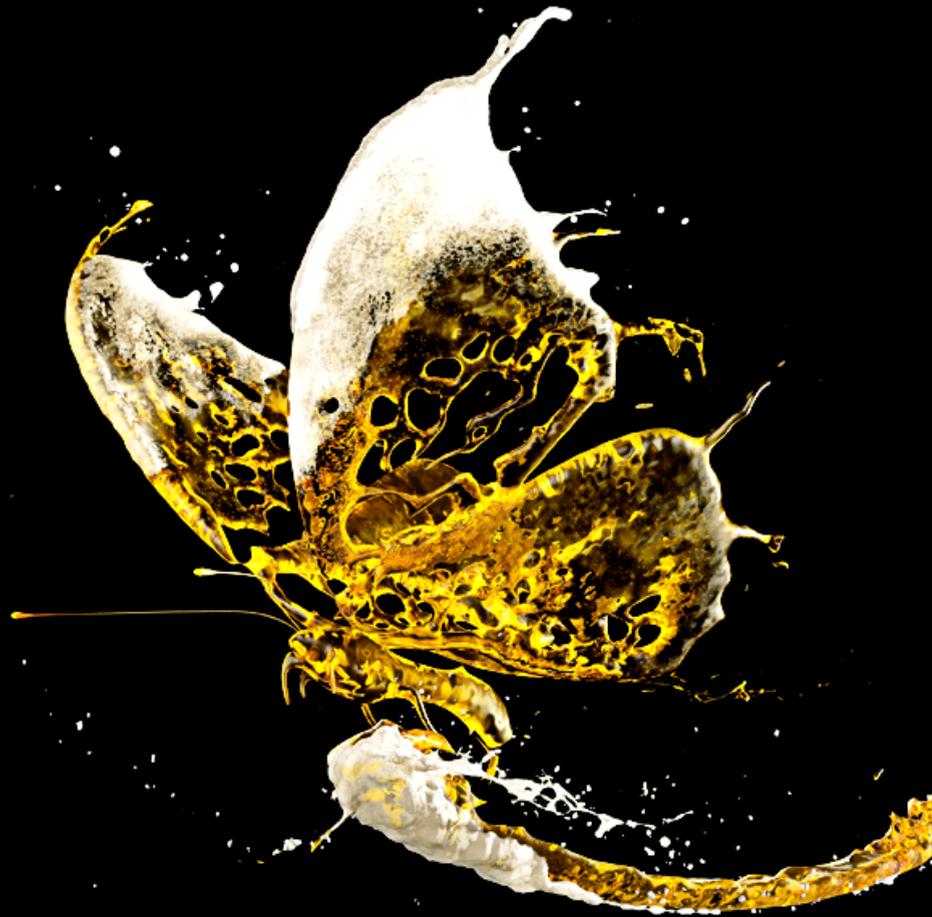


n° 3/2015 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Speck Stube® a Malcesine, Al Giardino a Pannone **IN VETRINA** Distilleria De Molenberg, Familienbrauerei Jacob, Abbazia Tre Fontane, All Beers **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Pegas by Officina del Luppolo **DALLA CUCINA** Wiberg e Demetra, Formaggi Trappisti by Svevi, Locanda Due Querce e Kloster Scheyern, Pizza e Birra Maxlrainer **MERCATO** Le accise uccidono **OSSERVATORIO** La Grande A e Birra Ganter, Birra Peroni: Insieme dalla Terra alla Tavola, Pivovar Rohozec.

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



BSS

Ci sono dei dati ai quali i locali food&beverage non possono rimanere insensibili e riguardano l'evoluzione tecnologica. Dal report **Social, Digital & Mobile in Europa 2014** di We Are Social, scopriamo che Internet in Italia è utilizzato solo dal 58% della popolazione contro il 68% europeo ma, e c'è un "ma" di gran peso, in Italia gli abbonamenti ai dispositivi mobili raggiungono il 158% contro il 139% europeo. In altre parole, gli italiani navigano via SmartPhone, si calcola l'84% del tempo mensile, e prediligono le App, ben l'87%. Si informano, acquistano prenotano da SmartPhone o Tablet... ed il fenomeno è in ascesa. Può un locale rimanere indifferente? Abbiamo dedicato ampio spazio nella nostra rubrica marketing al web nella ristorazione, mondo app compreso, e vi consigliamo di scaricare **gratuitamente dal nostro sito www.birraandsound.it l'e-book** che "compatta" i 6 articoli pubblicati. Qui ci interessa sottolineare che senza strategia di comunicazione ed obiettivi da raggiungere è inutile investire anche pochi euro in social, siti o app. La tecnologia deve essere al vostro servizio per incrementare la vostra visibilità ed i vostri guadagni ma prima dovete decidere come rivolgervi a colui che dovrà fruire delle informazioni, adeguarvi alle sue richieste, espresse e non, parlare la stessa lingua. Soprattutto chiedetevi cosa cerca, un locale vegetariano o gluten free, un menu tipico o solo un locale più vicino a dove si trova, vuol vedere i cibi che mangerà o l'atmosfera del locale, vuol prenotare online o solo curiosare? Domande da porsi per non sbagliare la comunicazione che in tutti i casi dovrà essere sempre aggiornata, capace di incuriosire, veloce. Per entrare nel mondo delle app, che faranno parte anche del vostro futuro, c'è un nuovo lavoro da svolgere!



SOMMARIO

10

BACK

• **CLUB CHIMAY DORÉE A RICCIONE:** festeggiati i locali appartenenti al Club Chimay Dorée, nella splendida cornice del Palazzo dei Congressi di Riccione



• **ZYTHOS BEER FESTIVAL.** A Treviso l'edizione italiana di uno dei più famosi festival birrari al mondo



• **3° SPRING BEER FESTIVAL.** A Roma il festival della birra artigianale e del cibo di strada



16

STYLE

• **BIRRA AMARCORD MIDÒNA,** Limited Edition con etichetta firmata Eron, street artist riminese di fama internazionale



18

LOCALI

• A Malcesine, in via Navene Vecchia 139, dal 1982 la famiglia Forelli, puntando all'alta qualità, ha creato uno stile, l'unico e originale da più di 30 anni: **SPECK STUBE®**



• A Pannone, provincia di Trento, in viale al Castello 19, un ristorante birreria in cui la cucina mediterranea incontra la birra: **AL GIARDINO**



26

IN VETRINA

• **DISTILLERIA DE MOLENBERG.** Due tradizioni familiari si uniscono grazie a Charles Leclef, proprietario della Birreria Het Anker, per creare l'Whisky Gouden Carolus Single Malt.



• Una piccola birreria a conduzione familiare protagonista dell'arte brassicola artigianale bavarese: **FAMILIENBRAUEREI JACOB**



• **ABBAZIA TRE FONTANE.** Nasce la prima birra trappista italiana



• **ALL BEER,** new entry nella distribuzione food&beverage ha scelto le birre HB München e le propone in un locale di punta, **Piccadilly** a Sorrento





38 **BIRRE ARTIGIANALI**

• SPIGOLATURE

Baladin Xyauyù Kenyucky, La Birra del Conte del Birrifificio Viadanese, Dal mondo Almond'22



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



• **PEGAS BY OFFICINA DEL LUPPOLO,** concessionaria esclusiva di un innovativo sistema di erogazione



46 **DALLA CUCINA**

• Grande evento in Expo a Milano: **WIBERG E DEMETRA INCONTRANO IL MERCATO ITALIANO**



• **FORMAGGI TRAPPISTI:** Westmalle e Orval sono entrati a far parte dell'offerta Svevi



• Alla **LOCANDA DUE QUERCE** di Spoleto con le birre benedettine **KLOSTER SCHEYERN,** distribuite in Italia dal Gruppo Radeberger



• 15° Campionato Italiano Assoluto di **PIZZA E BIRRA MAXLRAINER** a Roma, presso il Club Gusto e Magia



54 **MERCATO**

• **LE ACCISE UCCIDONO.** Fotografia dell'impatto delle tasse sul business di tutti gli operatori del canale horeca da uno studio di Format Research



58 **OSSERVATORIO**

• **LA GRANDE A E BIRRA GANTER.** Ad Ascoli Piceno un'azienda che sa interpretare due modelli di servizio per il canale horeca: cash&carry e distributore di food&beverage.



• **BIRRA PERONI: INSIEME DALLA TERRA ALLA TAVOLA.** A Roma, presso gli Horti Sallustiani, i dati relativi alla performance di Sostenibilità nell'anno 2013-2014



• **PIVOVAR ROHOZEC.** Dal 1850 birra classica ceca, oggi con animo moderno, alla conquista del mercato italiano



Birrifici Aperti 2015



La birra artigianale italiana sta diventando uno dei prodotti di traino nel settore del turismo legato ai piaceri della gola: la manifestazione Birrifici Aperti costituisce uno strumento di promozione del prodotto e del suo territorio. I Birrifici intendono favorire e promuovere il Beer Tourism, quale movimento inteso a valorizzare la produzione di birra nell'ambito di un contesto culturale, ambientale, storico e sociale. La manifestazione vede come protagonista la birra, la sua gente e i suoi territori. Presso i birrifici e i brew pub aderenti all'iniziativa, sarà possibile degustare i prodotti brassicoli italiani. Il **19 e il 20 settembre** 2015, una "due giorni" nazionale di buona birra in compagnia dei Mastri Birrai Italiani. Degustazioni, visite guidate, corsi e tanto altro ancora, accompagneranno i visitatori alla scoperta della birra artigianale italiana.

MASTRO BIRRAIO FIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Sbarca a ottobre in Fiera a Pordenone il format "Mastro Birraio", la Fiera della Birra Artigianale che tanto successo ha riscosso nelle passate 4 edizioni a Santa Lucia di Piave, l'ultima delle quali è stata visitata ad Aprile da oltre 30.000 appassionati da tutta Europa. Lo staff di Mastro Birraio si trasferirà per la sua edizione autunnale in Fiera a Pordenone dove per due week end dal 23 al 25 ottobre e dal 30 ottobre al 1° novembre sfileranno 20 birrifici diversi ogni week end, attrezzature per birrifici, gastronomie d'eccellenza, conferenze e incontri, spettacoli a sorpresa, bicchieri in vetro....tutto con la stessa formula di Santa Lucia.



DIBE ENTERPRISE
THE BUSINESS SOLUTION CHOICE

TUTTO IN UN'UNICA SOLUZIONE

B2B

B2C

DIBE ENTERPRISE
THE BUSINESS SOLUTION CHOICE

Gestione multi-listino personalizzata ✓	✓ Notifiche Email verso Clienti e agenti
Integrato con DIBE® ✓	✓ Liquidità immediata
Permessi multilivello granulari ✓	✓ Assistenza continua
Supporto alla rete vendita ✓	✓ Know-how specifico

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

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.



Contatto: Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America
E-mail: martin.rederlechner@bitburger-braugruppe.de

BLUE ISLAND

È la birra greca che sta spopolando nei lounge bar di Mykonos, l'isola trendy delle estati più modaiole e trasgressive, e che sta conquistando prepotentemente il consumatore italiano confermandosi un must dell'estate 2015. Blue Island è una birra fresca e leggera, g.a. 4,5% vol., prodotta ad Atalanti, nel centro del paese, località rinomata per la produzione della birra. Dissetante e deliziosa se servita ghiacciata con un'oliva nella bottiglia, Blue Island è la birra che ha rapidamente soppiantato marchi concorrenti grazie al suo gusto particolare e inconfondibile. Blue Island è distribuita da **D&C**, società del **Gruppo Eurofood**.



SALONE DEL FRANCHISING IN FIERA MILANO

Lo storico Salone del Franchising di Milano, che quest'anno compie 30 anni di attività, cambia date e location: si terrà dal 23 al 26 ottobre 2015 in Fiera Milano a Rho/Però. Il Salone si terrà in contemporanea, ed in sinergia, con Host, la fiera della hotellerie e del food service. E la vicinanza con Expo2015 potrà favorire l'interscambio tra gli operatori commerciali del Salone e di Expo. Il Salone cade in un periodo in cui il settore del franchising registra una crescita, dopo anni di tenuta sostanzialmente statica: nel

primo quadrimestre 2015 il settore è cresciuto del 0,4% come numero di catene franchising operanti in Italia, e ha raggiunto un valore di giro d'affari pari al 1,4% del PIL italiano, con un fatturato medio per ogni catena di 23 milioni di euro e 1.200 addetti (dati Centro Studi RDS & Company). Il settore che traina questa ripresa, ancor debole ma in linea con l'andamento dell'economia italiana, è proprio la crescita del franchising nel comparto del food, che fa segnare un + 6% rispetto all'anno precedente.



fatturato medio per ogni catena di 23 milioni di euro e 1.200 ad-

retti (dati Centro Studi RDS & Company). Il settore che traina questa ripresa, ancor debole ma in linea con l'andamento dell'economia italiana, è proprio la crescita del franchising nel comparto del food, che fa segnare un + 6% rispetto all'anno precedente.

seit 1270

Hirter

Come è bella
la malinconia

Hirter Zwickl
non pastorizzata e non filtrata



Responsabile: Dieter Jussner ++43(0)664-3576878
Brauerei Hirt GmbH, A-9322 Hirt 9, Tel. ++43 (0)4268-2050-0

www.hirterbier.at

L'AMOUR DU MÈTIER



L'ART DE BRASSER



La gamma CH'TI di birra maturata, frutto del paziente lavoro del Birrificio CASTELAIN, esplora tutti gli orizzonti di sapori forti e garantisce la scoperta di nuove sensazioni.

Bière de Garde



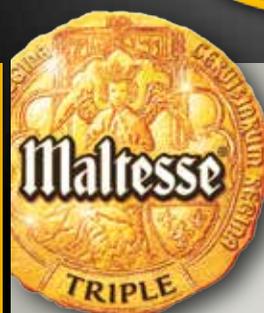
cl.75 cl.75 cl.75



cl.33 cl.33 cl.33



cl.25 cl.25



Preparata secondo una ricetta delle Fiandre protetta con fierezza realizzata con malti accuratamente selezionati, Maltesse è la regina delle birre chiare.

Rinfrescante, la birra Maltesse unisce aromi ricchi e intensi che lasciano una nota fruttata molto raffinata al palato. Maltesse, birra dorata con una schiuma spessa e cremosa, regala un gusto unico che induce il bevitore a riscoprire il significato autentico della birra di malto.

Bière de Garde



cl.33 cl.75

Fondato nel 1926, nel cuore delle Fiandre Francesi, il birrificio Castelain porta avanti la tradizione birraia regionale con la produzione di birre speciali, come la rinomatissima gamma CH'TI o la nuova JADE Grenade (birra biologica al gusto di melograno).

