alle tendenze, dai modelli di consumo alle nuove proposte che sempre più incontrano i favori della clientela. Ovviamente il sito sarà una vetrina fondamentale e di sicuro riscontro per tutte quelle aziende che intendono garantirsi visibilità in posizioni privilegiate, con schede, newsletter e banner, diversi per dimensioni, posizione e frequenza, tutti strumenti indispensabili per promuovere al meglio beni e servizi dedicati al mondo del food&beverage.



Un sistema di servizi integrati, dedicato a tutti gli operatori del settore

Essendo caratterizzato da una vocazione complementare, che dalla notizia di settore si muove nella direzione dell'operatività immediata, il sito www.birraandsound.it propone già adesso una rete di servizi mirati e di aziende partner selezionate che ne faranno, nel medio periodo, **il portale della consulenza professionale**: servizi di assistenza per lo start-up, che si tratti di realizzare progetti autonomi o di districarsi nel ginepraio dei marchi in franchising; soluzioni marketing e web per la promozione della propria attività e per l'ampliamento della propria fascia di pubblico; formazione a 360 gradi per gestori, staff e rete commerciale delle attività a supporto, per aumentare la redditività della propria attività; progettazione e realizzazione di arredi e design, dalle ristrutturazioni a locali ex-novo; contatti privilegiati, offerte e forniture speciali dalla distribuzione. Dalla prima consulenza gratuita alla preventivazione, dal supporto occasionale a quello continuativo, molte declinazioni per una sola domanda: come faccio a far funzionare meglio il mio business? Correte sul sito www.birraandsound.it, lì troverete la nostra risposta!



Corri su birraandsound.it
e scarica subito l'ebook gratuito
**STRATEGIE DIGITALI
NELLA RISTORAZIONE.**

Un manuale semplice ed efficace
per orientarsi tra le opportunità
e le tante offerte di web marketing



www.birraandsound.it



ZYTHOS BEER FESTIVAL ITALIAN EDITION

Treviso, 5/7 Giugno 2015

"Zythos goes to Italy" e sceglie Treviso: si svolgerà qui, durante la manifestazione Isola del Gusto, l'edizione italiana di uno dei più famosi festival birrari al Mondo, lo Zythos Beer Festival. 35 birrifici incastonati tra Isola della Pescheria e Piazza San Parisio; il top (il meglio) della birra belga spiegata e spillata da 35 fra i migliori mastri birrai del Paradiso della Birra. Cibo di qualità, grandi Birre e tanta musica trasformeranno per due giorni Treviso nella definitiva Città della Birra. www.zythos.it



BIRRA DELL'ANNO 2015



È Birra del Borgo il Birrificio dell'Anno ma a vincere c'è anche Unionbirrai, promotore dell'evento, e il Sud Italia, sempre più in vetrina per la qualità e la fantasia delle ricette brassicole artigianali. Un pubblico di oltre 500 persone ha

applaudito i protagonisti della kermesse, Kuaska su tutti, istrionico animatore della premiazione svoltasi a Beer Attraction, numero zero di un appuntamento che promette di non rimanere episodio isolato. Una vittoria totalmente inaspettata, dichiara Alfredo Colangelo, responsabile commerciale di Birra del Borgo, che ritira la targa al posto di Leonardo Di Vincenzo, in Australia per un nuovo progetto; hanno premiato 5 birre delle 7 che abbiamo iscritto al concorso, ha vinto l'intuizione, questo blend di mosti fermentati con lieviti di Sangiovese e di Champagne... l'aggiunta di liqueur d'expédition ha fatto il resto. Due ore di suspense e di spettacolo per annunciare 26 podi, tante sono le categorie stilistiche del concorso (riportiamo le prime classificate per categoria). Mai come quest'anno i risultati del concorso sono uno spaccato dell'Italia brassicola artigianale, ha annunciato Kuaska durante la premiazione che oltre a riconoscere i brand più accreditati ha dato spazio anche al talento di primissime produzioni sul mercato e a regioni come Calabria, Sicilia e Sardegna, per le quali alcuni birrifici sono saliti alla ribalta per la prima volta. Particolarmente apprezzate dalla giuria, e non solo, le birre con caratteristiche tutte italiane, ad esempio quelle ottenute con l'utilizzo di mosti di vini, di castagne (ormai un segno distintivo all'estero) e l'uso di ingredienti e spezie locali.

PALMARES

Italian Lager: La Grigna-Birrificio Lariano
 Golden Ale: Sun flower-Birrificio Calcavallina
 Kolsch: Terzo Tempo-Birrificio Argo
 Ambrate/scure, alta e bassa ferm.ne, bassa g.a., ispirazione tedesca: Miss Kartola-Statalenove
 Bassa ferm.ne, alta g.a., ispirazione tedesca: Heller Bock-Birra Elvo
 Ambrate, alta ferm.ne, bassa g.a., ispirazione anglosassone: Marvin-Birrificio Geco
 Chiare/ambrate, alta ferm.ne, bassa/media g.a., luppolate, ispirazione anglosassone (IPA): Re Ale-Birra del Borgo
 Chiare/ambrate, alta ferm.ne, bassa/media g.a., luppolate, ispirazione americana (APA): Calibro7-Fabbrica della Birra Perugia
 Chiare/ambrate, alta ferm.ne, alta g.a., luppolate, ispirazione angloamericana: La Verguenza-Menaresta
 Scure, alta ferm.ne, luppolate, ispirazione angloamericana: Bela Lugosi-Birrificio Acelum
 Strong Ale ispirazione angloamericana: Daughter of Autumn-Retorto
 Scure, alta ferm.ne, bassa g.a., ispirazione angloamericana: La 27-Birrificio Math
 Scure, alta e bassa ferm.ne, alta g.a., ispirazione angloamericana: Nautilus-Mezzavia
 Alta ferm.ne, alta g.a. di ispirazione angloamericana (Barley Wine): Tensione Evolutiva 2014-Birrificio Birranova
 Birre con frumento maltato, ispirazione tedesca: Weizen-Birrificio Manerba
 Chiare, alta ferm.ne, bassa g.a., ispirazione belga: Heaven&Hell-Birrone
 Chiare, alta ferm.ne, alta g.a., ispirazione belga: La Mancina-Birrificio del Forte
 Scure, alta ferm.ne, alta g.a., ispirazione belga: Regina del Mare-Birrificio del Forte
 Spezie e cereali, alta e bassa ferm.ne: Fleur Sofronia-MC77
 Affumicate, alta e bassa ferm.ne: Xyayyu' Fumè-Le Baladin
 Affinate in legno, alta e bassa ferm.ne: Xyayyu' Caroni-Le Baladin
 Birre alla frutta, alta e bassa ferm.ne: Pink-Birra MOA
 Birre alla castagna, alta e bassa ferm.ne: Norma-Birrificio San Michele
 Birre acide: Seta Sour-Birrificio Rurale
 Birre al Miele: Oasi-Birrificio Rurale
 Birre con mosto di uva, alta e bassa ferm.ne: L'equilibrista-Birra del Borgo

Spigolature



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



HEAVEN&HELL

Ha vinto la medaglia d'oro a Birra dell'Anno 2015 per la categoria bianche, sicuramente sarà la birra dell'estate in casa Birrone, il birrificio di Isola Vicentina. Heaven, g.a. 4,5% vol., è una blanche in stile belga speziata con coriandolo e buccia d'arancia amara. Il frumento, presente per il 30%, e il sistema innovativo di utilizzo della spezia la rende una birra fresca e dissetante.