Il successo del birrificio Castelain sta nel mantenimento della qualità dei prodotti fatti in casa attraverso un processo di produzione efficiente. Ogni anno, il birrificio Castelain sceglie i luppoli e i malti migliori, inventa nuove ricette e ricerca fragranze nuove per il piacere degli amanti della birra.

Dopo la preparazione e la fermentazione, la birra viene conservata per diverse settimane all'interno di cisterne di stoccaggio. In un ambiente tranquillo e fresco (0° C) la birra matura, sviluppa un gusto più piacevole, affina l'aroma e raggiunge la sua effervescenza particolare e naturale. È qui che la birra sviluppa anche il suo equilibrio, la sua raffinatezza e lucentezza...



Le birre Jade sono preparate senza additivi, unicamente con malti d'orzo e con luppoli, provenienti da aziende agricole ecocompatibili. Sono quindi il risultato di un processo tradizionale con malti e luppoli coltivati in modo biologico e senza additivi. Certificate con etichette biologiche.



cl.65 cl.65



cl.33



cl.25 cl.25 cl.25



SEDE DI ZANICA (BG)



I CORSI PER I NOSTRI CLIENTI



LEAN MANUFACTURING



TERMINAL EXPRESS



TERMINAL EXPRESS

VI ASPETTIAMO



INSIEME SQUADRA VINCENTE



HIRTER BOCK E HIRTER 1270ER

Il birrificio carinziano Hirter presenta due specialità con un design in esclusiva per il mercato italiano. Hirter Bock e Hirter 1270er.

La Bock, g.a. 7% vol., si presenta estremamente amabile al palato e poi sviluppa un retrogusto armonico e leggermente amaro nonostante gli elevati gradi saccarometrici. La Hirter Bock si contraddistingue per la sua colorazione particolarmente chiara e il suo profumo pulito. Una birra speciale non solo per l'elevato grado alcolico ma anche per i suoi lunghi tempi di maturazione, minimo 5 mesi.



Hirter 1270er, g.a. 4,9 % vol., è stata riportata in vita seguendo antiche ricette, una birra tradizionale e naturale che si adatta ai gusti di oggi. La Hirter 1270 deve il suo colore inconfondibile al malto caramellato leggermente tostato. I tempi di lagherizzazione e maturazione particolarmente lunghi fanno della Hirter 1270 una specialità molto particolare per tutti i palati degli intenditori di birre.

Peroni senza glutine

A pochi mesi dal suo lancio, Peroni Senza Glutine, la nuova nata di Birra Peroni, è già un successo.

Garantita dal marchio Spiga Barrata dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia), è nata selezionando ingredienti italiani di primissima qualità con un contenuto di glutine inferiore ai 10 ppm (parti per milione) che la rendono perfetta per coloro che soffrono di celiachia ma anche per coloro che non vogliono rinunciare al sapore di una buona birra in compagnia in abbinamento a cibi di qualità.

Oggi avere tra i propri marchi una variante senza glutine è una scelta fondamentale per venire incontro alle esigenze dei nostri consumatori, sia per coloro che altrimenti non potrebbero godere di una birra di qualità, ma anche per tutti coloro che scelgono di adottare una dieta senza glutine, ha spiegato Federico Sannella, Direttore Relazioni Esterne di Birra Peroni. Per loro abbiamo lavorato garantendo un prodotto senza glutine scrupolosamente controllato in ogni passaggio della filiera, con le caratteristiche organolettiche del prodotto tradizionale. Soltanto dopo accurati test di laboratorio e industriali il prodotto è confezionato e certificato con il bollino "Senza Glutine", garantito dall'Associazione Italiana Celiachia



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

Dopo gli appuntamenti degli scorsi anni a Roma e Venezia, anche nel 2015 Chimay ed Interbrau hanno festeggiato i locali appartenenti al Club Chimay Dorée, gli unici in Italia autorizzati a servire Chimay Dorée alla spina. Così lunedì 22 Giugno, nella splendida cornice del Palazzo dei Congressi di Riccione, sono state consegnate le targhe 2015 e svelate alcune sorprese.

CLUB CHIMAY DORÉE *a Riccione*

di Luca Gennaro

Sono 74 i locali, sparsi un po' in tutta Italia (isole incluse), che hanno sposato la filosofia ed i valori del Club Chimay Dorée. Un progetto nato dalla collaborazione tra il birrifico trappista belga di Chimay e l'importatore italiano Interbrau, che hanno deciso di selezionare un numero ristretto di pub e ristoranti in linea con il posizionamento del brand Chimay.

A loro è stata data, in esclusiva nazionale, la possibilità di servire Chimay Dorée alla spina, insieme al resto della gamma delle birre e dei formaggi trappisti di Chimay. La Dorée è "la birra dei monaci", resa disponibile solo a partire dal 2013 per il consumo esterno alle mura dell'abbazia.

Caratterizzata da sentori erbacei e speziati e da un bel colore dorato, la Dorée è





la birra più leggera nella gamma Chimay (solo 4,8% di volume alcolico), anch'essa rigorosamente non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in fusto.

In occasione del meeting di Riccione, ai gestori è stata consegnata la targa di appartenenza, da esporre in bella vista nel proprio locale; ma prima ancora c'è stato spazio per alcune novità.

A partire dall'assaggio della nuova **Chimay**

Blu in fusto, birra che sarà disponibile solo per la stagione invernale; ma anche e soprattutto con la nuovissima APP dedicata al Club Chimay Dorée, che permetterà ai clienti finali di sapere esattamente dove si trova il luogo più vicino in cui poter gustare la trappista belga alla spina.

Disponibile sia per dispositivi Android che per iPhone, l'APP può già essere scaricata gratuitamente nei relativi store.

L'evento si è poi concluso, in un clima di sano confronto e amicizia tra gestori, distributori, giornalisti e personale di Interbrau e Chimay, con altri brindisi e con la musica dal vivo della band riminese Nobraino.

Non resta che dare appuntamento al 2016. E, nel frattempo, scaricare subito l'APP per trovare il locale Club Chimay Dorée dove passare la serata.

BACK



Da sabato 6 a domenica 7 giugno, a Treviso in occasione della manifestazione Isola del Gusto, l'edizione italiana di uno dei più famosi festival birrari al mondo. 34 birrifici incastonati tra Isola della Pescheria e Piazza San Parisio: il top della birra belga spiegata e spillata da 34 fra i migliori mastri birrai del Paradiso della Birra.

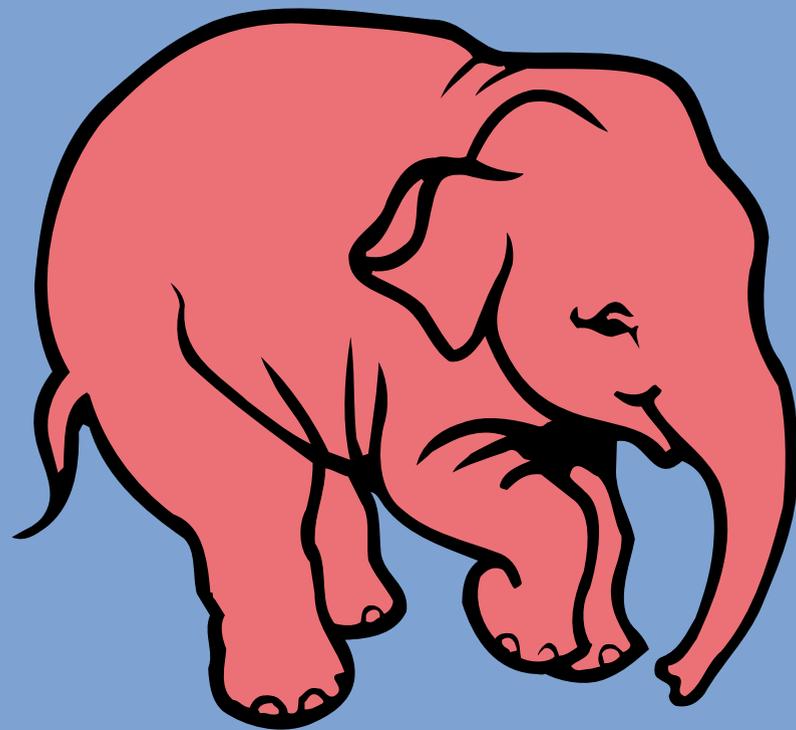
Zythos Beer Festival

Organizzato dall'Associazione Eventi&Cultura di Treviso, dal Comitato Villaggio della Birra e Da Pian 1904, azienda leader nell'importazione e distribuzione di birre di qualità, in collaborazione con lo Zythos nvw (Belgio) e di Visitflanders/Ufficio del Turismo delle Fiandre, e con il patrocinio dell'Ambasciata del Belgio in Italia e della Città di Treviso, Zythos Beer Festival nella sua prima edizione italiana è stata l'occasione per incontrare piccoli produttori che non fanno della loro attività un semplice business. I birrifici, con tutti i mastrobirrai, presenti a Treviso erano: 't Gaverhopke, 't Hofbrouwerijke, Alvinne, Bastogne, Bertinchamps, Blaugies, Boelens, Brootcorens, Brunehaut, Carrières, Cazeau, Curtius, De Dool, De Kroon, De la Senne, De Ryck, Den Hopperd, Den Triest, Dochter Van De Korenaar, Dupont, Fort Lapin, Glazen Toren, Gulden Spoor, Hof ten Dormaal, Jessenhofke, Lupulus, Maenhout, Marsinne, Millevertus, Oxymore, Palm, Saint Monom,

Sainte Helene, Toye, Van den Bossche. Ricco il calendario degli appuntamenti, a partire da venerdì 5 con un Pre-Zythos in cui una ristretta cerchia di locali del centro storico, con spiccato spirito birraio, ha iniziato a diffondere la cultura della birra belga, grande protagonista del week-end. E poi, sabato e domenica, Laboratori di Degustazione con Lorenzo Dabove/Kuaska, unanimamente considerato il massimo esperto italiano di birra belga, per un approccio "originale" al Mondo della birra Artigianale; un'esposizione artistica di Jean Goovaerts, grafico/fumettista belga; un angolo dedicato ai Sigari Toscani con gli Amici del Toscano per degustazioni ed abbinamenti con birra; una Cotta Pubblica (un interessante micro-corso gratuito con cotta pubblica per tutti i curiosi che si vogliono avvicinare all'homebrewing) curata da Mo.Bi. (Movimento Birra) e da una "delegazione" dell'Associazione Alfa-Acidi di Verona. Non sono mancati spettacoli, musica dal vivo e buon cibo.



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

Anche quest'anno è tornato a Roma il festival della birra artigianale e del cibo di strada, 4 giorni di festa con 25 birrifici artigianali, street food di qualità, concerti dal vivo e, novità, laboratori bbq, torneo di beer pong e prefestival in vari pub della capitale

3° SPRING BEER FESTIVAL

Presso la Città dell'Altra Economia, per i romani l'ex mattatoio di Testaccio, si è svolta dal 14 al 17 maggio una vera non stop dedicata agli amanti della birra, organizzata da Maltese Pub Birroteca e Arrostiticini Tornese, con la collaborazione dello staff della Città dell'Altra Economia, e media partner Yelp. Non c'è due senza tre, e possiamo aggiungere squadra che vince non si cambia... in caso si aggiunge. Ecco così che è rimasta invariata la formula dei gettoni e dei bicchieri da acquistare in cassa, mentre si sono aggiunti i laboratori curati dagli Spqr Grillers, un BBQ team nato l'anno scorso per le competizioni nazionali e internazionali di American Barbecue sanzionate dalla KCBS, la più grande community americana di appassionati di BBQ,

ed il BeerPong, un gioco di precisione di tiro che consiste nel centrare con una pallina da pingpong i bicchieri dell'altra squadra, immancabili i concerti dal vivo di band del panorama musicale laziale. Dei 25 birrifici presenti molte conferme e altrettante "new entry": Opperbacco, Casa di Cura, Croce di Malto, Birrone, Buttiga, Birrificio del Ducato, Eremo, Piccolo Birrificio Clandestino, Birrificio Aurelio, Birradamare, Birrificio Pontino, Free Lions, ECB, Buskers. Presenti per la prima volta allo Spring Beer Festival: Foglie d'Erba, Mc77, Retorto, Lucky Brew, Superbum, Birrificio del Doge, Etnia, Svevo, Jungle Juice, Vale la Pena, Vento Forte. Dalla Cornovaglia l'inglese Harbour, e poi un angolo dedicato al sidro con Orchard pig&thistly cross by Tree Folks.

BACK





Abbazia delle Tre Fontane

L'Abbazia delle Tre fontane è situata a Roma nel luogo sacro dove si ricorda il martirio di S. Paolo avvenuto nel 67 d.C. e tradizionalmente deve il suo nome alle tre sorgenti miracolose nate dal contatto della testa dell'apostolo sul terreno dopo la decapitazione. Negli Annali del papa è scritto che nel 1140, restaurato il gruppo di edifici, trovato allora in stato di abbandono e allontanati gli ultimi Cluniacensi rimasti, «lo assegnò per gratitudine a Bernardo e alla Congregazione Cistercense».

La gratitudine cui si riferisce lo scritto è quella del papa verso l'operato di San Bernardo a suo favore, durante lo scisma di Anacleto II, che era stato invece difeso dai Cluniacensi. Oggi tutta la zona è circondata da splendide piante di eucalyptus che i Monaci Trappisti piantarono con successo a partire dal 1870 per favorire la bonifica della zona, allora malarica.

Lo studio e la conoscenza approfondita di questa pianta portò la comunità trappista alla produzione, nel 1873, dell'Estratto di eucalyptus, subito apprezzato per le spiccate proprietà balsamiche ed antisettiche, ed in seguito dell'Eucalittino, gradevole digestivo dal profumo intenso ed aromatico.

Molto più recentemente, grazie al ritrovamento di una vecchia ricetta, è iniziata la produzione della birra che si avvale della secolare sapienza dei Monaci dell'Abbazia. Per affinarne la qualità sono trascorsi alcuni anni di intenso lavoro e, finalmente, a Maggio del 2015 le è stato attribuito il marchio ATP (Authentic Trappist Product).

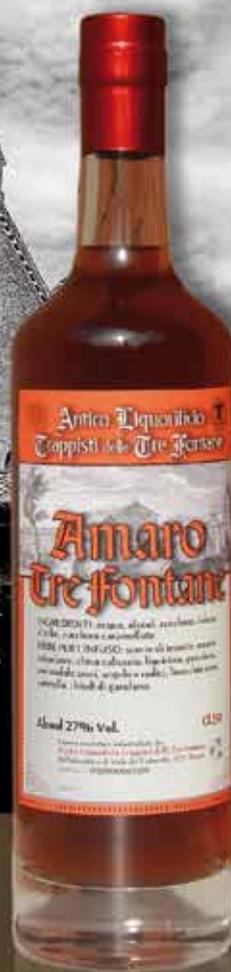
Antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane



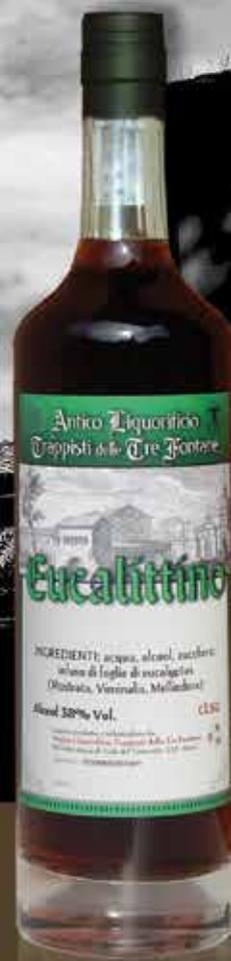
Birra Triple Tre Fontane
Trappista Italiana



Liquore 20 erbe



Amaro Tre Fontane



Liquore Eucalittino



Non se ne può fare a meno, è disponibile da luglio su prenotazione, sono rimasti pochi giorni per offrirla ai vostri clienti o arricchire la vostra collezione nel locale, è in edizione speciale e a tiratura limitata. È la prova evidente del connubio tra Birra Amarcord e Arte... irrinunciabile!

Birra Amarcord Midóna

Birra Amarcord non è nuova all'ispirazione artistica, dal cinema all'arte contemporanea alle suggestioni letterarie. Le etichette della birre Amarcord da sempre si distinguono per il contributo di autentici artisti. Dalle origini in cui l'ispirazione era doverosamente felliniana alla linea AMA, curata da Milton Glaser, fino alla Riserva Speciale disegnata da Tonino Guerra. Robert Niccoli, che ha ripreso la linea classica, Milton Glaser, Tonino Guerra e oraron, a cui l'anno scorso è stata affidata l'etichetta della Gradisca Limited Edition. È a lui, street artist riminese di fama internazionale, che Birra Amarcord è tornata a rivolgersi per la Midóna Limited Edition, e a cui è stato affidato l'incarico anche per la Volpina e la Tabachéra... una collezione, come dicevamo, da non perdere!

Saranno disponibili solo 25000 bottiglie di una birra che non è la classica Midóna, la bionda notoriamente in stile belgian ale, ma una birra innovativa: una White Imperial Ipa non pastorizzata. Le Ipa, birre lupolate e aromatiche che sono la tendenza del momento sulla scia del successo delle APA dagli States, stanno spopolando anche in Italia ma la Midóna si differenzia per l'uso di frumento, tipico delle wit belghe e delle weizen tedesche. Una birra quindi destinata a suscitare curiosità e interesse, per qualità e innovazione, da collezionare per la bellezza dell'immagine, da fruire nel

formato in bottiglia da 33cl, long neck e con tappo a corona. E visto che abbiamo parlato di collezione, cercate anche la Gradisca Limited Edition, sembra che ce ne sia ancora qualcuna disponibile e non fatevi sfuggire questa e le altre due che verranno!



ERON ARTWORK FOR NEW LIMITED EDITION OF THE AMARCORD BEER 2015



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

Speck Stube®

l'unico e originale

LOCALI



A Malcesine, provincia di Verona, in via Navene Vecchia 139, dal 1982 la famiglia Forelli, puntando all'alta qualità, ha creato uno stile, l'unico e originale da più di 30 anni



di Piero Ceccarini

Siamo a ridosso del Lago di Garda e, prima di entrare in qualsiasi altro merito, è necessario fermare il pensiero o, per meglio dire, tentare di far immaginare la location di questo locale. Il luogo è fantastico! Circa un ettaro di terreno, per una parte adibito obbligatoriamente a comodo parcheggio, mentre il rimanente è uno spazio curato in ogni dettaglio, già reso ospitale dalla natura che ha fatto la sua parte: ci troviamo in un bellissimo giardino immerso negli ulivi con alle spalle le montagne che si affacciano sul lago. Lo stile montano delle costruzioni in legno si integra con

l'ambiente, le tante panche sono un indizio inequivocabile di libera ospitalità, rilassante e tutta da godere. Questo locale nasce nel 1982 ed è l'unico ed originale **Speck Stube**®. A fondarlo, e tutt'ora a gestirlo, è la famiglia Forelli, Mario ed Enza (i genitori), Max e Paolo (i figli). Ora, ed entriamo nel merito, mi viene da dire che il format dello Speck Stube è una formula innovativa nel panorama della ristorazione di questo paese, ciò vuol dire che trenta anni orsono qualcuno ha saputo vedere nel futuro. L'attività è ovviamente stagionale (da aprile ad ottobre), il servizio è self, l'offerta è misurata e di ottima qualità, alta è la selezione di food e beverage. Prima di dettagliare l'offerta va detto che il parco può ospitare circa 350 persone ed altre 180 in due sale indoor, ad accogliere gli avventori un grande braciere con spiedo a vista. Tutto è all'insegna della semplicità, anche il menu: **pollo, stinco, costine e würstel**, tutte carni rigorosamente italiane cotte con legna selezionata per aromatizzare ed esaltarne la qualità, a cui si aggiungono lo **Speck dell'Alto Adige IGP**, i **formaggi** del territorio e contorni, sempre senza esagerare, come patate fritte, crauti e insalate. Prodotti buoni, semplici, insaporiti dall'esperienza e dall'u-

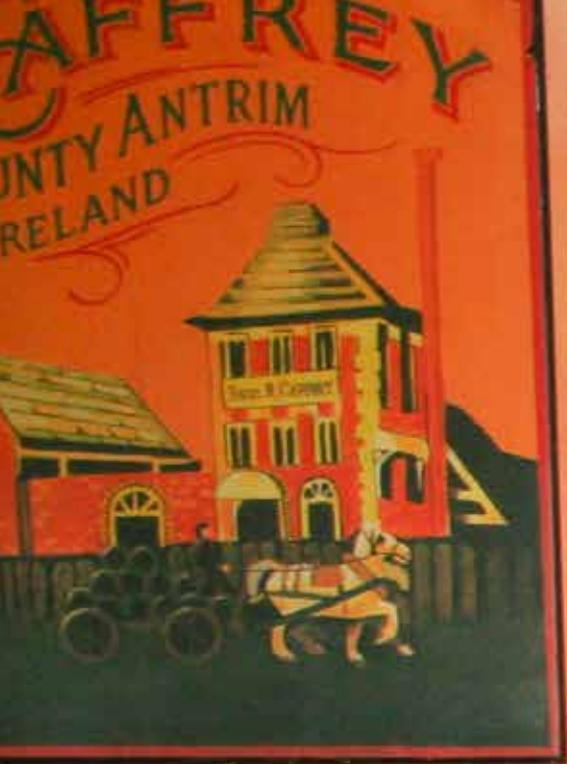
so sapiente delle erbe aromatiche, cotture curate e... tanta aria aperta! Come per una buona stagionatura del prosciutto è *l'aria che si respira* l'ingrediente segreto della ricetta dello Speck Stube®. La sensazione di un posto dove sentirsi liberi di consumare informalmente è quanto trasferisce l'ambiente e, io penso, che sia il segreto di una gestione che conquista da sempre pubblico e, come ho già detto, rappresenta un modello. Nel tempo e con l'esperienza, la famiglia Forelli ha messo a punto un'impeccabile struttura che volontariamente non è mai stata modificata nel tempo, ha saputo oliare una macchina che con il servizio self e l'informalità coglie l'apprezzamento del pubblico, anche perché tutto è proporzionato a qualità e prezzo. Non è per deviazione professionale se mi soffermo sull'offerta di birra. Tutto l'ambiente e la gastronomia si abbinano al consumo brassicolo, e qui ci vuole una pils di grande freschezza con un amaro raffinato elegante e con una bella schiuma compatta: **Forst V.I.P. Pils**. Lo **Speck Stube**® è stato creato con una magica formula gelosamente custodita dall'impegno e dedizione che la famiglia Forelli gli ha dato. Irripetibile!





La festa comincia con il ritmo giusto.





AL GIARDINO

LOCALI

A Pannone, provincia di Trento, in viale al Castello 19, un ristorante birreria che ha saputo creare la simbiosi tra cucina mediterranea e birra



di Salvatore Asciesa

Anord fra boschi e pascoli della valle di Gresta, sopra il lago di Garda, sotto il comune di Mori nella provincia di Trento, in località Pannone si trova il locale Ristorante Birreria al Giardino. Il locale, dove la presenza del legno negli arredi è volutamente ridondante, un tipico tirolese con tanto di tralci di luppolo che si abbarbicano come edera fino ai travoni in legno a vista, è suddiviso in due sale per circa 80/90 sedute. Un piccolo locale, quindi, lontano dalle frenesie delle grandi città e tutt'altro che in controtendenza: un tradizionale sia nella offerta che

nella sua identità. È Giorgio Bottacini, fondatore e proprietario del locale che ha aperto nell'anno 2000, ad invitarci in una descrizione di profilo più basso, perché il segreto, e il successo, del suo locale si fonda proprio su questa semplicità. Insieme a Giorgio, che si occupa principalmente della cucina, il locale trova la sua immagine in Dolores che rappresenta, sia all'interno che nel rapporto con il cliente, il volto del Ristorante Birreria al Giardino. Dina e Ana sono le collaboratrici da sempre e completano con professionalità un gruppo di lavoro esperto e capace di soddisfare un pubblico che è affezionato all'ambiente e continua ad esserlo da ormai quindici anni. La cucina tipica della regione, comunque rigorosamente italiana, presentata in piatti cucinati con la birra e abbinamenti con una offerta di paste fatte in casa, gnocchi e risotti o di spezzatini di selvaggina, sono la principale caratteristica del nostro locale, che vive con una clientela vasta e che spazia dal suo hinterland fino a toccare Trento o, addirittura, Verona. Insieme al cibo la regina del locale è la Birra,



e qui la monastica Weltenburger spicca per la sua capacità di abbinamento agli ottimi piatti. Fornita da Mutinelli, Beer&Beverage Passion&Know-How, di Rovereto, concessionario esclusivo di questa birra prodotta nel Monastero Benedettino di Weltenburg,

il più antico della Baviera, al Giardino è declinata in Barock Hell e Pils alla spina a cui si unisce una selezione di Kloster Weltenburger in bottiglia. "Cucina mediterranea a tutta birra" è lo slogan del nostro locale che ben lo rappresenta. La qualità della sua offerta, di cui la birra è l'attrazione principale, danno al locale un'identità particolare che negli anni il nostro gruppo di gestione ha saputo ben proporre in ogni modalità. In conclusione, e come conferma di quanto

detto sulle peculiari caratteristiche del locale, vi propongo un fine pasto con un loro dessert che rende indimenticabile il nostro Ristorante Birreria al Giardino: il Birramisù. Il classico del tiramisù rivisitato al sapor di birra, noi della redazione lo consigliamo a tutti coloro che si troveranno a passare dalle parti di Trento.



BIRRALITALIA® 2015/16

Tutte le informazioni sul mondo della Birra

BIRRALITALIA® 2015/2016

**Mercati
Prodotti e Marche
Birrai e Birrerie**

**Importatori
Fornitori
Specializzati
Distributori**

ANNUARI DEL BERE®
Beverfood.com
Edizioni S.r.l.



Prezzo:

€100 Cartaceo, €41,6 file .pdf

L'Annuario **BIRRALITALIA® 2015-16** ricostruisce ed aggiorna l'intero mosaico settoriale con riguardo a: mercati e competitori, birre e marche, produttori birre italiani ed esteri che operano in Italia, importatori, microbirrifici e brew pub, beershop, fornitori specializzati per la produzione e la distribuzione, grossisti e gruppi distributori, enti e associazioni, ...

Per la completezza delle informazioni **BIRRALITALIA®** rappresenta uno strumento fondamentale di documentazione e consultazione per tutti gli operatori professionali che vogliono avere sempre a portata di mano tutte le informazioni sul settore e sulle aziende che a vario titolo vi operano.

Beverfood.com
Edizioni S.r.l.

Via Marco Aurelio, 8 - 20127 - Milano MI - Tel. 02.283717 - edizioni@beverfood.com
per saperne di più, visita il sito www.beverfood.com



BREVE STORIA

A Blaasveld, cittadina delle Fiandre in Belgio, già nel 1637 i Van Breedam, nella fattoria di famiglia “Molenberg”, macinano e distillano il grano per trasformarlo in gin: una tradizione che si tramanda di generazione in generazione fino al 1927... e pur cessando la produzione Molenberg è sempre rimasta nelle mani della famiglia. Nei quasi 300 anni di storia della distilleria Molenberg, uno segna una svolta importante: siamo nel 1872, Louis Van Breedam e sua sorella lasciano la fattoria e diventano fabbricanti di birra a Mechelen. Quella che oggi è la fabbrica di birra Het Anker e che l'attuale proprietario, Charles Leclef, discendente della famiglia Van Breedam, ha portato al successo internazionale esportando in oltre 30 paesi, è la birreria di Mechelen che produce la famosa Gouden Carolus. Oggi, la distilleria e la fabbrica di birra sono di proprietà della famiglia e la tradizione continua.

Distilleria De Molenberg

di Daniela Morazzoni

Unire due tradizioni familiari, questo l'obiettivo di Charles Leclef, proprietario della Birreria Het Anker di Mechelen, quando nel 2010 matura un'idea audace: distillare dalla birra un whisky single malt. Dopo 140 anni le due “discipline” familiari, birra e distillazione, sono di nuovo insieme, torna a vivere la distilleria Molenberg: come dice Charles “ora il cerchio è completo”

Da quando Charles Leclef, quinta generazione della famiglia Louis Van Breedam, ha preso nel 1990 il timone della fabbrica di birra Het Anker, ha sviluppato un progetto a lungo termine che non ha preso solo in considerazione la birreria ed il suo ammodernamento ma il rilancio di una importante storia della famiglia e del territorio con tante attività volte a valorizzarli, dall'albergo alla brasserie interni alle mura della fabbrica, di cui avremo modo di parlare perché è una storia affascinante che ci riporterà al XV





secolo. Le sue ambizioni però sono andate ben oltre; cresciuto nel birrificio, conosce molto bene la fattoria di Molenberg dove abita lo zio e, visto che le materie prime per la birra e il whisky sono le stesse, grano e acqua, si fa sempre più strada in lui il pensiero di valorizzare il know-how acquisito dalla distilleria e dalla birreria: creare un distillato dal mosto della Gouden Carolus Tripel, non più gin ma whisky, un whisky di malto raffinato.