DENTRO LA COTTA



Ila

Dalla collaborazione di Fabbrica Birra Perugia con Samaroli, uno dei più importanti selezionatori di distillati del mondo, nasce la scotch ale Ila, g.a. 8% vol. L'affinamento in barili usati nella produzione di whisky, provenienti da alcune delle migliori distillerie di Scozia, rende questa birra incredibilmente complessa. I profumi spaziano dal caramello alla frutta secca e sono attraversati da raffinati cenni iodati, marini, lievemente torbati. Il gusto è avvolgente e profondo, caldo e deciso, di interminabile persistenza.

FABBRICA BIRRA PERUGIA 1873

LINEA CLASSICA

- GOLDEN ALE**
La Golden Ale è una birra chiara, dal sapore gradevole, con un gusto fresco, morbido e armonico. Ideale per chi ama le birre classiche e equilibrate. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.
- AMERICAN RED ALE**
L'American Red Ale è una birra dal colore rosso, con un gusto deciso e aromatico. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.
- CHOCOLATE PORTER**
La Chocolate Porter è una birra dal colore scuro, con un gusto intenso e amaro. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.

LINEA CREATIVA

- CALIBRO7**
La birra Calibro7 è una birra chiara, dal sapore gradevole, con un gusto fresco, morbido e armonico. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.
- Ila**
La birra Ila è una birra scura, dal sapore intenso e amaro. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.

LINEA TERRITORIO

- Saffron**
La birra Saffron è una birra chiara, dal sapore gradevole, con un gusto fresco, morbido e armonico. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.
- Winter Wine**
La birra Winter Wine è una birra scura, dal sapore intenso e amaro. È prodotta in un impianto a regola d'arte, con materie prime di alta qualità.

birrap Perugia.it
Birra Perugia S.p.A. Via Tiburtina, 30 - 06100 Perugia (PG) - tel. 075 4781001 - mail: info@birrap Perugia.it

Delia

Torna la birra di primavera del Birrificio Italiano, Delia, g.a. 4,3% vol., chiara, leggera e inusuale: brassata con luppoli sperimentali tedeschi e floor malt. Dal colore giallo paglierino, pallido, con schiuma sontuosa e fine, persistente. Al naso spiccano le componenti aromatiche del luppolo utilizzato: un fruttato agrumato tendente al tropicale, un classico erbaceo nobile di stampo tedesco ed infine accenni 'verdi' di resine, quasi balsamiche, unite al tappeto mielato conferito dai floor malts. In bocca le sensazioni si confermano, completate da un amaro pulito e tagliente che presto, senza lasciare traccia, cede il passo a un leggero abboccato su cui si intarsiano le molteplici cesellature aromatiche.



KOJI IL RISO

L'ultima nata del Birrificio del Ducato, e gustata a Beer Attraction, è una birra "sperimentale", prodotta con malto d'orzo, frumento e riso, con aggiunta di fiori di gelsomino e foglie di tè verde in maturazione. Fermentata con 'Aspergillus Oryzae, detto anche Koji, muffa utilizzata per la fermentazione del sakè, è una birra che ha colpito e fatto discutere gli appassionati: semplice da bere, difficile da dimenticare! Koji il Riso, g.a. 4,5% vol., dal colore giallo chiarissimo, vanta equilibrio e delicatezza uniche.



Turbacci Victor

Dal Birrificio Turbacci di Mentana l'ultima novità è Victor, una smoked stout di 7,5% vol. prodotta con l'aggiunta di sale marino per ricostruire idealmente gli aromi torbati e salmastri delle distillerie di Islay. Una birra fuori dagli schemi, pazza ed estrema, che lascia ampio spazio al gioco di malti con la sua caratteristica sapidità finale. Come da dichiarazione del birrificio: una delle birre più stravaganti che abbiamo prodotto dal 1995.



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



Birrificio Viadanese

BIRRE ARTIGIANALI

C'è una mission specifica in questo Birrificio nato a Viadana dalla passione per le birre artigianali di alta qualità, ed è offrire al più vasto pubblico una birra belga con un piacevole tocco di italianità.

di Piero Ceccarini

Entusiasmarsi per la birra artigianale, girare l'Europa di birrificio in birrificio per scoprire tecniche ed ingredienti, trovare il proprio gusto "perfetto", e poi realizzare il sogno nel cassetto, creare birra artigianale, non una qualunque ma una che avesse un imprinting "italian style" pur nel rispetto della tradizione del ceppo prescelto: quello belga. Nasce così il Birrificio Viadanese che brassa in stile *belgian ale* e *belgian pale ale* utilizzando materie prime selezionate con cura maniacale e miscelate da mani sapienti per assicurare autentiche note di gusto anche ai palati più esigenti.

Oggi il sogno è stato realizzato e devo dire... partendo dai fondamentali: un impianto all'avanguardia, realizzato interamente in acciaio per assicurare la mas-

sima igiene durante ogni singola fase di produzione, il rispetto delle materie prime e dell'ambiente... e poi la produzione di birra non filtrata né pastorizzata, cioè birra artigianale.

La birra del Birrificio Viadanese si chiama Birra del Conte, e non per una smania aristocratica ma per il nome d'arte con cui è conosciuto per il suo passato di Dj il birraio, cioè Conte Holly.

L'attuale produzione, ma al birrificio c'è molto altro in fermento, propone al mercato ho.re.ca. tre birre, La Bionda del Conte, La Rossa del Conte e la Saison del Conte, in bottiglia da 33cl e 75cl ma anche, con una impostazione correttamente imprenditoriale, in fusto di acciaio da 25 e fusti monouso da 20. Questa scelta di confezionamento, non propriamente tipica nel



mondo birraio artigianale, ci induce a fare qualche domanda al "Conte Holly" sull'obiettivo di posizionamento che il Birrificio Viadanese vuole per le sue birre. *Il nostro canale*, ci spiega, *è l'horeca e crediamo che nessuno meglio del distributore beverage specializzato conosca i locali, abbia costanti rapporti con i gestori, sia consapevole dei loro bisogni. I distributori sanno che la birra artigianale è richiesta dal consumatore, e quindi dai locali, per questo produciamo birra di alta qualità, in uno stile che non solo ci ha fatto innamorare ma che si presta alla degustazione, alla meditazione, all'abbinamento con il cibo anche in un ristorante e non solo in un pub. E aggiungo, il nostro birrificio garantisce stabilità del prodotto e continuità di fornitura, è inoltre in grado di aumentare la produzione grazie all'impianto di cui ci siamo dotati... non ci restava quindi che proporre più formati di confezionamento per completare un servizio atto a soddisfare le esigenze di diverse tipologie di locale, proprio ciò di cui il distributore ha bisogno.* Idee chiare sul mercato, qualità indiscussa delle birre, non ci resta che farvele conoscere meglio.



La Bionda del Conte g.a. 5,8% vol.
Belgian Ale caratterizzata da un contenuto alcolico moderato e da un gusto dai toni decisi, con consistenza e complessità rilevanti. Il risultato è una birra dal sapore e dal corpo pieno e fruttato. Il lievito molto delicato conferisce piacevoli sentori di arancio e limone. Al palato si possono rilevare caratteri dolciastri di miele o di zucchero candito. Una birra leggera e vellutata.

La Rossa del Conte g.a. 6,3% vol.
Belgian Pale Ale particolarmente aromatica, dalla colorazione rossa ambrata con riflessi arancio/bruni e schiuma voluminosa e persistente. Una birra in cui malto e luppolo si bilanciano armoniosamente esprimendo note di pompelmo rosa e di leggero tostato per un finale leggermente amaro. Corposa e delicata al tempo stesso, accarezza il palato esprimendo in pieno la sua rotonda intensità.

Saison del Conte g.a. 5,3% vol.
L'ultima nata del Birrificio Viadanese, una stagionale prodotta in inverno per essere gustata a primavera e in estate. Una birra che presenta note lievemente pepate e agrumate con un finale piacevolmente amaro.