Nel 2010 il pensiero diventa azione, la Distilleria De Molenberg torna in attività e si

orienta verso un futuro successo grazie ad una audace idea, ad una grande birra, prodotta con i migliori malti chiari e di particolare carattere, all'arte della distillazione maturata nel tempo e ad una tecnologia veramente all'avanguardia.

Come ci dice Charles Leclef *"chiunque vuole distillare il whisky deve farlo a regola d'arte"* e, prosegue, *"la distillazione del whisky non è una tradizione belga ma noi abbiamo l'esperienza di Molenberg e con la nostra Gouden Carolus Tripel il mix è perfetto. Per questo abbiamo investito nella prima distil-*



Charles Leclef a sinistra con Antony Supino, direttore commerciale G.S. Distribuzione Italia

leria di whisky del Belgio". A Blaasveld oggi si trova infatti un impianto di produzione moderno e attrezzato, costruito secondo le normative del whisky. Il cuore della nuova distillazione sono i due alambicchi discontinui, i primi in Belgio martellati a mano, costruiti da Forsyths, uno dei calderai in rame più rinomati di Scozia.

Le prime bottiglie di whisky Gouden Carolus Single Malt sono state pronte a fine 2013 perché il percorso per produrre un whisky dal sapore bilanciato e puro con tracce di vari frutti e note di legno, così com'è questo, richiede una maturazione di tre anni ed un giorno in una botte di quercia. La quercia

aiuta il whisky a sviluppare il suo colore naturale ed i suoi aromi. Per il Whisky Gouden Carolus Single Malt l'invecchiamento avviene in classiche botti Bourbon, seguito da un ulteriore invecchiamento in botti di Het Anker. Un percorso lungo che vede l'invio del mosto di Gouden Carolus Triple alla distilleria, la distillazione del whisky, la messa a dimora in botte nella vecchia malteria del birrificio per ottenere un whisky perfetto. E la riprova del grande risultato ottenuto è nel premio vinto dal Gouden Carolus Single Malt, medaglia d'argento all'International Wine and Spirits Competition già nel luglio 2014!



Scheda tecnica

Categoria Single Malt Whisky

Paese di origine Belgio (distillazione - invecchiamento - imbottigliamento)

Ingredienti malto d'orzo (100%), acqua, lievito

Alc. Vol. 46%

Contenuto in bottiglia 50 cl

Invecchiamento 3 anni

Primo riempimento in botti Bourbon (30 mesi) - nelle botti Het Anker (6 mesi)

Aroma fruttato, vaniglia e crème brûlée

Gusto pieno ed equilibrato; note di legno, vaniglia

Temperatura di servizio temperatura ambiente (21°C)

Servire puro o con una goccia d'acqua





**SNELLA NEL FORMATO
IMBATTIBILE NEL GUSTO**

Familienbrauerei Jacob

In Baviera c'è una piccola birreria a conduzione familiare che sicuramente è una delle protagoniste dell'arte brassicola artigianale bavarese tanto da meritare ininterrottamente, dal 1994, la medaglia d'oro della DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft ossia Società Tedesca per l'Agricoltura) per la sua Jacob Weissbier... e non solo: l'oro DLG orna "il collo" anche della Jacob Altbayerisch Hell dal 2003 e della Jacob Export dal 2007



Un po' di storia

A Bodenwöhr, nel Parco Naturale dell'Alta Foresta Bavarese, su iniziativa degli operai dell'acciaieria, stanchi di bere birre non gradite provenienti da birrifici limitrofi, nel 1738 viene inoltrata la richiesta al Principe Karl Albrecht di poter costruire una fabbrica di birra. Finalmente, dopo 20 anni, nel 1758, e poi si dice della burocrazia oggi!, il primo mastro birraio inizia a brassare in un birrificio del luogo controllato dal Principe. Solo nel 1804 il Principato della Baviera decide di privatizzare il birrificio di Bodenwöhr che, nel 1884, viene acquistato da Johann Baptist Jacob, bisnonno dell'odierno titolare Marcus Jacob, quarta generazione al timone di una Birreria Familiare che non ha mai perso di vista lo spirito pionieristico del capostipite, mantenendo nel tempo gli elevati standard di qualità e il massimo rispetto del Reinheitsgebot, il noto Editto sulla Purezza.

di Roberta Ottavi

Probabilmente la migliore weissbier del mondo! Questo il claim che accompagna la Birreria Jacob di Bodenwöhr: una frase che potrebbe sembrare mancanza di modestia ma basta gustare le birre Jacob, conoscere meglio il birrificio, vedere l'impegno quotidianamente profuso da Marcus Jacob, mastro birraio e amministratore delegato dell'omonima azienda familiare, e da tutto il suo staff, per non considerare più il claim un attacco di superbia. E l'apprezzamento che le birre Jacob stanno riscuotendo anche oltre i confini, così come le medaglie sopra citate, sono la prova tangibile di un successo meritato. Frutto di un'accorta selezione delle materie prime (acqua di fonte della birreria, malto e luppolo coltivati in zona), di molta esperienza e di un moderno impianto, così come di massima igiene ed accuratezza, le birre Jacob sono declinate in 14 tipologie, a bassa ed alta fermentazione. Ci



dobbiamo qui assolutamente soffermare sulla famosa Jacob Frühlingsedition, una edizione primaverile limitata di Jacob Weisse a fredda luppolazione, una stagionale che ha così tante richieste da riuscire a malapena a soddisfare gli ordini locali ma per la quale vale la pena fare un viaggio a Bodenwöhr, tra l'altro paese da vedere così come i dintorni. A tanta produzione si aggiungono due birre doppio malto, la Jacobator e la Jacob Weizenbock, insomma una gamma davvero vasta e sempre con standard qualitativi elevati.

Come dice Marcus Jacob, *il successo è tutt'altro che automatico, non basta la moderna tecnologia di cui disponiamo e la qualità delle materie prime che utilizziamo, la birra non è come un fastfood! Ha carattere e richiede calma. Ha bisogno di cura, di competenze, di mestiere, compiti a cui assolvono in modo eccellente il nostro mastro birraio Steffen Hartmann ed il suo team.*

Ha parlato di tecnologia, ci spieghi meglio. Solo alcuni esempi, risponde Marcus Jacob. *Abbiamo un modernissimo impianto di cottura "Merlin" della ditta Krones; con un nuovo procedimento, dove il mosto viene dapprima cotto con il luppolo e quindi raffreddato con la stessa energia, la nostra birreria applica il risparmio energetico; nella fase di imbottigliamento utilizziamo macchinari all'avanguardia che puliscono a fondo le bottiglie ed eliminano quelle danneggiate.*

Dalla passione con cui parla della birreria di famiglia e delle sue birre, si capisce che Marcus Jacob ce la mette proprio tutta perché l'amore per la birra resti invariato nel tempo. E la sua frase emblematica, con cui chiudere questo incontro, la dice lunga sulla qualità anche morale del Birrifico Jacob: *"siamo consci della lunga tradizione nonché dell'amore verso la nostra regione".*



IN VETRINA



di Guja Vallerini

L'Abbazia delle Tre Fontane è situata a Roma, lungo la Laurentina, nel luogo sacro che vide il martirio di San Paolo nel 67 d.C. e tradizionalmente deve il suo nome alle tre sorgenti miracolose nate dal contatto della testa dell'apostolo sul terreno dopo la decapitazione. L'Abbazia dal 1873 produce liquori di elevata qualità con metodi artigianali, e si fregia del titolo di Antico Liquorificio Trappista. Dopo il ritrovamento, quattro anni fa, di una vecchia ricetta, l'Abbazia ha iniziato la produzione della birra a cui, a maggio di questo anno, grazie alla creazione di un microbirrifico interno, è stato attribuito il marchio Authentic Trappist Product.

Dopo le Abbazie di Notre-Dame de Scourmont (Chimay), Notre-Dame d'Orval, Notre-Dame de Saint-Rémy (Rochefort), Westmalle, St. Sixtus (Westvleteren), Notre-Dame di Sant-Benoît (Achel), Van Koningshoeven (La Trappe), Maria Toevlucht (Zundert), Stift Engelszell, St. Joseph's of Spencer, anche l'Italia si fregia del prestigioso riconoscimento di una birra trappista e lo deve al monastero cistercense di via di Acque Salvie, l'unica struttura monastica romana che vanta il nome di Abbazia. Le origini di un complesso monastico nella zona risalgono all'alto Medio Evo ma l'Abbazia fu assegnata nel 1140 alla Congregazione Cistercense, costretta ad abbandonarla nel 1808 con l'arrivo delle truppe napoleoniche, e, a distanza di 60 anni, donata ai cistercensi della stretta osservanza che avevano provveduto a bonificare la zona altamente malarica, impiantando ben 125.000 alberi di eucalipto.

IN VETRINA

Abbazia Tre Fontane



Ancora oggi i 16 ettari dell'Abbazia sono circondati da ulivi ed eucalipti, un'oasi di verde e di pace in mezzo alla metropoli. Ed è proprio allo studio ed alla conoscenza approfondita dell'eucalipto che si deve la produzione da parte dei monaci trappisti dell'Estratto di Eucalyptus, noto per le proprietà balsamiche ed antisettiche, ed in seguito dello storico Eucalittino, digestivo dal profumo intenso ed aromatico, nonché, dalla produzione dell'Antico Liquorificio Trappista, ci piace citare il Liquore 20 erbe, ottimo come digestivo e come piacevole liquore da dessert, e dell'Amaro Tre Fontane, non solo digestivo ma perfetto aperitivo con ghiaccio e seltz.

Ma torniamo all'eucalipto al quale dobbiamo fare riferimento per la Birra Tre Fontane che ne contempla l'aggiunta! È vero che la ricetta originale dei monaci francesi giunti a Roma da Trappes, in Francia, all'epoca della bonifica dalla malaria, e ritrovata in una vecchia cantina solo quattro anni fa, è quella tradizionale trappista, senza spezie, ma è altrettanto vero che questa speziatura conferisce alla Tripel Tre Fontane un carattere unico, non invasivo, direi raffinato. Questa la descrizione offerta dall'Abbazia Tre Fontane della Birra Tripel: birra ad alta fermentazione prodotta con ricetta della



Comunità dei Monaci Trappisti delle Tre Fontane. Birra color oro intenso dal sapore incisivo e moderatamente fruttato con l'eucalipto che stringe le note fruttate portandole a sé. La dolcezza è bilanciata da un buon amaro derivante dai luppoli e l'alta carbonatazione dona un finale secco al palato. Il retrogusto dolciastro è sterzato dalla spezia che con la sua dote balsamica pulisce e

rinfresca il sapore; benché l'impressione di leggerezza, il corpo è medio. L'elevato contenuto di alcool aggiunge una sensazione di calore raffinata dai toni balsamici dell'eucalipto. Grado alcolico 8,5° - Bottiglia da 75 cl. e da 33 cl.

Come prevede il disciplinare ATP, la produzione deve essere senza fini di lucro, fatta esclusivamente all'interno dell'abbazia trappista, direttamente dai monaci o sotto il loro controllo. I proventi di ogni prodotto trappista devono

servire esclusivamente al sostentamento della comunità, ad opere di bene, a preservare il patrimonio storico culturale dell'Abbazia stessa. La produzione della Tripel Tre Fontane è nello specifico, e volutamente, di soli 1000 ettolitri annui, sufficienti al raggiungimento dell'obiettivo che le ha fatto guadagnare il prestigioso marchio Authentic Trappist Product.



Di questa 11a Birra Trappista nel mondo potremo tutti gustarne la qualità, la grande cura, la perfezione grazie a G.S. Distribuzione Italia, azienda romana di importazione di birre speciali, che non si è fatta sfuggire questa "chicca", che con malcelato orgoglio è la prima birra trappista tutta italiana!

ALL BEERS

Una new entry nel mondo della distribuzione food&beverage che ha scelto le birre HB München, ideali per ogni tipologia di locale, dal pub al ristorante. Con All Beers abbiamo conosciuto un locale full time che rappresenta tutti i modelli dell'horeca: bar, ristorante, cocktaileria, stekhouse, pub, il Piccadilly di Sorrento

di Piero Ceccarini

La All Beers nasce nel 2014 per volontà di Nello Amendola, Lucia Gallo e Linda Della Noce. Aprono i battenti della struttura di Casoria (NA) come magazzino e logistica e già oggi vantano un servizio distribuito nella provincia di Napoli sud, Salerno e provincia, compresa costiera Sorrentina ed Amalfitana. Nello e soci hanno messo a frutto la lunga esperienza che vantano nel settore e la All Beers è in progressione di sviluppo sia nella gamma dei prodotti che nei servizi forniti. La selezione della offerta nel Beverage è già importante e molte sono le birre (Belgio, Inghilterra, Austria, Scozia) che vengono importate direttamente in fusti e in bottiglia, l'ultima arrivata è una stella di Monaco, la HB München. I programmi per il prossimo anno sono di inserimento di

una selezione di prodotti nel food a completamento di un'offerta beverage che, oltre le birre, propone un'elegante enoteca con grande assortimento anche di bottiglie pregiate (edizioni limitate), e inoltre bollicine, liquori, Gin e Vodka delle migliori marche. Naturalmente questa struttura garantisce impianti e manutenzione tecnica ma si è anche organizzata per feste/manifestazioni/eventi in cui la birra è la regina dei consumi: in tal caso la All Beers mette a disposizione competenze e assistenza tecnica, fino alla locazione e montaggio delle tensostrutture. Per capacità ed esperienza siamo convinti che la "new entry" farà strada; a darcene conferma è un loro cliente a cui forniscono la gamma delle birre **HB München**: il Piccadilly sulla costiera Sorrentina.



segue a pag. 36

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



MÜNCHEN

Piccadilly... Pub, Steakhouse e soprattutto Ristorante!