Birrificio Artigianale Viadanese

Via D'Antona 2I
Zona Industriale Gerbolina
46019 Viadana (MN)

Tel. 3464729315
Email: conteholly@gmail.com
www.birrificioviadanese.it





L'ultima nata in casa Birradamare presentata il 5 marzo in una serata evento alla Pizzeria Bruschetteria Il Secchio e l'Olivaro, in via delle Sette Chiese 188, Roma



BIRRADAMARE DAMMENIPA

di Daniela Morazzoni



In uno dei quartieri storici di Roma, nel cuore della Garbatella, troviamo il terzo locale di due scatenati soci con il palino del buon cibo genuino che su pizza, bruschette e dolci hanno costruito il loro successo. Potevano non incontrarsi con altri scatenati con la fissa di fare ottima birra artigianale? Il connubio era inevitabile! Così Birradamare, birrifico agricolo artigianale di Fiumicino, ha deciso di presentare al Secchio e l'Olivaro la sua prima IPA che, a tema con le scelte "onomastiche" (e non meravigliatevi di questa definizione perché per Elio e Massimo il nome di una birra è come il nome proprio di un figlio), si chiama

Dammenipa. Ci dice Elio: *Dammenipa è la risposta ad una domanda che ci veniva posta alle fiere, è il tassello che mancava alla nostra linea, una birra in cui mettere dentro tutto il nostro estro e la nostra creatività. Il risultato? Una birra dal corpo equilibrato, molto profumata, con spiccati sentori erbacei, floreali, agrumati e caratterizzata da un'amarezza decisa e persistente. Aggiunge Massimo: Una birra che nasce da un viaggio del nostro mastro birraio alla scoperta dei luppoli Aurora Super Styrian in Slovenia, solitamente utilizzati per le birre a bassa fermentazione, ma che hanno egregiamente svolto un ruolo decisivo nella*





nostra ricetta, inoltre il classico *Golding Inglese*, insieme ad altri luppoli di provenienza europea, hanno donato dei sentori forti, e ricercati. Dammenipa, g.a. 5% vol., ha un naso floreale ed erbaceo, un corpo moderato con un positivo tenore di amaro bilanciato da un giusto tono maltato. Perfetta in abbinamento a piatti un po' grassi e dai sentori vegetali o ben speziati e con formaggi stagionati anche piccanti, è andata a nozze con le tante proposte di Il Secchio e l'Olivaro che certamente escono dalla banalità nella loro offerta gastronomica, e qui basti dire della rivalutazione che fanno della

cucina tradizionale regionale e romana citando alcune loro bruschette, Coda alla Vaccinara, Trippa alla Romana, Coratella con Carciofi, o la loro pizza cotta in teglia nel forno a legna, servita fumante su taglieri di legno e divisa in porzioni da gustare esclusivamente con le mani. Splendidi prodotti beer and food ma anche ottima organizzazione della serata, con la presenza dei mastri birrai ad illustrare Dammenipa, lo staff in grande spolvero e premi e gadgets per tutti i partecipanti... un vero evento che si è concluso con 200 litri versati, e bevuti, in onore della neonata Dammenipa!

LA VITA È FATTA
DI ALTI E BASSI.
BEVETEVELI ENTRAMBI
ALLEGRAEMENTE E
RESPONSABILMENTE : -)



birradamare.it
BIRRA ROMA
'na biretta®

DA GENNAIO 2015 LA DISTRIBUZIONE
DELLE NOSTRE BIRRE E' TORNATA
AD ESSERE GESTITA DIRETTAMENTE DA NOI : -)

1° Birrificio Didattico d'Italia

In Dieffe, Ente di Formazione Accreditato che nel Veneto accoglie 2200 allievi all'anno, è stato inaugurato, alla presenza del Governatore della Regione Veneto Luca Zaia, dell'assessore regionale alla Formazione Elena Donazzan, del Sindaco di Padova Massimo Bitonci e del Sindaco di Noventa Padovana Alessandro Bisato, il primo birrificio didattico d'Italia.

Ad opera della Cooperativa Dieffe, a Padova dal 2012 troviamo la Accademia Birrai Artigiani che mira a formare professionisti qualificati in grado di inserirsi in modo autonomo nel mondo dell'arte Birraia Artigianale. Dai banchi e dai laboratori dell'Accademia sono già emerse nuove realtà imprenditoriali, citiamo Roberto Peron del Birrificio Salgarrow, Lino Tarditi del Birrificio Lartigianale, Luca Antonioli del Birrificio Cerbeer, Nicola Nani di Birra del Nani, Carla Orgiana, prima

donna qualificata ora Mastro Birraio per Acelum, Franco Tessari e Mauro Canuti, allievi della prima edizione del corso, fondatori del Birrificio Camerini, Emanuele Callegari di Baracca Beer, Luca Cordioli di Beer Gruff, Andrea Pasqui, fondatore di Birrinitaly fiera di settore. Da aprile, al servizio degli studenti che frequentano il corso dedicato alla Produzione di Birra Artigianale, corso di 600 ore che rilascia la qualifica professionale di Birraio Artigiano, è disponibile un nuovo impianto: è nato il





primo birrifico didattico d'Italia.

La progettazione, la produzione e l'installazione, così come la certificazione e garanzia dell'impianto non potevano che essere affidati ad un'azienda in grado di fornire impianti tecnologici di produzione birra di altissima qualità: è Lasi di Meolo (VE) che, grazie al suo team di ingegneri, architetti, esperti birrai, operai qualificati, e l'utilizzo di acciaio certificato europeo di primissima qualità e tecnologie produttive avanzatissime, lo ha creato.



L'impianto del primo birrifico didattico è stato così concepito e composto:

- Mulino per la macinazione del malto
- Una Sala cottura Manuale da 100 L a quattro tini, Tino Ammostamento - Bollitura, Tino Whirlpool, Tino Acqua calda, il tutto installato su skid. Nell'impianto è compreso lo scambiatore a piastre per il raffreddamento del mosto e la postazione di controllo grado Plato. Alimentazione Elettrica.
- Cantina di fermentazione composta da Nr. 4 CCT da 200 L con collaudo PED
- Gruppo Frigo ad accumulo di ghiaccio
- Compressore per la produzione di Aria Sterile
- Imbottigliatrice Isobarica manuale a 3 ugelli
- Tappatrice manuale
- Tubazioni in gomma certificate per uso alimentare.

Un impianto a regola d'arte, come tutti i prodotti Lasi, per un'Accademia qualificata!





Il carciofo, ortaggio disponibile da ottobre ad aprile/maggio, si presta a tante prelibate ricette. Grazie a Demetra che propone una grande varietà di lavorazioni di questo frutto della natura, ruvido di fuori ma tenero e gustoso dentro, le vostre portate a base di carciofo durano tutto l'anno, perché i carciofi, come tutte le verdure e gli ortaggi di Demetra, si possono utilizzare al naturale come il prodotto fresco o già ricettati per la ristorazione e la pizzeria moderna.

Quant'è buono il carciofo

Antipasto Carciofo, Cipolla e Patata ripiena di verdure alla zingara

Ingredienti: 400g di verdure alla zingara Demetra, 2 carciofi, 2 cipolle di media grandezza, 2 patate, olio per frittura, 1 kg di sale grosso, misto di germogli, 8 cucchiaini da caffè di glassa di aceto balsamico.

Pulire i carciofi, tagliare a metà, togliere la peluria e friggere in abbondante olio. Lavare le patate e le cipolle. Disporre il sale grosso su una teglia da forno, adagiare le patate, le cipolle e cuocere per circa 35 minuti a 180°C. A cottura ultimata tagliare a metà e svuotare.

Allestimento del piatto:

Versare due gocce di glassa di aceto balsamico all'estremità del piatto, collocare al centro i germogli e disporre di lato il carciofo, la patata e la cipolla, riempire con le verdure alla zingara.

Taieddha di carciofi e patate

Ingredienti: 1kg di patate, 8 carciofi rustici Demetra, 50g capperi dissalati, 100g olive nere leccine, 50g cipollotto, uno spicchio d'aglio piccolo, 30g pecorino stagionato grattugiato, 10g menta tritata, 30g prezzemolo tritato, 30g pangrattato, sale e pepe q.b., origano q.b. Pelare e tagliare le patate a fette sottili e tonde, tagliare i carciofi a fette dalla parte superiore scendendo verso i petali. Fare un trito di cipollotto, aglio, menta, prezzemolo e denocciolare le olive. Prendere una teglia (la taieddha contenitore di terra cotta) o una teglia con bordo alto.

Disporre sul fondo a strati prima le patate poi i carciofi e condire con il trito, aggiungere capperi, olive, sale, pepe, origano e pecorino. Ripetere per tre volte finendo con le patate, spolverare infine con del pangrattato e pecorino. Versare mezzo bicchiere di acqua (facendolo scivolare lungo la parete per evitare di dilavare il condimento), un filo di olio ed infornare a forno già caldo a 170°C per circa 40 minuti. Servire ben calda.



Pizza carciofata e salmone

Ingredienti: 40g crema di carciofi Demetra, 1 bocciolo di carciofo Demetra, 60g mozzarella, 30g salmone affumicato, 30g carciofi a fettine in olio Demetra, erba cipollina q.b.

Stendere la crema sul disco della pizza, aggiungere tutti gli ingredienti e cuocere nel forno ad eccezione dell'erba cipollina che va finemente tritata ed aggiunta a fine cottura.





La freschezza
che conquista.

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



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

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Tuttofood, la fiera internazionale dell'alimentazione che si svolgerà a Milano dal 3 al 6 maggio, sarà per tutti i produttori e operatori del settore un'occasione irrinunciabile di incontro e confronto con i propri clienti, i fornitori e tutte le realtà che ruotano intorno al mondo della ristorazione.



SVEVI A TUTTOFOOD

Le fiere di settore, quando sono bene organizzate, permettono a chi le partecipa, come espositore e come visitatore, di analizzare i trend di mercato e comprendere l'evoluzione dei consumi ma ciò che più conta è che consentono quel rapporto umano che sempre più sfugge nella nostra società. Per carità, il potenziale dello shopping online e del web commerce è illimitato ed affascinante, ma in una realtà vasta ed articolata come quella del food&beverage il rischio è quello di perdere il rapporto diretto con il cliente, la possibilità di confronto e di scambio di idee. Per l'azienda Svevi, specialista dei prodotti tipici tedeschi e bavaresi, è proprio il confronto diretto un ingrediente irrinunciabile nel rapporto con il cliente... per questo anche quest'anno sarà presente a Tuttofood (Pad. 14 Stand E10/E14), dove presenterà tutte le novità della stagione 2015, prima tra tutte la gamma di prodotti realizzati nel nuovo stabilimento di produzione certificato CE, sorto presso la sede di Pisa.

Ci dice Camillo Tubak, responsabile commerciale di Svevi: *ogni menu, ogni portata,*

ogni piatto servito deve essere unico e ben bilanciato, attentamente studiato nel sapore e nella scelta degli ingredienti; chi ha in mente di aprire un locale, o vuole rinnovare e arricchire la sua carta, sa bene che solo assaggiando e gustando in prima persona i prodotti può farsi un'idea chiara e precisa di ciò che cerca e di ciò di cui ha bisogno.

Presso lo stand Svevi, chi è in cerca di idee troverà non solo un'ampia selezione di specialità da poter degustare ma anche, e soprattutto, uno staff esperto, pronto a fornire delucidazioni, esempi di cottura e preparazione, curiosità e ricette, e scoprirà tutti punti di forza che fanno di Svevi il fornitore dei migliori locali in Italia, grazie anche alla sollecitudine con cui risponde agli ordini effettuando spedizioni veloci e personalizzate e, non di poco conto, alla possibilità di acquisto anche di piccole quantità.

La fiera Tuttofood sarà così un'occasione per nuovi incontri e per ritrovare, e confermare, rapporti consolidati con clienti "storici", che avranno la possibilità di scoprire in prima persona quanto Svevi sia in costante e dinamica crescita.



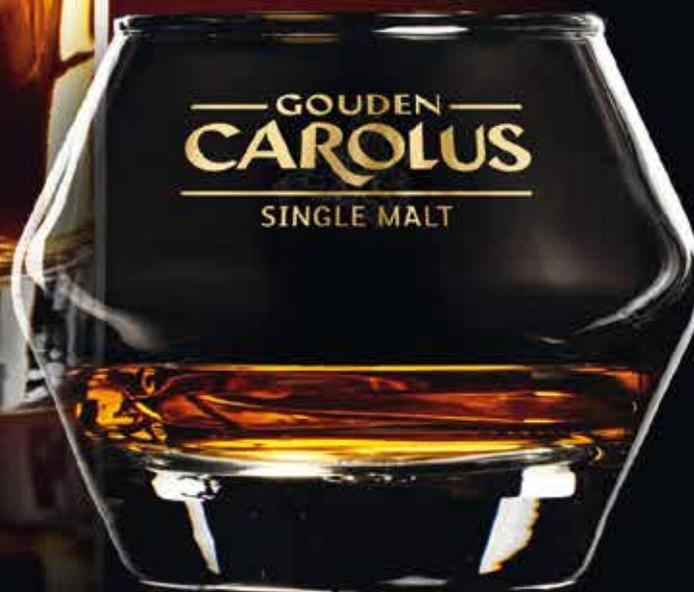
Dal 1980
il punto di riferimento
per le specialità
tedesche e bavaresi

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



— GOUDEN — CAROLUS

SINGLE MALT



STOKERIJ DE MOLENBERG - BELGIUM
WWW.STOKERIJDEMOLLENBERG.BE



GOUDEN CAROLUS SINGLE MALT è un raffinato whisky distillato dal mosto della birra Gouden Carolus Tripel. Gli alambicchi in rame in cui il mosto d'orzo viene distillato, sono i primi in Belgio martellati a mano. Il risultato è un liquore puro e chiaro. L'uso delle classiche botti Bourbon seguito da un periodo di maturazione in botti Het Anker (botti di rovere rielaborati secondo le nostre specifiche) creano un whisky raffinato con un gusto ricco ed equilibrato. I delicati aromi presenti sono ben integrati da note di legno e vaniglia.

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



Braufactum al Ristorante L'Arcano del Mare

Sono due gli elementi emergenti nella ristorazione odierna: l'inserimento di birre speciali anche in ristoranti stellati e l'organizzazione di serate di degustazione, una scelta importante per garantirsi numerose presenze anche in giorni di "bassa". Il mix dei due elementi, birre speciali e degustazione, prevede un'ottima programmazione della serata con una comunicazione efficace, una brillante guida, la qualità delle birre e l'originalità dei cibi proposti.