In via Fuorimura 20 a Sorrento, su due livelli, con due sale interne e una terrazza per un'ospitalità di più di 180 posti e in stile rustico, un locale amato dai sorrentini e dai vacanzieri: **Il Piccadilly**. I proprietari sono Nunzio Manna e Graziano Calabrese che, di navigata esperienza, hanno organizzato il locale con un'offerta straordinaria. Il Piccadilly si distingue per gli orari di servizio: dalla tarda mattinata, con l'apertura del bar, all'ora di pranzo in cui, alla carta del locale, si aggiunge il menu del giorno con antipasto, tre primi e tre secondi, acqua e vino per un costo medio di circa 15 euro. I piatti sono ricercati e naturalmente collegati alla tradizione di questa terra, tutti i prodotti sono freschi perché la spesa è giornaliera e, come ci dice Nunzio: *"tutte le pietanze le facciamo noi"*. Che significa? Significa che la produzione è genuina e tutta sfornata da una cucina che si premura di servire anche il pesce... ma come proposta del giorno e solo il pescato fresco acquistato al mattino. Niente male come impegno ma il sacrificio dell'intera organizzazione, lo sforzo professionale di mantenere una regola così importante gli viene riconosciuta dal pubblico che viene viziato per "qualità, prezzo e quantità". E, di nuovo, ecco la seconda regola aurea del locale: la soddisfazione del cliente prima di ogni altra cosa. Il bere nel locale non contravviene alle regole suddette perché, oltre l'ottima offerta sui vini, alle spine troviamo l'intera gamma della Birra HB München che nelle sue tipologie viene attentamente proposta in abbinamento con i piatti serviti. Dopo l'offerta del pranzo il locale si trasforma in attesa dell'orario delle "code di gallo", i cocktail. Con una lista, anche in questo caso senza risparmiarsi pur di soddisfare ogni esigenza di pubblico, di 52 miscele colorite e dai più variegati sapori, l'offerta del bar accompagna il pubblico di tutte le età e ceti verso la serata finale e la cena. Se è vero che gli italiani hanno trasformato il pasto serale nel più importante della giornata, il menu del Piccadilly risponde certamente a questa richiesta. Paccheri di Gragnano al ragù napoletano, fusilli al ferretto fatti a mano al ragù di lepre, genovese estiva con maccheroncini fanno capire in quale locale siamo capitati. Attenzione! Non soddisfatti della quantità dell'offerta, ogni sera sulla lavagna "a sorpresa" compare un "fuori menu" con altre specialità, ad esempio un assaggio di linguine con Stocco all'isolana. Ho lasciato per ultima l'offerta delle carni, e c'è un motivo. Grigliata, brasata o stracotta, la carne, a partire dalle razze Italiane, è una selezione attenta un po' da tutto il mondo; filetto ed entrecôte sono padroni dei tavoli del Piccadilly che, per non smentirsi, li propone accompagnate da una esagerata quantità di salse dolci, piccanti e agrodolci. E i contorni? Tutti freschi di giornata. La serata continua per chi vuole bere, fare tardi come al pub. Qualità, genuinità, tradizione, servizio full time fanno del Piccadilly un'avanguardia nel settore e, perché no? un esempio.



IN VETRINA



ELGOOD'S

EST

BREWERY

1795

Situata nel cuore delle "Fens", Cambridgeshire, Inghilterra, la birreria Elgood's è un'azienda familiare produttrice di birra. Sede di Elgood's è il North Brink Brewery, uno dei primi birrifici dell'era georgiana costruito fuori Londra e fondato nel 1795. Nel 1878, fu trasferito alla famiglia Elgood's, e continua ad esserlo oggi, gestito dalla quinta generazione della famiglia, la quale mantiene la tradizione adattandola con audacia alla modernità del XXI secolo. La birreria si trova sulla riva settentrionale del fiume Nene, nel centro di Wisbech, città del Cambridgeshire. La classica facciata georgiana mostra il suo aspetto storico, e nel corso degli anni Elgood's è rimasta fedele ai metodi di birrificazione tradizionali, contemporaneamente avanzando nel mondo del progresso per permettere la produzione di una completa gamma di birre in grado di soddisfare tutti i gusti odierni.



DISPONIBILE ALLA SPINA



Xyauyù Kentucky

Presentata ad aprile l'ultima nata di casa Baladin:
il tabacco Kentucky veneto e il barley wine
piemontese, due eccellenze, si incontrano per
una nuova "birra da divano"

BIRRE ARTIGIANALI



Non a tutti suonerà familiare la definizione "birra da divano" e non dovete pensare che sia così forte da non farcela poi a rialzarvi, altro è il significato che Teo Musso, mastrobirraio di Baladin, ha voluto dare con questa definizione che potremmo anche tradurre in "birra da meditazione". Tutto nasce dalla creazione da parte di Teo della Cantina Baladin in cui birra e vino si incontrano in una barriera dove le barriques che un tempo ospitavano grandi vini italiani oggi ospitano birre stile barley wine. A questa selezione se ne è aggiunta di recente un'altra, la Xyauyù Kentucky, nuova versione della Xyauyù a cui viene abbinato un prodotto dell'eccellenza agricola italiana: il tabacco Kentucky. Attraverso un procedimento di infusione a freddo del tabacco in barrique di rovere, si crea una birra dai profumi e sapori decisi e al tempo stesso delicati. Si presenta limpida, con tonalità rosso dorato carico. Al naso sentori di frutta secca, ciliegia sotto spirito e le note dolci del tabacco macerato. In bocca aromi di vaniglia che contrastano con la sensazione piccante, quasi di cuoio, tipica del tabacco. Due geniacci hanno contribuito a questa creazione, quello di Teo che meglio conosciamo essendo tutti del settore, e quello di Giancarlo Guzzo, produttore di tabacco nella sua azienda agricola in quel di Albaredo d'Adige. E qui. Visto che è il tabacco Kentucky quello di cui stiamo parlando, è bene specificare che si tratta di un tabacco dal colore scuro perché affumicato direttamente con l'uso di piccoli falò accesi sotto le foglie appese a essiccare.

In occasione della presentazione, il 24 aprile scorso, gli invitati all'evento sono stati ospitati nel ristorante birrario Casa Baladin per un pranzo dedicato all'abbinamento birra-cibo. Poi, nel pomeriggio, tutti alla scoperta della nuova birra, perfettamente accompagnata da una degustazione guidata del sigaro italiano guidata da Stefano Fanticelli, del club "Amici del Toscano".



La Birra del Conte

Ad Ascoli Piceno, al Caffè Giardino in Corso Vittorio Emanuele 59, una serata con il Mastro Birraio del Birrificio Viadanese organizzata in collaborazione con l'azienda di distribuzione Cupra Bibite

Dalla sinergia di tre aziende che sanno cosa vuol dire servizio e qualità e sanno mettere in campo idee e progetti possono scaturire solo che soluzioni brillanti, e a goderne è il consumatore finale e il business. A partire dalla location in cui si è svolta una coinvolgente serata di degustazione, un locale di grande estetica e perfettamente gestito dalla titolare Alessandra Cicchi, per poi passare all'azienda Cupra Bibite che supporta i suoi clienti con ottime iniziative ma sa anche scegliere i marchi più interessanti nel vasto panorama brassicolo artigianale, per finire con la regina della serata, anzi le regine, una bionda ed una rossa, del Birrificio Viadanese. Sono state infatti le Birre del Conte, accompagnate dal mastro birraio Holly, in abbinamento agli ottimi piatti usciti dalla cucina di Alessandra a suscitare curiosità ed interesse, nonché grande apprezzamento. Molte le domande che sono state rivolte dagli ospite della serata al mastro birraio, a conferma dell'interesse crescente del consumatore verso le birre artigianali. Come Holly ci dice: *mi ha colpito che siano state le donne a fare più domande, soprattutto c'era la voglia di sapere perché avevo abbinato una birra ad un determinato piatto*. Le portate che si sono susseguite sono state selezione di salumi, selezione di formaggi piceni, tutti abbinati a La Bionda, una belgian ale leggera e vellutata; sempre lei ad accompagnare il bis di gustosi primi, gnocchetti alle erbe e lasagna ascolana; con l'involentino di coniglio alla birra ha fatto il suo ingresso la Rossa, una belgian pale ale di corpo e al tempo stesso delicata, che ha chiuso poi trionfalmente la serata con il dessert. Un ottimo "aperitivo cenato e degustazione", così come la locandina dell'evento lo definisce... e non poteva essere altrimenti!



**Birrificio Artigianale
Viadanese**

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

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

Un susseguirsi di novità dal birrificio Almond '22, prima il nuovo stabilimento, poi la creazione della Rete di Imprese "Birrai Italiani" e a seguire, e ve ne daremo conto nel prossimo numero della rivista, un Open Day

BIRRE ARTIGIANALI

Chi conosce Jurij Ferri e il suo birrificio sa che da tempo accarezzava l'idea di avere spazi lavorativi adeguati alla produzione delle sue birre, perché, inutile negarlo, a Spoltore si stava stretti. Da aprile, e con una gran festa, la Almond '22 ha inaugurato il nuovo "stabilimento" e possiamo davvero chiamarlo così. La nuova sede, a Loreto Aprutino, l'abbiamo visitata il 4 giugno: è grande (siamo sui 1000mq), ben organizzata, circondata dal verde. È nuovo anche il sito web, molto godibile e da cui trarre ispirazione per tante ricette con la birra. Ma la novità più grande nel panorama brassicolo artigianale è sicuramente la creazione della prima Rete di Imprese che coinvolge 6 microbirrifici abruzzesi: oltre alla Almond '22 vi partecipano Alkibia (L'Aquila), Birrificio San Giovanni (Roseto degli Abruzzi), Deb's (Caramanico terme), MFC (Lanciano), Terre d'Acquaviva (Fontanelle di Atri). L'obiettivo della Rete di Imprese "Birrai Italiani" è sviluppare percorsi condivisi di promozione sotto un marchio comune e attivare sinergie per la distribuzione e l'internazionalizzazione e per la riduzione dei costi di produzione, con la certezza di essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali e di garantire gli standard che fanno della birra artigianale abruzzese un prodotto d'eccellenza.

Presidente della Rete è Jurij Ferri, che, oltre agli obiettivi sopra detti, dichiara un altro vantaggio della Rete, quello di condividere idee e obiettivi, che possano tradursi nella produzione di nuove birre. *Non solo, dice, attraverso questa rete vogliamo dare un messaggio. Bisogna far capire allo Stato che se piccole aziende si uniscono per formare aziende di media grandezza è perché quelle piccole sono in affanno.*

fonte: www.tesoridabruzzo.com



Dal mondo Almond'22





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

32 Via dei Birrai, microbirrificio artigianale che ha definito un nuovo linguaggio nel mondo birrario, lancia la nuova app, firmata DigitalMind, dedicata agli appassionati di birra artigianale e amanti della buona cucina

32 VIA DEI BIRRAI ONLINE CON LA NUOVA APP

32 Via dei Birrai, microbirrificio artigianale nato dalla passione di **Fabiano Toffoli**, **Loreno Michielin** e **Alessandro Zilli**, lancia un'app che si presenta come un viaggio alla scoperta del brand e delle sue birre cult. L'applicazione si rivolge non solo agli estimatori di **32**, ma a tutti gli appassionati di birre artigianali e di buona cucina, con cui creare un rapporto diretto e privilegiato, trasmettendo i temi cari all'azienda e coinvolgendo con **sfide** e **quiz** sul mondo della birra artigianale e del food.

L'app è divisa in due sezioni: avventurandosi in TAST3! si scoprono i valori e la filo-

safia dell'azienda tramite uno storytelling di immagini che ritraggono la storia e le persone che fin dalla sua nascita, nel 2006, hanno contribuito a rendere 32 Via dei Birrai conosciuto a livello internazionale.

Nella sezione T3ST? una serie di quiz mette alla prova non solo gli appassionati di 32, ma sfida gli aspiranti gourmet e brewmaster sul terreno della cucina e del food con oltre 120 domande e curiosità. Un percorso a punti per diventare un vero esperto di 32 Via dei Birrai. Inoltre, attraverso le sezioni **Globetrotter** e **Friends**, l'applicazione invita i lovers a condividere sui social la propria esperienza con 32.

In un momento in cui stiamo esplorando nuovi mercati e nuove culture, ha spiegato **Loreno Michielin**, responsabile commerciale, *l'idea di creare l'app 32 Via dei Birrai nasce dall'esigenza di trasmettere la passione e i valori che ci caratterizzano agli estimatori di 32 in Italia e nel mondo.*

DigitalMind, digital communication agency, ha curato il concept creativo, lo sviluppo e la realizzazione dell'app, che presenta una navigazione intuitiva e una grafica attenta al design, ispirata alla corporate image dell'azienda nelle forme del cerchio e nei colori che richiamano la palette dei prodotti. L'applicazione è disponibile gratuitamente per i dispositivi Ios e Android, in lingua italiana e in lingua inglese.



DENTRO LA COTTA



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



birradamare.it
BIRRAROMA
'na biretta®

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

SUMMER ALE "OCEANO"

Il Birrificio di Assisi, **Birra dell'Eremo** inaugura la stagione estiva con la sua nuovissima Summer Ale "Oceano", g.a. 4,6% vol.. Si tratta di una birra di colore giallo paglierino, con schiuma bianca, fine e persistente. I suoi profumi, dati dai luppoli australiani e tedeschi di nuova generazione, sono intensi con note agrumate e di frutti esotici. In bocca l'amaro entra prorompente per poi svanire subito, lasciando spazio ad un corpo piacevolmente secco che le dona straordinaria freschezza. Birra perfetta da bere nelle torride giornate estive.



Birradamare cotta a 4 mani: Eine Biretta

Dalla collaborazione con lo storico birrificio di Bamberg Mahrs Bräu, attivo dal 1670, è nata Eine Biretta, una Pilsner che rispetta la tradizione brassicola di Bamberg ma con un sapore tipico del litorale romano; una combinazione di ingredienti provenienti dalle due nazioni, orzo tedesco e orzo romano autoprodotta, luppoli tedeschi e lievito Mahrs Bräu selezionato da oltre tre secoli.

Il 25 aprile l'evento della prima cotta per Eine Biretta, la birra romana che parla tedesco.



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



Pegas *by* Officina del Luppolo

PEGAS®

Erogazione Veloce e Senza Schiuma
di qualsiasi bevanda gassata

L'Officina del Luppolo, birrifico artigianale di Ortona, in provincia di Chieti, di cui avremo modo di parlare, è anche concessionaria esclusiva di un innovativo sistema di erogazione veloce e senza schiuma di birra in contenitori PET o bottiglie di vetro



Si chiama Pegas il sistema che utilizza la tecnologia della contropressione durante la miscela della bevanda che così non si degasa e che preserva il sapore e tutte le caratteristiche organolettiche della birra così come di qualsiasi bevanda gassata. Prodotto dalla NPM Group, innovativa società russa con sede in Novosibirsk, è distribuito in esclusiva per l'Italia da Officina del Luppolo che ha scelto il modello Pegas Evolution anche per il proprio birrifico. La tecnologia salvabirra usa lo stesso principio di imbottigliamento dei più grandi produttori di bevande nel mondo, ma come funziona? Pegas riempie la bottiglia con gas ad una pressione uguale a quella del fusto; usando una speciale curva nel Pegas, il gas è scaricato lentamente dalla bottiglia; crea una differenza di pressione e la birra passando dai tubi inizia ad entrare nella bottiglia dove c'è una pressione minore. Quali i vantaggi? Accelera il processo di imbottigliamento di 3-4 volte rispetto ad una normale spillatura; assicura la conservazione di tutti gli aromi delle bevande; evita il formarsi di schiuma anche ad alta velocità di erogazione; minimizza le perdite di birra; permette di erogare birre anche non sufficientemente fredde.