Si distingue per l'intensa attività nella gestione di serate di degustazione uno dei brand di Radeberger Gruppe Italia, l'artigianale tedesca Braufactum che con Roberto Parodi, instancabile beerman globe trotter, ha vissuto l'ennesimo successo a Lido di Camaiore (LU) presso il Ristorante L'Arcano del Mare. Ricchissimo il menu allestito da Beatrice e Riccardo, i titolari, che hanno proposto: Selezione di salumi del Bacchi di Montignoso con Norbertus, I Crostini e gli Sformatini della casa sempre con Norbertus, Assaggio di Zuppa di cipolle con Braufactum Colonia, Casarecci all'Anatra Muta con The Brale, Maialino nostrale alla birra con Marzus, Peposo dell'Impruneta con Darkon e Torta di Cioccolata e Pere con Roog. Ci soffermiamo sull'abbinamento Casarecci all'Anatra Muta con Braufactum The Brale, sia per la tipicità del piatto sia per la novità birraia. Pasta rigorosamente fatta in casa e un condimento tipicamente toscano, il cui sapore è simile a quello della

selvaggina ma più delicato, non ricco di pomodoro ma solo "colorato", un piatto perfettamente accompagnato dalla The Brale, g.a. 5% vol., una reinterpretazione delle popolari birre inglesi *brown ales* dal caratteristico colore scuro. I mastri birrai Braufactum l'hanno creata, secondo l'Editto della Purezza del 1516, utilizzando solo acqua, due tipi di malto d'orzo (Pilsner e Caramello), quattro tipi di luppoli (i tedeschi Hallertauer Mittelfrüh e Magnum, l'americano Mosaic, l'inglese East Kent Golding) che le conferiscono un bouquet unico, e lievito: una birra che rappresenta la tradizione delle birre popolari e la modernità di un aroma equilibrato ed armonico. L'occhio appagato dal colore ramato e dalla schiuma beige fine e persistente, il naso soddisfatto dal sentore dei luppoli, il gusto esaltato dall'amarrezza equilibrata e dal malto morbido, sottolineato da una nota piccante sottile, potevano solo che andare a nozze con i Casarecci all'Anatra Muta!



BIRRA&SOUND

www.birraandsound.it



DA OGGI BIRRA&SOUND TI ASPETTA ANCHE ONLINE!

- Tante news, fotogallery e video interviste
- Ultime novità dalle aziende birrarie
- Un'ampia panoramica sul mondo delle artigianali
- Tutte le informazioni sui migliori eventi di settore
- Archivio riviste

IN PIÙ, TUTTA LA CONSULENZA CHE CERCAVI...

- Start-up locali e franchising
- Servizi marketing e web
- Formazione per i gestori
- Progetti, arredi e design
- Forniture food&beverage



Corri su **birraandsound.it**
e scarica subito l'ebook gratuito
**STRATEGIE DIGITALI
NELLA RISTORAZIONE**

Un manuale semplice ed efficace
per orientarsi tra le opportunità
e le tante offerte di web marketing



Seguici su **facebook**



www.birraandsound.it

Electrolux Professional, leader mondiale nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali destinate al settore della ristorazione e dell'ospitalità, ha messo a disposizione le sue migliori tecnologie per l'Arena "Stars Cooking" all'interno della Fiera Cucinare, il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone.

Podium III di Molteni

Da sempre punto di riferimento fra i professionisti del food, Electrolux Professional è stata scelta come partner tecnico per allestire l'arena Stars Cooking di Cucinare. Al centro dell'arena infatti è stato posizionato il futuristico Podium III di Molteni, un'isola di cottura dall'affascinante e originale forma ellittica, soluzione ideale per raffinati happening d'arte culinaria. Molteni è il prestigioso marchio di casa Electrolux Professional che da oltre 80 anni crea oggetti di design per eccellenza, pezzi unici realizzati a mano, capolavori senza rivali in cui tradizione e tecnologia si fondono con perfezione. Caratteristiche, queste, che hanno con-

ferito al marchio quell'aurea di esclusività tanto da essere conosciuto sul mercato come la "Rolls-Royce" della ristorazione. E se Molteni è stato il teatro sul quale si sono esibiti gli Chef stellati, e non solo, a supportarla sono state le soluzioni più innovative dedicate alla cottura, alla refrigerazione e al lavaggio stoviglie di Electrolux Professional. A partire dal sistema **cook&chill** (forno air-o-steam Touchline su abbattitore di temperatura air-o-chill), per cuocere e abbattere in tempi da record, il **frigorifero** della gamma **Ecostore**, campione in efficienza energetica, fino ad arrivare alla **lavastoviglie a capottina**, caratterizzata dai bassi consumi energetici e dai costi di gestione ridotti.

Fornitore globale di soluzioni professionali, Electrolux Professional, grazie alla più completa gamma di prodotti per la cottura, la conservazione e la preparazione degli alimenti, il lavaggio stoviglie, lo smaltimento dei rifiuti e il trattamento dei tessuti, l'ha concentrato i propri sforzi nello sviluppo di prodotti innovativi studiati per soddisfare la Clientela, con marchi che sono divenuti nel tempo sinonimo di affidabilità, sicurezza e sostenibilità.

Electrolux Professional vanta un'organizzazione vicina al Cliente, grazie alla rete più estesa al mondo di partner di vendita e assistenza tecnica, un network di collaboratori qualificati, impegnati quotidianamente su più fronti: consulenza, progettazione, installazione e manutenzione.



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.

Annotazioni, preventivi incompleti e illeggibili, back-office che disperde tempo ed energie a chiarire informazioni con la forza vendita, agenti presenti in azienda quando potrebbero ampliare il giro visite e, di conseguenza, le opportunità di vendita e la loro stessa soddisfazione. Tutto questo avviene quotidianamente in

tante realtà. La soluzione per evitare queste situazioni – semplice ed efficace – c'è: **collegare i tablet degli agenti al gestionale aziendale attraverso l'APP di raccolta ordini e dare così il via ad un sistema di gestione e di integrazione delle informazioni completo, efficiente e mobile per chiudere le vendite in modo immediato.**

Con il software di Raccolta Ordini SHARD®, progettato su misura per le esigenze delle aziende Food&Beverage, gli agenti dispongono di un ufficio vendita a portata di mano per concludere affari in tempi record e senza intoppi. Il tutto grazie ad un'unica piattaforma per vendere ovunque, in qualsiasi momento.



Forte di questa expertise, Dibe Enterprise® ha messo a punto il **software di Sales Force Automation SHARD®**, in grado di sostenere l'automatizzazione di processi fondamentali per le aziende del settore ma estremamente onerosi da gestire. Oggi le aziende sono infatti consapevoli dell'esistenza di **un sostanziale margine di aumento delle Vendite** ma non sono completamente soddisfatte della gestione attuale, frutto di procedure disordinate e time-spending: gli agenti vendono senza controllo sugli incassi, la merce è venduta sottocosto, veicolare le condizioni commerciali (sconti, canvass) alla forza vendita è complesso e non istantaneo oppure vengono effettuati ordini o consegne a Clienti morosi con conseguenti perdite economiche.

Per queste situazioni - familiari ancora a molte aziende – viene a supporto l'applicativo SHARD®, intervenendo a rivoluzionare in termini di velocità e efficienza la gestione della forza vendita evitando però allo stesso tempo fermi dovuti a implementazioni lunghe o complesse.

| | | | |
|--|----------|----------|---|
| Incrementa l'efficienza della forza vendita | 1 | 2 | Snellisci e monitora l'intero iter di vendita |
| Riduci i tempi per la preparazione del preventivo, degli ordini e quindi.. dei costi | 3 | 4 | Riduci gli errori umani e i tempi di rielaborazione |
| Elimina i vecchi listini cartacei | 5 | 6 | Ottimizza il giro visite e minimizza i viaggi e gli spostamenti |
| Facilita la tua forza vendita con uno strumento completo e integrato | 7 | 8 | Incrementa le VENDITE! |



IL TABLET? LA NUOVA FORZA VENDITA

Il software di raccolta ordini SHARD® consente all'azienda distributrice **di raccogliere gli ordini anche in mancanza di connettività**, grazie alla funzionalità garantita offline. Ma non solo: permette di vendere ai Clienti esattamente quello di cui hanno bisogno, gestendo e **condividendo in tempo reale l'aggiornamento di listini** e le informazioni amministrative sul Cliente e bloccando eventualmente l'inserimento di ordini a Clienti insolventi. Gli agenti potranno gestire il **giro visite ottimizzato**, avendo sempre autonomia e visione sui propri risultati. Questo consentirà di chiudere direttamente gli incassi, risparmiando il tempo ora dedicato a inserire ordini e generare preventivi sia da parte degli agenti sia da

parte dell'ufficio amministrativo, abbattendo significativamente la documentazione cartacea, inclusi i listini e azzerando nel contempo gli errori di data entry. SHARD® non è però un software di raccolta ordini generico: è la soluzione costruita su misura per le necessità del mercato del Food&Beverage, che ingloba tutte le peculiari esigenze delle aziende del settore, tra queste la gestione del backing (borsellino) agente, il controllo e decisione a monte delle marginalità, i diversi livelli di scala sconti, lo storico delle ultime condizioni applicate al Cliente, la gestione estratti conto e imballi, nonché il controllo della situazione degli impianti e la gestione veloce e centralizzata di canvass anche complessi.