Parliamo ora di Pegas Evolution, un prodotto di nuova generazione che consente l'erogazione in bottiglie PET di bevande gassate, velocemente e senza schiuma. Il prodotto funzionerà stabilmente ed una manutenzione regolare lo farà funzionare a lungo ed in modo affidabile. Si adatta perfettamente all'erogazione di bevande contenenti zuccheri o birra corposa. Eroga senza schiuma anche se la bevanda non è refrigerata come dovrebbe. Eccezionale velocità di montaggio e manutenzione si adatta a diversi tipi di bottiglie oltre ai formati standard con una procedura che non impiega più di 2 minuti. Non dimentichiamo il vantaggio di acquistare il contenitore (bottiglia) riutilizzabile, ottenendo un risparmio consistente sul costo di una buona birra o di altra bevanda. Inoltre si va incontro alla tendenza di mettere in atto sistemi distributivi al dettaglio a basso impatto ambientale. Al dispositivo può essere attaccato un rubinetto per spillare la bevanda direttamente in un bicchiere. E questa è solo una piccola parte di quanto il sistema Pegas può offrire, per ulteriori informazioni consigliamo il visitare il sito www.officinadelluppolo.it/pegas

...LA BIRRA BBONA!

TERRONA
BIRRA ARTIGIANALE

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

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

Göller zur Alten Feurung
 seit 500 JAHRE
 seit 1514
 am Main

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 birrifico è sinonimo d'identità tedesca, di artigianalità e di una elevata cultura birraria.

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA





Da più di sessant'anni, Wiberg offre soluzioni innovative in termini di ingredienti saporiti, vasto know-how e assistenza personalizzata, attraverso un assortimento di prodotti che comprende spezie, erbe aromatiche, miscele di spezie, aceti, oli, chutney e Dip-Sauce. Dal 1° gennaio 2015, Wiberg ha affidato l'importazione esclusiva in Italia dei propri prodotti destinati al canale Ho.Re.Ca. a Demetra, per coprire in modo più accurato e capillare il mercato italiano con un partner di eccellenza. Il 20 giugno di quest'anno la partnership è stata il pretesto per una grande evento in Expo

Wiberg e Demetra incontrano il mercato italiano

L'evento top del business internazionale del 2015, l'Esposizione Universale, più nota come EXPO 2015, ha fatto da palcoscenico all'evento con il quale Wiberg e Demetra hanno voluto celebrare la propria partnership, invitando una delegazione di clienti al Padiglione Austria, all'interno dell'area VIP immersa in un bosco che produce 62 kg di ossigeno l'ora. Molto intenso il programma della giornata, che si è aperta con una visita guidata ad alcuni dei Padiglioni più interessanti della manifestazione, per proseguire con la degustazione di una tipica cena in stile austriaco, con piatti impreziositi dalle esclusive spezie firmate Wiberg.

La serata si è conclusa sull'esclusiva terrazza del Padiglione Austria, unico che si affaccia sullo splendido Open Air Theater, dove sabato si è svolto l'eccezionale spettacolo del Cirque du Soleil.

Alla serata hanno presenziato Bernd Es-

ser e Romolo Verga, in rispettiva rappresentanza del Management Wiberg e Demetra e con loro hanno potuto dialogare i circa 40 invitati selezionati in funzione della capienza della VIP room, che hanno potuto apprezzare il menu studiato per l'occasione dal **Team Inspiration Wiberg**, rappresentato dagli Chef Manfred Klein e Ingomar Kolonko.

"Il primo bilancio della partnership tra le due aziende è certamente positivo sia in termini di crescita della distribuzione dei prodotti Wiberg" ha dichiarato Romolo Verga, Direttore Commerciale & Marketing della Demetra, "sia per la sinergia creatasi tra due aziende unite dalla medesima mentalità, orientata alla qualità e al servizio. Il mercato sta dimostrando di apprezzare la strategia commerciale e di comunicazione di Demetra che crediamo possa dare a Wiberg ulteriore impulso per diventare brand leader nel suo settore in Italia."

UN BINOMIO DI ECCELLENZA

Wiberg e Demetra sono aziende di qualità che producono ingredienti pregiati per la gastronomia moderna; le due realtà sono sinonimo di garanzia di qualità che va dall'accurata selezione delle migliori materie prime fino al confezionamento con materiali innovativi passando per processi produttivi certificati.

Con la partnership avviata a inizio 2015, le due aziende rafforzano la propria posizione sul mercato italiano per servire i clienti in modo ancora più accurato e puntuale, attraverso un assortimento messo a punto per le esigenze italiane che conta quasi 200 referenze.

Sia nella Wiberg Academy di Salisburgo che nella Food Academy di Demetra a Talamona (SO), si lavora costantemente per sviluppare ricette e prodotti innovativi e con un'intensa attività di formazione per i partner selezionati e i clienti finali.



Storie di gusto.



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

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Dalla Fromagerie dell'Abbaye Notre-Dame du Sacré-Cœur de Westmalle e dell'Abbaye de Notre Dame d'Orval due prodotti esclusivi per palati raffinati sono entrati a far parte dell'offerta Svevi, importatore, distributore e produttore di specialità gastronomiche



FORMAGGI TRAPPISTI

Due autentici formaggi trappisti, Westmalle e Orval, entrambi con storia e caratteristiche proprie, godibili sempre ed eccezionali in abbinamento alle loro birre "madri".

Nell'Abbazia dei Trappisti di Westmalle, fin dalle origini, i monaci per il loro sostentamento hanno gestito una fattoria che dal 1860 ospita anche un caseificio: è qui che nasce l'autentico formaggio trappista di Westmalle, a base di latte crudo non pastorizzato, come vuole la tradizione, leggermente salato e con una struttura omogenea: un formaggio a pasta media, dal sapore delicato. I monaci utilizzano ingredienti al 100% naturali, come il latte delle loro mucche per essere sempre sicuri della materia prima che utilizzano e che controllano personalmente. Anche la produzione si svolge nel modo più naturale possibile, senza pastorizzare né scremare i prodotti. Non vi è aggiunta di coloranti o conservanti. Di conseguenza, il formaggio prodotto in primavera, quando le mucche brucano l'erba fresca dei pascoli, non ha lo stesso colore di quello prodotto in inverno,

quando le mucche rimangono chiuse nelle stalle. Un tempo disponibile solo all'ingresso dell'abbazia o presso il Café Trappisten situato di fronte, oggi è disponibile al pubblico italiano grazie a Svevi.

Il formaggio d'Orval ha come antenato il formaggio messo a punto nel 1816 dai trappisti dell'Abbazia Port-du-Salut, nel dipartimento della Mayenne in Francia. La produzione del formaggio all'Abbazia d'Orval risale al 1928, due anni dopo il ritorno dei monaci all'attuale sede. L'inizio della produzione del formaggio si deve a dei monaci dell'abbazia di Sept-Fonds vicino a Moulins (Francia), inviati appositamente per fare rivivere Orval.

A base di latte intero pastorizzato della regione di Gaume (portato direttamente all'abbazia dopo il trattamento nelle fattorie produttrici), è un formaggio crudo, a pasta compatta con una crosta naturale lavata. In Belgio, questo formaggio, caratteristico per la sua corposità, si classifica nella categoria dei formaggi da gustare preferibilmente a fine pasto. Un'altra specialità nel vasto "carniere" di Svevi.



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



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



ROCK TO BEER FEST



***Birra, musica, buon cibo e divertimento.
Al centro di Roma.***

2 • 3 • 4 ottobre 2015

C.A.E. Città dell'Altra Economia, largo Dino Frisullo Roma

www.rocktobeer.it

info@rocktobeer.it

Alle Due Querce con Kloster Scheyern

Alle Due Querce, rinomata locanda in località Bazzano di Spoleto, una serata di degustazione organizzata in collaborazione con l'azienda di distribuzione bevande CaBa e con le prestigiose birre benedettine Kloster Scheyern, distribuite in Italia dal Gruppo Radeberger.

di Daniela Morazzoni

Nel cuore verde d'Italia, in un locale rinomato per la qualità dei suoi servizi e la prelibatezza dei suoi prodotti tipici locali e biologici, ideale per gli amanti della buona cucina, si è svolta una delle tante serate di degustazione che Radeberger Italia promuove a livello nazionale in collaborazione con i suoi distributori beverage sul territorio, serata anche questa guidata dall'ottimo Roberto Parodi, sempre chiaro e gradevole nella sua esposizione. Il menu della Locanda Due Querce non poteva che essere all'altezza delle birre in degustazione, studiato e calibrato per trasmettere

al numeroso pubblico che ha partecipato il meglio di cibo e birra in abbinamento. Dall'ampia selezione di birre che fanno parte del portfolio Radeberger Italia, è stata scelta la Birreria Benedettina Scheyern, una delle più antiche birrerie monastiche della Germania ancora attiva rispetto alle 300 esistenti nel Medioevo. Come si conviene ad un birrifico monastico tedesco, le birre Kloster Scheyern sono prodotte secondo l'Editto della Purezza del 1516 e sotto la supervisione dei monaci del Monastero. Delle cinque Kloster Scheyern attualmente brassate, ben 4 sono state proposte nella serata, andiamo a scoprire gli abbinamenti.



Entrée con Insalata estiva di melone, pomodorini e formaggio dolce in abbinamento con Kloster Weisse Hell, g.a. 5,2% vol., una birra di frumento fresca e leggera, non filtrata, di grande personalità, con una particolare ricchezza di aromi, lieviti, pane fresco, susina, mela e leggeri sentori speziati, dal gusto dolce, ben equilibrato, leggermente acidula, perfetta quindi per il gusto dolce di melone e formaggio e l'acidità del pomodoro. Il primo piatto è stato Gnocchetti con fiori di zucca, pomodorini e pesto, una portata fresca e vegetariana, a cui è stata accompagnata la Kloster Gold Hell, g.a. 5,4% vol., dall'aspetto dorato e dai profumi ed aromi esclusivi. Il gusto dolce, pieno e pulito di questa birra con note maltate, frutta primaverile e spezie è andato a nozze con i fiori di zucca e l'ottimo pesto.



Per secondo un piatto tipico della tradizione umbra, la grigliata di carne mista, accostata alla Kloster Dunkell Weisse, g.a. 5,2% vol., non filtrata, caratterizzata da riflessi rosso scuro e



da sentori interessanti che offrono buona persistenza con note finali di liquirizia, ideale per carni alla brace.

E per finire un Tortino di crescionda, un dessert caratteristico di Spoleto, a tre strati: uno formato da amaretti e farina, uno centrale chiaro e morbido come un budino, uno superficiale di colore marrone scuro costituito dal cioccolato. A tanta dolcezza non poteva che unirsi una birra doppio malto ambrata

scura, la Kloster Doppelbock, g.a. 7,4% vol., dagli aromi intensi e dal gusto ricco e complesso, con notevole persistenza di note leggermente amare e sentori di liquirizia.





Pizza e Birra Maxlrainer

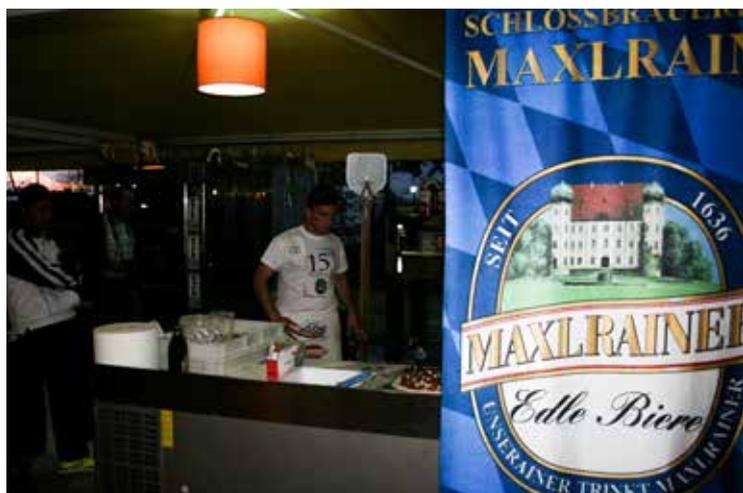
Dal 26 al 28 maggio si è svolto a Roma, presso il Club Gusto e Magia, il 15° campionato italiano assoluto di pizza indetto dall'Associazione Pizzerie Italiane e Scuola Nazionale di Pizza. Ad accompagnare le eccezionali pizze la birra di Schlossbrauerei Maxlrainer

di Marcella Fucile

Tre giorni intensi che hanno visto gareggiare pizzaioli provenienti da tutta Italia. Il primo giorno ha visto la sfida per squadre regionali (4a Coppa Italia) a cui è seguita quella di pizza acrobatica e poi, nei giorni successivi, sono scesi in campo i pizzaioli per Tonda, Teglia, Pala, Cadetti tonda, Cadetti Teglia, Cadetti pala, Pizza più larga, Pizza più veloce, Delegazione estera. L'evento si è concluso con un pizza party, ovviamente con le squisite pizze sfornate dallo Staff di API, durante il quale sono state fatte le premiazioni.

Sponsor birraio delle tre giornate Schlossbrauerei Maxlrainer, birrificio del piccolo paese Maxlrainer in Baviera, situato poco fuori Rosenheim. La parola Schloss significa castello ed è proprio nel castello che viene

ospitata la produzione di queste birre, artigianali dal 1636. Tutti coloro che hanno partecipato al Campionato hanno potuto bere così una birra di nobile lignaggio, la Schloss Gold, la più conosciuta di tutte le birre Maxlrainer. Il suo inconfondibile gusto soave ma abboccato e la sua stupenda freschezza sono dovuti alla selezione coscienziosa degli ingredienti migliori nel rispetto della Legge bavarese sulla purezza e all'acqua cristallina della fonte di proprietà sita nella valle del Mangfall. Il gusto armonioso di questa birra deriva dalle sei settimane di lunga stagionatura nelle fresche cantine del birrificio. Una birra sinonimo di qualità senza compromessi, tanto da ricevere da anni la medaglia d'oro della Società Tedesca per l'Agricoltura (DLG).