Dibe Enterprise® conosce il valore del tempo di Forza di Vendita e Manager, dove un solo secondo può diventare un'eternità se non si agisce con immediatezza e serenità di fronte al Cliente. Per le aziende distributrici dotarsi del software di Raccolta ordini verticalizzato significherà automatizzare definitivamente il processo di vendita aprendosi a performances di più alto livello, come il mercato richiede oggi a gran voce

DIBE ENTERPRISE
THE BUSINESS SOLUTION CHOICE

SHARD®

“La soluzione mobile completa per la tua Sales Force Automation”

{ Condividi cataloghi,
listini e Canvass }

{ Invia automaticamente
gli ordini all'erp }

{ Gestisci gli ordini e le
informazioni sui Clienti }

{ Gestisci il Backing
di ogni agente }

{ Controllo fido e saldo
contabile dei Clienti }

{ Controllo impianti e
imballi }

6000

Listini tra generici e personalizzati

15000

Articoli gestiti dal database

illimitati

Utenti e aziende

DIBE ENTERPRISE® è un marchio Eniac SpA www.eniac.it/dibe Contattaci: Tel. 0499318300 email: dibe@eniac.it



FiscAle

la birra che paghi due volte

Lanciata la prima birra prodotta in limited edition da AssoBirra, l'associazione dei produttori della birra e del malto, un modo irriverente per affrontare un tema serio come le accise che rischiano di mettere in ginocchio l'intera filiera.

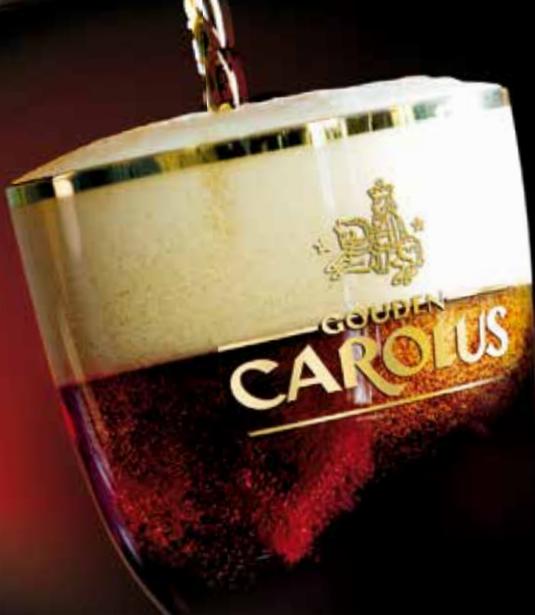
È scattato il 1° gennaio 2015 il nuovo aumento dell'accisa sulla birra. A fronte di ciò AssoBirra ha chiesto a Doxa di indagare quanto gli italiani sappiano delle accise e ha presentato i risultati della ricerca il 18 marzo. Si scopre così che le accise sulle bevande alcoliche sono una tassa poco conosciuta (9 italiani su 10 le pagano ma non lo sanno) ma hanno idee molto chiare in merito: ritengono che servano solo a fare cassa senza risolvere

alcun problema e pensano che sia ingiusto discriminare la birra, unica bevanda da pasto a pagare le accise in Italia, e per di più a livelli così alti (tra accise e IVA, circa il 50% del prezzo di una birra da 1 euro se ne va in tasse).

Intanto, in un mercato sostanzialmente piatto da 10 anni la pressione fiscale continua ad aumentare. Anche per questo AssoBirra ha deciso di lanciare una birra limited edition, la "FiscAle", la birra che paghi due volte. FiscAle è un prodotto vero, che esiste e che può essere gustato, spiega **Alberto Frausin**, Presidente AssoBirra, è la prima birra mai prodotta dalla nostra Associazione. È una "limited edition" e avrà un gusto "piacevolmente amarognolo", perfetto per abbinamenti con piatti strutturati e difficili da digerire... come le accise! Inoltre abbiamo pensato ad un gadget speciale da affiancare a questa birra, un vero e proprio oggetto simbolo della campagna: una bottiglia tagliata a metà, che servirà a ricordare a tutti che metà della birra che comprano la beve il consumatore, mentre l'altra metà va al fisco... insomma, abbiamo scelto un modo divertente per farlo, anche se stiamo parlando di una cosa assolutamente seria!

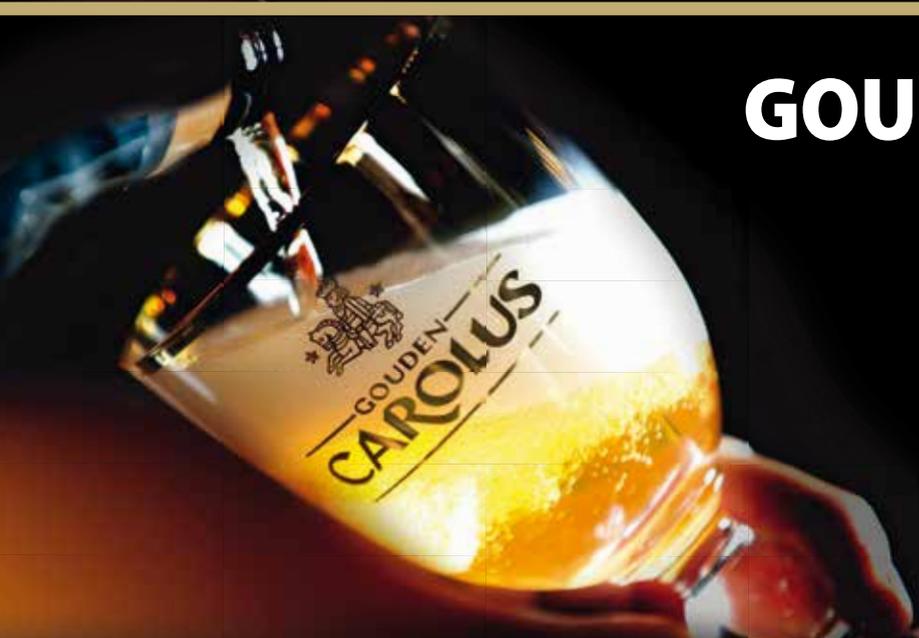
Un'idea irriverente per informare e sostenere la campagna "Salva la Tua Birra" al grido di #rivogliolamiabirra. Dopo le 115mila firme raccolte finora per dire "no" all'aumento delle accise, l'Associazione dei produttori della birra e del malto prosegue la sua battaglia per convincere Governo e Parlamento a ridurre la pressione fiscale sulla birra, ormai tra le più alte d'Europa.





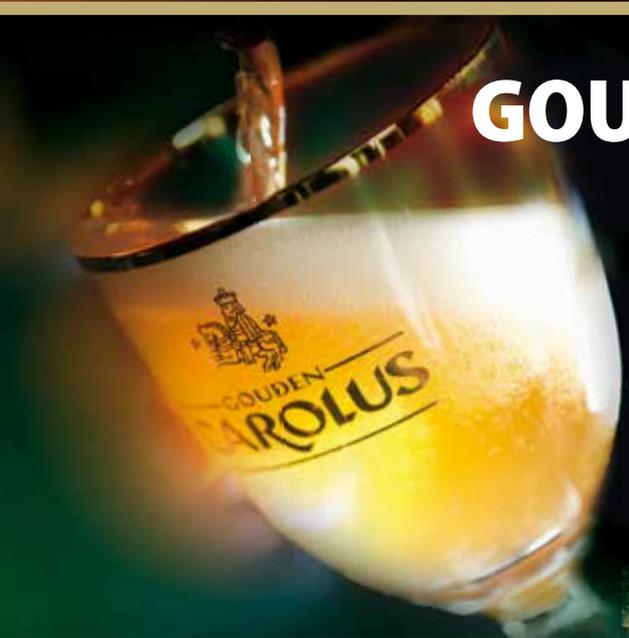
GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA
COME LA **MIGLIORE**
TRIPLE
DEL MONDO



GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA COME LA
EUROPE GOLD
IMPERIAL IPA



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

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



Clausthaler Zwickl

La prima birra analcolica naturalmente torbida

Clausthaler, brand distribuito da Radeberger Gruppe Italia spa (www.radeberger.it - info@radeberger.it), è sinonimo di birra analcolica di qualità eccellente e di gusto che non ha niente da invidiare alle birre alcoliche. Oggi presenta un nuovo prodotto sul mercato italiano.

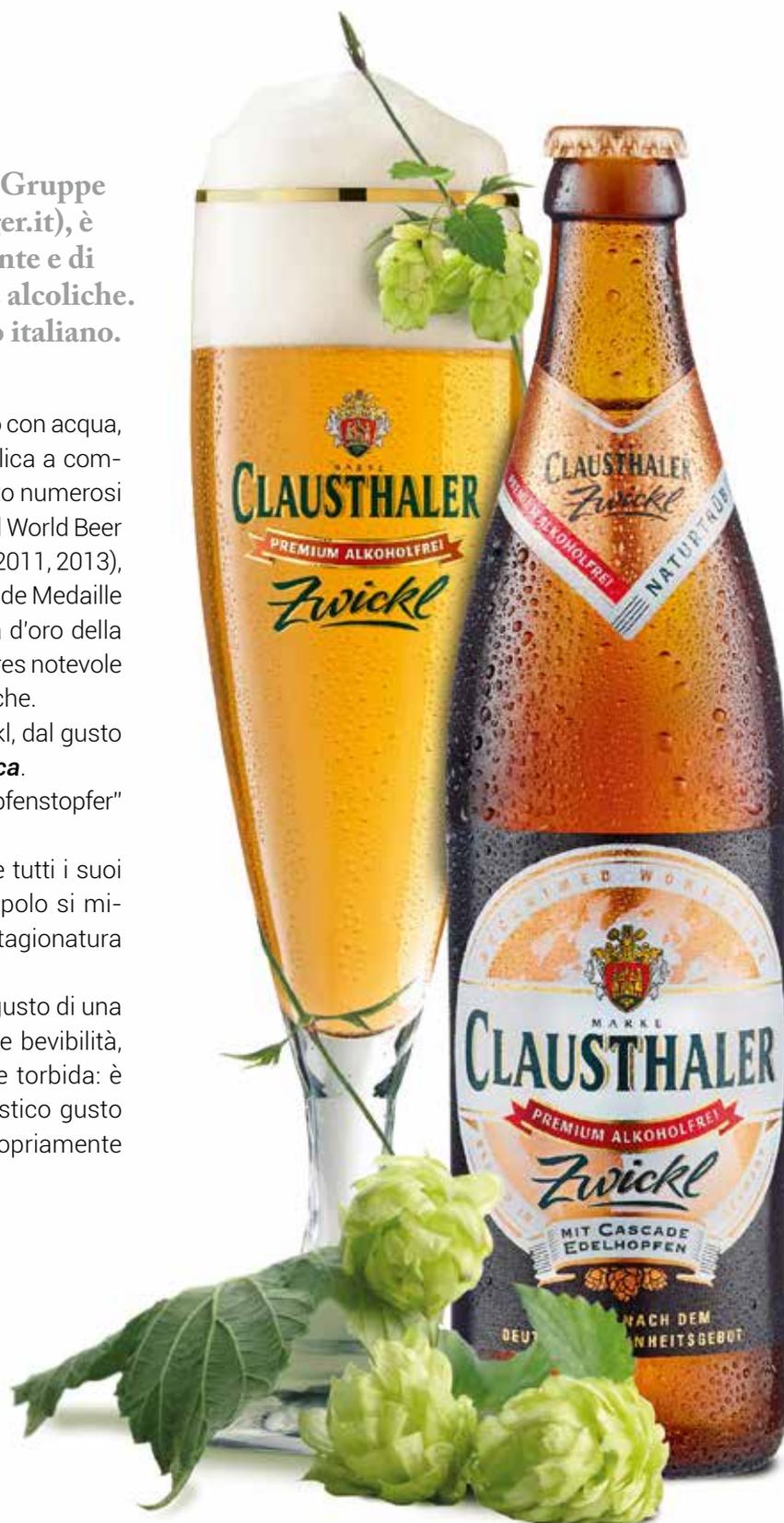
Prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo, Clausthaler, la prima birra analcolica a comparire sul mercato, è presente dal 1979 e ha ricevuto numerosi importanti riconoscimenti, tra cui il "World's Best Gold" del World Beer Award come "Migliore birra lager analcolica" (2009, 2010, 2011, 2013), il "World's Best Gold" della World Beer Cup (2000), la Grande Medaille d'or Selection Mondiale de la Bière (1990) e la medaglia d'oro della Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft (2013). Un palmares notevole che consente di definirla l'eccellenza tra le birre analcoliche.

Ecco ora arrivare sul mercato la nuova Clausthaler Zwickl, dal gusto abboccato e aromatico, naturalmente torbida e **analcolica**.

Il suo segreto è la fermentazione nei tini con il metodo "Hopfenstopfer" con il luppolo "Cascade".

In questo modo la birra, già raffreddata, può conservare tutti i suoi preziosi sentori, al contempo gli aromi naturali del luppolo si miscelano perfettamente con il mosto nel corso di una stagionatura estremamente lunga.

Come tutte le birre in stile zwickl, che oggi incontrano il gusto di una grande quantità di appassionati per la loro freschezza e bevibilità, Clausthaler Zwickl non è filtrata e quindi naturalmente torbida: è proprio questa esclusività che le conferisce il caratteristico gusto abboccato, se parlassimo di vino lo definiremmo impropriamente "amabile", ed aromatico.