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



Uno studio commissionato da Assobirra a Format Research, presentato a Milano alla presenza di Confimprese, Fipe e Confagricoltura, l'intera filiera della birra, ha fotografato l'impatto che le tasse, in crescita del +30% tra ottobre 2013 e gennaio 2015, stanno avendo sul business di tutti: agricoltori, produttori (aziende di grandi dimensioni e micro birrifici), esercenti di bar e ristoranti, imprese della distribuzione e dei servizi. Un esercito di circa 136 mila persone, per le quali ogni nuovo punto percentuale di aumento delle accise suona oramai come un campanello d'allarme per il proprio futuro lavorativo.

LE ACCISE UCCIDONO



Lo studio conferma che il peso eccessivo del sistema di tassazione italiano sta sottraendo risorse alle aziende a scapito degli investimenti e della redditività. Nei primi 5 mesi dell'anno i consumi di birra sono in calo del 3%! E sul sistema delle accise si denuncia un'anomalia tutta italiana: in nessun altro Paese europeo la birra viene penalizzata come da noi (unica bevanda da pasto a pagarla, anche a livelli alti, mentre il vino non la paga). Intanto, le tasse rallentano anche il fenomeno di crescita dei micro birrifici (dal +20-25% ad appena un +4%), mentre con accise più basse si potrebbero generare dai 3.000 agli 11.000 nuovi posti di lavoro. L'indagine ha coinvolto, in Italia, un campione rappresentativo di produttori birrari di ogni dimensione (grandi aziende, piccole e medie, microbirrifici), localizzati su tutto il territorio nazionale con un focus su un campione di 400 pubblici esercizi, rappresentativo dei circa 100.000 bar, ristoranti e pub italiani. Si parte da un punto: quella italiana è una

vera e propria "anomalia" rispetto al resto d'Europa visto che, nel nostro Paese (uno di quelli col più basso potere d'acquisto in UE), le tasse sulla birra sono tra le più alte. Qui il vino non è tassato, la birra è tassata sopra la media UE mentre i superalcolici pagano meno della media delle altre nazioni. Andando nel dettaglio scopriamo che in Italia l'accisa ammonta a circa 37 centesimi su 1 litro di birra, mentre i Paesi UE che non applicano le accise sul vino (come avviene anche da noi) hanno però un'accisa sulla birra molto più bassa. La Francia, ad esempio, applica un'accisa sulla birra analoga alla nostra (35 centesimi), ma la fa pagare anche al vino (4 centesimi al litro per quelli fermi e 9 per i frizzanti). "Abbiamo deciso di riunire tutta la filiera, spiega **Alberto Frausin, Presidente di Assobirra**, perché l'aumento delle accise ha generato una situazione difficile da sostenere. Su una birra da 66cl gli italiani pagano 46 centesimi di tasse (tra accisa e IVA), gli spagnoli 21,3 e i tedeschi 19,5. In pratica 1 sorso su 2 lo beve il fisco. Il settore viene



da 10 anni di mancata crescita del mercato e i dati dei primi 10 mesi del 2014 parlano di una lieve flessione (-0,6%). In questo contesto, lo studio Format Research ci dice che quasi metà delle imprese birrarie non è riuscita ad assorbire gli aumenti delle accise scattati tra ottobre 2013 e gennaio 2014, mentre il 43% non riuscirà a farlo neppure con l'ultimo aumento intervenuto a gennaio 2015.

Questo vuol dire possibili aumenti dei prezzi e ripercussioni sulle vendite, con conseguenze inevitabili su una filiera già provata dalla crisi e da consumi fermi da troppo tempo. Nei primi 5 mesi del 2015 abbiamo avuto un'ulteriore diminuzione dei consumi pari al -3%. Lo avevamo preannunciato, dicendolo chiaramente al Governo, che l'ennesimo rialzo delle tasse di gennaio avrebbe avuto conseguenze, ora non possiamo non sottolineare il rischio per la tenuta dell'export ma anche per l'occupazione di una situazione del genere. Le accise non solo non vanno più toccate al rialzo ma ora è necessario ridurle per far ripartire il settore".

Effetto accise: 1 azienda su 2 non è riuscita ad assorbire gli aumenti e il 43% non ci riuscirà nel 2015

Metà dei produttori di birra (50,6%) dichiara un fatturato fermo o in diminuzione, a seguito dell'aumento delle accise. E il 42,9% di chi dichiara una riduzione del fatturato ne attribuisce la responsabilità agli aumenti delle accise (il primo scattato il 10 ottobre 2013, il secondo il 1° gennaio 2014 e l'ultimo il 1° gennaio 2015). Il 46,9% delle imprese birrarie non è riuscita ad assorbire gli aumenti di ottobre 2013 e gennaio 2014, mentre il 43,2% dichiara che non riuscirà ad assorbire l'ultimo aumento intervenuto a gennaio 2015.

Ma come sono stati assorbiti gli aumenti? Solo in parte sono ricaduti sui prezzi (50%),

mentre un terzo delle aziende ha ridotto i margini di profitto (31,6) o nel 18,5% dei casi ha ridotto investimenti e occupazione. L'aumento delle accise rischia insomma di mettere in seria difficoltà gli oltre 600 produttori dislocati sulla penisola e di conseguenza i tanti bar, ristoranti e pub che dalla birra traggono importanti profitti. "Oggi stiamo anche assistendo ad una situazione particolare per quanto riguarda la "pressione promozionale" sul nostro prodotto. La birra, spiega **Filippo Terzaghi, direttore AssoBirrA**, ha superato, nel 2014, il 44% di pressione promozionale, mentre sui prodotti di largo consumo ci si ferma in media al 28,5%. Questo vuol dire che quasi 1 birra su 2 è venduta in promozione (fonte IRI 2015). L'aumento delle tasse che noi riteniamo iniquo e ingiusto, penalizza eccessivamente un prodotto simbolo del nostro Made in Italy ed è evidente che, dove a pagare non è il produttore, sono i 30 milioni di italiani che scelgono la birra. Non a caso nel 2014 c'è stato un calo del consumo pro-capite, sceso a 29,2 litri (il più basso d'Europa), sono saliti i consumi casalinghi a scapito del "fuori casa" e sono stati premiati i prodotti a costo basso".

Occupazione: il 44% dei produttori di birra pronti ad assumere se le accise tornassero ai livelli pre-aumenti

La ricerca Format mostra, però, anche ampi margini di positività: il 44% delle imprese birrarie si dice pronta ad assumere nuovo personale se le accise tornassero al livello pre-aumenti del 2013 (addirittura il 31% aumenterebbe fino al 10% la forza lavoro della propria azienda). E ancora, con accise al livello di Germania e Spagna (circa il 70% in meno rispetto a quelle italiane) il numero delle imprese birrarie che sarebbe pronta ad assumere nuovo personale sale addirittura al 60% (e il 40% aumenterebbe fino al 20% la forza lavoro

della propria azienda).

"Da nostre stime, continua **Terzaghi**, il settore birrario sarebbe pronto a generare 3.000 nuovi posti di lavoro se le accise tornassero ai livelli precedenti agli aumenti. Addirittura, se il Governo facesse una scelta coraggiosa portando le accise ai livelli di Spagna e Germania i nuovi posti di lavoro potrebbero diventare 11.000. Del resto, si stima (RegioPlan/Ernst Young) che ogni nuovo posto di lavoro in un'azienda birraria generi 28 posti di lavoro nella filiera, soprattutto nell'ospitalità (bar, ristoranti, pub), ma anche in agricoltura, nella grande distribuzione, nei servizi (marketing, packaging, etc)".

Per 3 aziende su 4 aumento delle accise è il principale ostacolo a tornare a investimenti

Ma cosa limita la capacità di investimento delle nostre aziende birrarie? La pressione fiscale troppo elevata, per il 76,5% dei produttori, è il principale ostacolo alla ripresa

degli investimenti. Seguono la burocrazia (64,2%) e il quadro fiscale instabile (50,6%). Le prospettive di mercato poco favorevoli, generalmente al primo posto come ostacolo alla capacità di investimento, arrivano solo al quarto posto (45,7%).

Questa situazione genera una doppia conseguenza: da un lato, una limitata capacità delle nostre aziende di penetrare i mercati internazionali (dopo anni di crescita anche a doppia cifra le esportazioni sono oggi stabilizzate sui 2 milioni di ettolitri); dall'altro una crescita delle importazioni di birra (negli ultimi 10 anni sono cresciute dal 20% al 35%, passando da 4,9 milioni di litri del 2004 a 6,2 milioni nel 2014) che rappresentano oggi la più grande impresa birraria del nostro mercato. "Questo quadro, continua **Terzaghi**, ostacola anche la crescita dimensionale dei tanti microbirrifici nati di recente, oltre a scoraggiare gli investimenti delle grandi aziende del nostro Paese. Un esempio su tutti: negli ultimi

anni il numero dei microbirrifici e brew pub italiani era cresciuto ad un ritmo di circa il 20-25% annuo, passando da poco più di 300 nel 2011 (311) a quasi 600 a fine 2014 (585); nel 2015, per la prima volta, la crescita è stata stimata in poco più del 4% confermando come il mutato quadro fiscale spinga i possibili investitori verso altre opportunità".

Pubblici Esercizi: birra prodotto fondamentale per i ricavi

Format Research ha anche dedicato un focus ad un campione di 400 pubblici esercizi, rappresentativo dell'universo dei circa 100.000 bar, ristoranti e pub italiani. I risultati confermano l'importanza che la birra ricopre nell'economia di un pubblico esercizio. Per il 77,5% degli esercizi pubblici la vendita di birra incide fino al 20% dei guadagni, ma c'è un 15% che deve alla birra fino al 40% dei guadagni. E per 1 pubblico esercizio su 10 la birra incide per oltre il 40% dei guadagni. Insomma, numeri che confermano chiaramente come un calo delle vendite possa influenzare negativamente anche i ricavi di bar, ristoranti e pub. "1 pubblico esercizio su 3 (32%) ha dichiarato che gli aumenti delle accise sulla birra hanno determinato una contrazione dei guadagni/profitti da vendita di birra, rimarcando così come tutta la filiera subisca un danno dal calo delle vendite. Eppure, dichiara Pierluigi Ascani di Format Research, il 44,2% degli intervistati ha anche dichiarato che una eventuale contrazione del prezzo medio della birra del 10% produrrebbe un aumento dei consumi (per 1 pubblico esercizio su 3 i consumi aumenterebbero almeno del 10%)".

Imprese Birrarie: un occhio positivo al futuro ma serve una riduzione della pressione fiscale

Ma la ricerca Format racconta anche di un settore che vuole guardare positivamente al futuro. A patto però di un'inversione di tendenza nella politica fiscale. 3 imprese su 10 (33,3%) pensano che la situazione economica del Paese migliorerà nel 2015, mentre 6 su 10 (58%) ritengono che la



situazione della propria azienda migliorerà nel 2015. 3 su 10 (27,2%) sono pronte ad assumere nuovi addetti nel 2015 e 8 su 10 (76.5%) effettueranno investimenti nel prossimo biennio. "Abbiamo deciso di riunirci qui oggi, tutti insieme con i rappresentanti della nostra filiera, per lanciare un messaggio positivo al Governo. Ancora una volta appare evidente come la filiera della birra abbia seri motivi, basati su concrete evidenze, per chiedere al governo una riduzione della pressione fiscale sulla birra. Da un lato perché il calo dei ricavi delle nostre imprese ci sta penalizzando fortemente, dall'altro perché con maggiori risorse saremmo in grado di investire e di creare occupazione. Quello che chiediamo, conclude **Alberto Frausin, Presidente AssoBirra**, è un intervento strutturale, che tocchi tutta la filiera, basato su importi e tempistiche certe e ragionevoli, consapevoli dell'attuale situazione del Paese e dei conti pubblici. A fronte di una riduzione delle accise siamo pronti, come filiera, a fare la nostra parte: generare nuova occupazione, far nascere nuove imprese, ritornare a investire nel Paese e tornare a far crescere l'export e la vocazione internazionale delle nostre imprese".





MUTINELLI

BEER & BEVERAGE,
PASSION & KNOW-HOW



Dalla più antica Birreria di monastero al mondo...

Weltenburger Kloster
Die älteste Klosterbrauerei der Welt

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

Ad Ascoli Piceno un'azienda che sa interpretare due modelli di servizio per il canale horeca: cash&carry e distributore di food&beverage. Nella gamma di prodotti ora offre anche Birre Ganter



Pillola di storia

La Grande A nasce in tempi in cui le attività, i prodotti, l'organizzazione delle vendite erano ben diversi dal nostro mercato moderno: era il 1936. C'è una caratteristica di questa azienda che rimane però costante nel tempo, dal fondatore Filippo al pronipote e oggi unico proprietario Marco Alboini: la coerenza nello sviluppo, nel saper crescere al passo con un mercato in costante evoluzione. Dal trasporto in bicicletta al software di magazzino più evoluto, La Grande A contiene tutti i passaggi di storia del distributore food&beverage in Italia. Sono poche le aziende che possono vantare un passato così importante e, in particolare, questa capacità di saper leggere il futuro. La Grande A rappresenta nell'organizzazione di vendita un'azienda avanzata.

LA GRANDE A E BIRRA GANTER

di Piero Ceccarini

Nel quadrante delle aziende di distribuzione che si sono interrogate sulle esigenze della loro clientela sono iniziate le trasformazioni verso la vendita diretta, facendo nascere questa formula ibrida che la Grande A interpreta molto bene: soddisfa il cliente a 360 gradi. La possibilità di avere un "negozio" oltre che un'organizzazione di logistica distributiva permette di dare la maggiore quantità di risposte a tutte le tipologie di cliente: piccolo, grande, lontano, vicino, a conduzione familiare e, se vogliamo, anche alla catena

di ristorazione organizzata per tutti quei prodotti fuori dalla loro piattaforma.

La Grande A, ricollocata in una nuova più grande struttura in zona "Battente" e con un assortimento di circa 8.600 articoli e 250 impianti alla spina di proprietà, rappresenta, per tutto il settore horeca, da Teramo fino a Civitanova Marche, una risorsa nei servizi e nell'offerta di prodotti specializzati (o dedicati) per clienti sempre più esigente ed in continua trasformazione. Particolarmente in questi ultimi anni molti sono i dettagli che la Grande





A sta mettendo a punto, dalla selezione dei prodotti per qualità e quantità al taglio e al preparato, dal surgelato alle verdure fresche, dalle carni a tutti i conservati in scatola, dalle farine speciali ai formaggi e salumi, fino alle birre speciali, agli spirits; non mancano il caffè con servizio di macchine in comodato d'uso, il noleggio di attrezzature per sagre, manifestazioni, feste private, rinfreschi e molti altri articoli utili al gestore di un locale. Un capitolo a se è rappresentato dalla formazione: corsi per pizzaioli, sulla birra, sulla gastronomia con

specializzati ed accreditati cuochi. A tutto ciò si aggiunge una struttura commerciale di tutto rispetto, 13 venditori, l'assistenza e la fornitura di impianti alla spina. Che La Grande A sia ben strutturata è un dato oggettivo, è un'evidenza che non può sfuggire all'occhio attento del ristoratore, ma a mio giudizio vi è un "prodotto" più importante che non è sullo scaffale o non si trova alla consegna, non ha un'etichetta o un prezzo, è l'esperienza e la passione che gli uomini della Grande A trasferiscono alla clientela.

La Birra Ganter nella Grande A

In fusto potrete trovare:

- Ganter Spezial Export
- Ganter Pilsner
- Ganter Wodan

L'ORO della Foresta Nera



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

www.ganter-italia.it

Birra Peroni, a fine aprile, ha presentato a Roma, presso gli Horti Sallustiani, l'aggiornamento dei dati relativi alla propria performance di Sostenibilità nell'anno 2013-2014. L'evento ha visto la partecipazione di stakeholder istituzionali e dell'industria agroalimentare ed è seguito alla sessione di dialoghi in cui, riuniti attorno a diversi tavoli di lavoro, hanno discusso dell'approccio di sostenibilità dell'azienda.

Birra Peroni

Insieme dalla Terra alla Tavola

Dai dati presentati, è emerso il forte legame dell'azienda con la propria filiera agricola, con 1.600 coltivatori e 17.300 ettari di terra seminata destinati alla produzione di birra. Risulta quindi evidente anche l'importante contributo all'economia italiana, con oltre 19 mila posti di lavoro in Italia (tra diretti e indiretti) attribuibili all'attività di Birra Peroni, come emerge dal rapporto Ernest Young del 2013. Questi sono solo alcuni dei dati che caratterizzano Birra Peroni, un'azienda che quest'anno ha prodotto 4,93 mln di ettolitri di birra; 7% in più rispetto all'anno precedente, di cui 1,39 mln destinati all'esportazione.

Migliorano, poi, i risultati in termini di impatto ambientale grazie a numerose ini-

ziative nell'ambito dei processi produttivi. In particolare, il consumo di acqua si è ridotto del 6,4% mediante netti miglioramenti nel processo di pastorizzazione e di imbottigliamento, nonché nei processi di lavaggio. A differenza di 10 anni fa, Birra Peroni è oggi in grado di produrre l'attuale quantitativo di birra utilizzando 1.770 mln di litri di acqua in meno, pari al consumo giornaliero di una città delle dimensioni di Roma. I consumi energetici, invece, si sono ridotti del 10,7% grazie al recupero e alla diminuzione dei consumi nei reparti che presuppongono l'impiego di combustibili fossili per la produzione di energia elettrica e termica. I progetti e le attività, svolte nel corso degli ultimi anni, hanno consentito all'azienda di produrre un etto-



litro di birra con circa la metà dell'energia utilizzata nel 2001 (si è infatti passati da un consumo di 180.6 MJ/hl a 89.25 MJ/hl). Tale risultato è stato conseguito attraverso l'impiego di gas refrigeranti ecologici di cui sono stati dotati sia le frigo vetrine sia gli impianti per spillare la birra. E sempre nei confronti dell'ambiente, tra il 2013 e il 2014, la percentuale di rifiuti riciclati dall'azienda si è attestata al 98% a fronte di una maggiore produzione di birra (+7%).

"La nostra politica di sviluppo sostenibile, ha spiegato **Federico Sannella**, Direttore Relazioni Esterne Birra Peroni, ha come obiettivo principale impattare positivamente sulla nostra filiera. Oggi, per contribuire in maniera decisiva alla creazione di un futuro sostenibile, abbiamo definito la nostra azione "Prosper. Quest'approccio amplifica e racchiude in sé il significato delle parole "crescita, miglioramento, sviluppo". Per

questo motivo, da sempre, ci concentriamo sulla tutela dell'ambiente, sul consumo responsabile, sullo sviluppo dell'imprenditorialità lungo la nostra catena del valore; dall'agricoltura fino a raggiungere i nostri partner commerciali e i nostri clienti. I risultati ottenuti nel periodo 2013-2014 segnano un ulteriore passo in questa direzione e ci auguriamo che continuiamo a ispirare tutti coloro che lavorano insieme a noi da anni". Nel 2014 è proseguito, infine, il progetto Birra Peroni per l'agricoltura a supporto

dell'imprenditorialità dei giovani agricoltori italiani, fornitori della malteria Saplo. Cinquanta coltivatori hanno partecipato alla seconda edizione del progetto realizzato in collaborazione con ENAPRA (Ente Nazionale per la Ricerca e la Formazione in Agricoltura di Confagricoltura) e rivolto alla formazione specialistica sulla sostenibilità. A sottolineare ulteriormente l'impegno dell'azienda in tal senso, la firma del recente accordo con Confagricoltura per promuovere una filiera sostenibile della birra.

- Aumentata la produzione di birra rispetto allo scorso anno (+7%)
- Ridotti i consumi di energia per ettolitro di birra (- 10,7%)
- Ridotti i consumi di acqua per ettolitro di birra (- 6,4%)



REPORTAGE DELL'EVENTO

La serata è stata moderata da **Chiara Giallonardo**, conduttrice di Linea Verde Orizzonti. Il percorso enogastronomico è stato affidato alla Chef e Sommelier AIS, **Stefania De Franceschi**, e al Taster di Birra Peroni, **Ezio Messina**, che assieme hanno guidato gli ospiti in una degustazione di prodotti della "Famiglia Peroni" con piatti classici e senza tempo della tradizione italiana tra cui: amatriciana con pasta di Gragnano accompagnata da Peroni Gran Riserva Puro Malto e spiedini di carne cotti al forno abbinati con Peroni Gran Riserva Doppio Malto. E ancora, gli innovativi cocktail a base di Nastro Azzurro.





PIVOVAR ROHOZEC

di Roberta Ottavi

A fondare la Birreria fu Ferdinando Unger che, dopo aver acquistato la tenuta Rohozec, nei pressi di Turnov, Repubblica Ceca, nel 1836, a distanza di pochi anni iniziò a produrre birra: correva l'anno 1850.

È una storia lunga e travagliata quella che caratterizza la Birreria Rohozec; infatti, alla morte del fondatore, nei primi del '900, la Birreria cambiò mano e nome, fu prima società per azioni, successivamente venne nazionalizzata e infine nuovamente privatizzata. Una serie di vicissitudine che portarono la birreria quasi alla rovina finché finalmente, nel

2004, non subentrò una nuova società che, grazie a importanti investimenti, oggi garantisce birre di alta qualità ed il ritorno di marchi tradizionali, molto popolari nel XX secolo, quali Skalák e Podskalák. La produzione di birra segue il metodo classico della tradizione ceca e le ricette risalgono alle origini della birreria, ciò che non ha paragoni con il passato è





la selezione degli ingredienti, a partire dall'acqua dei pozzi di proprietà, che nascono nella valle Vazoveckém, al malto che garantisce lo stile Pilsner e che viene direttamente acquistato da malterie locali fino al luppolo Saaz che contribuisce alla piacevole amarezza delle birre Rohozec. È nella selezione delle materie prime che troviamo la qualità ma è

anche nella tecnologia degli impianti e nella maestria dell'uomo che si esalta la storia e la cultura di una birra. Dalla Birreria Rohozec escono birre classiche con animo moderno così da soddisfare non solo il mercato locale ma aspirare a conquistare altri mercati, su cui Rohozec è già operativa come in Russia, Svezia, Spagna, addirittura Australia, ed ora

anche in Italia. A rappresentarla per il nostro Paese è Franco Cervetti che sta riscuotendo con questa "specialità" ceca notevoli successi, sicuramente per la qualità del prodotto ma anche per le caratteristiche innovative al palato "italico". Ben 9 le birre disponibili, ci soffermeremo a parlare di Skalák e Podskalák che ci hanno incuriosito.



SKALÁK g.a. 5% vol.

Una lager ceca tradizionale con una ricca schiuma, dal gusto pieno ed equilibrato. Di colore oro paglierino, dalla fragranza maltata con piacevoli toni di luppolo. Non fatevi fuorviare dall'etichetta che porta, come uso in Repubblica Ceca, i gradi plato che sono 12%. Siamo di fronte ad una birra facile da bere, da gustare con gli amici ed ottima per accompagnare grigliate di carne e di pesce.

PODSKALÁK g.a. 4,2% vol.

Anche qui sull'etichetta troverete i gradi plato, 11%, ma la gradazione come ben vedete è bassa. È una birra di color oro chiaro, maltata e con un pizzico di amarezza; leggera e rinfrescante, toglie la sete e aiuta a reintegrare i liquidi persi e l'energia dopo il lavoro o un'attività sportiva.



B&S
BIRRA & SOUND

LOCAL: Spock Stube® a Malesine; Al Giardino a Pannone; VETRINA Distilleria De
Molenberg; Fermentazione: Jacob, Abbazia Tre Fontane, Al Bivio, Fermentazione
Sposonari, Sorella la cotta, Popay, by Officine del Sapone; **BALLA CUCINA** Wiroty e
Demetra, Formaggi Trappisti by Sbevi, Locanda Due Gasser e Kloster Scheyern, Piza
e Birra Maltatore **WELTENBURGER** la cotta scandinava; **OSERVATORIO** al Giardino A e Birra
Ganter, Birra Peroni, Insieme dalla Terra alla Tavola, Pinotaur Rohozec.

Anno 16 n°3 - 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

amministr@birraandsound.it

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

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

Redazione, grafica ed impaginazione
Idee&Sviluppo
Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)
Tel. 075.9660607 - 075.5272336
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 43
Tel. +39 0423 681983	
Amarcord	Pag II
www.amarcord.it	
Appenzeller	Pag III
Tel. +39 06 20749014	
Beverfood	Pag 25
Tel. +39 02 283717	
Birra&Sound Web	Pag 53
Tel. +39 075 9660607	
Birradamare	Pag 42
www.birradamare.it	
Birra Terrona	Pag 44
Tel. +39 0836 320223	
Birrificio Viadanese	Pag 39
Tel. +39 346 4729315	
Bitburger Braugruppe	Pag 5
martin.rederlechner@bitburger.de	
Brauerei Hirter	Pag 6
www.hirterbier.at	
Castelain	Pag 7
Tel. +39 06 20749014	
Chimay	Pag IV
www.chimay.com	
Chin8Neri	Pag 29
www.chin8neri.it	
Delirium	Pag 13
walter@altafermentazione.com	
Demetra	Pag 47
Tel. +39 0342 674011	
Doppio Malto	Pag 43
Tel. +39 031 3334187	
Elgood's	Pag 37
Tel. +39 06 20749014	
Eniac	Pag 4
Tel. +39 049 9318300	
Forst	Pag 21
www.forst.it	
Ganter	Pag 59
www.ganter-italia.it	
GG3	Pag 17
Tel. +39 0775 224034/35	
Goller Brauerei	Pag 45
Tel. +39 06 20749014	
HB	Pag 35
Tel. +49 8992105/0	
Lasi	Pag 41
Tel. +39 0421 345553	
Rock to Beer	Pag 49
www.rocktobeer.it	
Mutinelli Weltenburger	Pag 57
Tel. +39 0464 431101	
Radeberger Kloster Scheyern	Pag 9
www.radeberger.it	
San Gabriel	Pag 43
Tel. +39 0422 202188	
Svevi	Pag 48
Tel. +39 050 804683	
Tre Fontane	Pag 15
Tel. +39 06 20749014	
Vin Service	Pag 8
Tel. +39 035 672361	
Zyθος Beer Festival	Pag 37
www.zyθος.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

Amaro artigianale al Luppolo

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

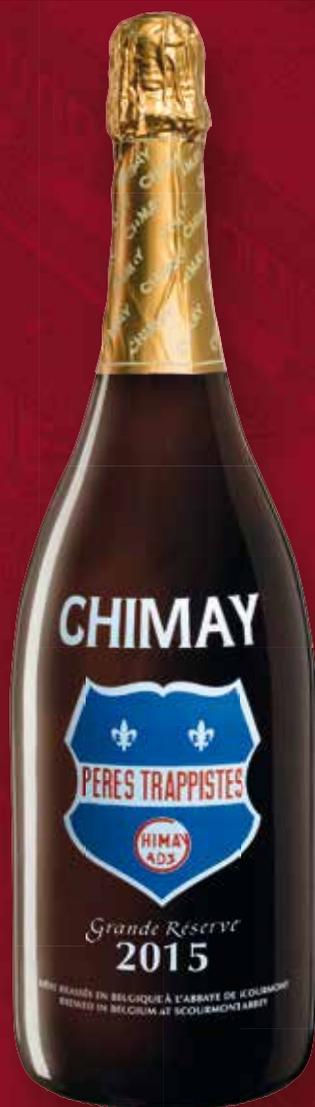
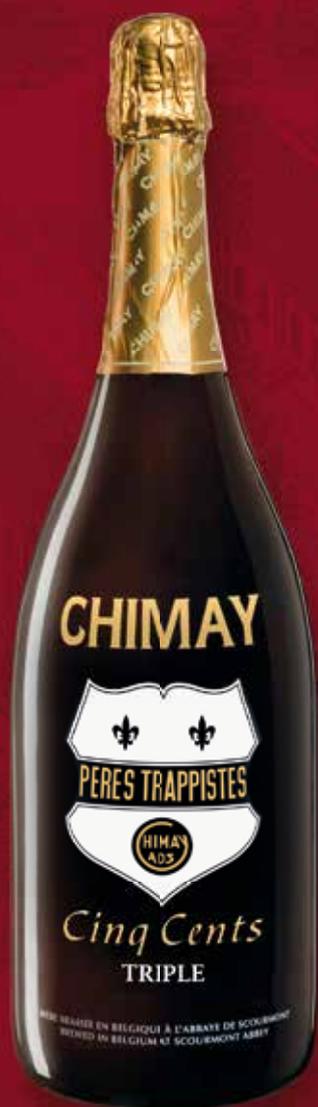


APPENZELLER BIER

www.appenzellerbier.ch



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