Goller Brauerei da 500 anni l'autentica artigianalità 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

FLENSBURGER MEETING

di Piero Ceccarini



A Flensburg, piccola cittadina di pescatori nella regione tedesca dello Schleswig-Holstein al confine con la Danimarca, nasce nel 1888 la Birreria omonima, Flensburger Brauerei. Ben presto, sotto la direzione di Emil Petersen, si afferma come uno dei più importanti birrifici della zona. Oggi, dal gelido ed affascinante Mare del Nord, Flens, come viene chiamata in Germania, festeggia nella stupenda laguna di Venezia anni di successi crescenti culminati nel 2014 con un +20% di fatturato

Dal 27 febbraio all'1 marzo lo staff di Flensburger Brauerei, direzione, marketing e commerciale, insieme a Sergio Svara, agente Flens per l'Italia e la Slovenia, si è goduto una trasferta a Venezia per festeggiare i risultati ottenuti nel 2014, un viaggio premio e al tempo stesso una convention in cui esporre dati e fare nuovi progetti. Sono passati





127 anni da quando il piccolo birrifico, fondato da cinque abitanti di Flensburg, cominciò a brassare: erano tempi in cui le birre venivano messe a maturare in magazzini sotterranei e per la refrigerazione i birrari usarono le lastre di ghiaccio prese in pieno inverno dai laghi ghiacciati della regione. Dal 1888 di acqua ne è passata sotto i ponti, e in questo caso "che acqua", visto che la Flens la commercializza come acqua minerale, non solo, ancora oggi per la produzione della birra sfrutta le stesse falde acquifere scandinave delle origini. Questo 2015 vede Flensburger Brauerei impiegare 120 dipendenti e raggiungere una produzione brassicola di 630.000 ettolitri, dei quali più di 400.000 in bottiglia. E sulla bottiglia c'è da sottolineare che sin dall'i-

nizio è stato scelto l'ecologico tappo meccanico, simbolo, anche per il caratteristico rumore "plop" all'apertura, di standard qualitativi elevati. Ce n'è da festeggiare per questa Birreria privata e per il 20% in più segnato nel 2014. E la festa ha avuto inizio con un briefing nel caffè più antico del mondo, il Caffè Florian, con un'ottima ospitalità allo Starhotels Splendid Venice vicino piazza San Marco, con una cena all'Antico Martini Restaurant vicino al Teatro La Fenice, con l'esperienza unica di una visita notturna con guida alla Basilica di San Marco, e poi un po' di lavoro nel meeting svoltosi all'Hotel Montecarlo... ma il lavoro è molto più bello quando i risultati sono gratificanti, e quel 20% in più è un gran soddisfazione.



Le birre Flens

Pilsner g.a. 4,8% vol.

Classica pils del nord, molto secca e luppolata, dal corpo leggero con note erbacee, consigliata agli amanti delle tradizionali pils tedesche.

Dunkel g.a. 4,8% vol.

Colore ambrato, aroma poco prominente, gusto equilibrato di malto tostato e caramello, finale leggermente luppolato ed erbaceo. Il lato scuro del piacere!

Gold g.a. 4,8% vol.

Export lager, colore giallo chiaro, dal gusto morbido e dal piacevole sapore di luppolo, per niente amaro, leggera e godibile in qualsiasi momento.

Fruilingsbock g.a. 6,9% vol.

Una stagionale stile maibock, colore oro con una chiarezza eccellente, corpo denso con interessanti note erbacee e di malto tostato, leggermente luppolata, con profumi che ricordano la primavera.

Weizen g.a. 4,8% vol.

Birra di orzo e frumento, frizzantemente fresca e naturalmente torbida, diversa dalle weizen bavaresi ma egualmente gradevole, profumata, con un persistente sentore di banana.

Winterbock g.a. 7,0% vol.

Birra stagionale stile bock, colore oro ambrato e piacevole aroma di malto, mediamente luppolata così da lasciare una lieve sensazione di amaro in bocca.



LOCALI: Livido di Birra a Civitanova Marche, 66° Volo a Quarto INVERNATA in visita a Klosterbrauerei Weiburg, HB Müpchner Sommer Naturbier, Bitburger Braugruppe a BrauKunst Live BIRRE
ARTISANALI: Saggiatore, Centro la Sotta, Birificio Viadanese, Birradamare Sarneseva
OSSERVATORIO: Clausthaler, Zwickl, Flensburger meeting, 1° Birificio Didattico d'Italia

Anno 16 n°2 - 2015
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

amministratore@birraandsound.it

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

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

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

Stampa
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 41 |
| Tel. +39 0423 681983 | |
| Amarcord | Pag II |
| www.amarcord.it | |
| Appenzeller | Pag 55 |
| Tel. +39 06 20749014 | |
| Birra&Sound Web | Pag 53 |
| Tel. +39 075 9660607 | |
| Birradamare | Pag 45 |
| www.birradamare.it | |
| Birra Terrona | Pag 15 |
| Tel. +39 0836 320223 | |
| Birrificio Viadanese | Pag 43 |
| Tel. +39 346 4729315 | |
| Bitburger Braugruppe | Pag 33 |
| martin.rederlechner@bitburger.de | |
| Chimay | Pag 5 |
| www.chimay.com | |
| Chin8Neri | Pag 7 |
| www.chin8neri.it | |
| Delirium | Pag 13 |
| walter@altafermentazione.com | |
| Demetra | Pag 49 |
| Tel. +39 0342 674011 | |
| Doppio Malto | Pag 41 |
| Tel. +39 031 3334187 | |
| Eniac | Pag 57 |
| Tel. +39 049 9318300 | |
| Forst | Pag 23 |
| www.forst.it | |
| Ganter | Pag 6 |
| www.ganter-italia.it | |
| GG3 | Pag 27 |
| Tel. +39 0775 224034/35 | |
| Goller Brauerei | Pag 61 |
| Tel. +39 06 20749014 | |
| Gouden Carolus | Pag 59 |
| Tel. +39 06 20749014 | |
| HB | Pag 9 |
| Tel. +49 8992105/0 | |
| Lasi | Pag 39 |
| Tel. +39 0421 345553 | |
| Mutinelli Weltenburger | Pag 4 |
| Tel. +39 0464 431101 | |
| Palm Breweries | Pag III |
| Tel. +39 02 38343453 | |
| Radeberger Kloster Scheyern .. | Pag IV |
| www.radeberger.it | |
| San Gabriel | Pag 41 |
| Tel. +39 0422 202188 | |
| Svevi | Pag 50 |
| Tel. +39 050 804683 | |
| Vin Service | Pag 8 |
| Tel. +39 035 672361 | |
| Whisky Gouden Carolus | Pag 51 |
| Tel. +39 389 6384632 | |
| Zythos Beer Festival | Pag 37 |
| www.zythos.it | |

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

STRONG · BLOND · BELGIAN
CORNET
OAKED

NOVITÀ ASSOLUTA IN ITALIA

**OTTIENI IL PRIVILEGIO DI ESSERE UNO DEI
PRIMI AD AVERE QUESTA ECCELLENTE BIRRA**



DISPONIBILE IN:

- FUSTO 20LT
- BOTTIGLIA 33CL / 75 CL



QUESTA VIGOROSA BIONDA BELGA FU PRODOTTA DA THEODOOR CORNET ESCLUSIVAMENTE PER L'AVVENTUROSO CONTE VAN MALDEGEM / STEENHUFFEL (ANNO 1686) E VENNE MATURATA IN BOTTI DI ROVERE NELLE CANTINE DEL SUO CASTELLO.

8,5% ALC./VOL.

CORNET
OAKED



KLOSTER SCHEYERN. SEMPRE SIA LODATA.

**Finalmente in Italia,
il meglio della tradizione
birraria benedettina, dal 1119.**

Oggi come nel Medioevo, nei monasteri tedeschi si producono birre di ottima qualità.

Come quelle di Kloster Scheyern, fatte solo di acqua, malto e luppolo, secondo l'Editto della Purezza del 1516.

Il gusto delle birre Kloster Scheyern arriva oggi in Italia.

Lasciarle sfuggire sarebbe un peccato.

Kloster Scheyern



Export
Dunkel 5°



Weisse
Hell 5.2°



Weisse
Dunkel 5.2°



Gold
Hell 5.4°



Doppelbock
Dunkel 7.4°



NUNC EST BIBENDUM*

*Ora si deve bere