

n° 4/2015 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Le Munich a Puiove di Sacco, Comèla a Prata di Pordenone **ON THE ROAD** HB München e Rotundo & C. **IN VETRINA** La Corne du Bois des Pendus, Grünbacher Weißbier Manufaktur, AssoBirra Annual Report 2014 **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Almond '22 Open Day, Fabbrica della Birra Perugia **DALLA CUCINA** Tutti fritti, Il Porcino di Demetra, Da Svevi sempre qualcosa di nuovo, Charlie One **TENDENZE** Birra&Sapori all'Activo Park con Birra dell'Eremo **IT** BigData e Beverage: le tendenze per il 2015 **OSSERVATORIO** Köstritzer Meisterwerk Pale Ale



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



B&S

F

acciamo il punto della situazione sul finire dell'estate e, senza nessuna presunzione, tentiamo di leggere i cambiamenti in atto nel mondo dei consumi birrai. La stima sul consumo estivo di birra, valutato da maggio a settembre, da parte degli italiani incide per il 47% del totale delle vendite annue. La birra rispetto agli altri prodotti beverage consumati in Italia (il più importante paragone si potrebbe fare con il vino che diminuisce di qualche punto), possiamo dirlo in ragione degli andamenti, si mantiene costante nei consumi. Proviamo a capire le ragioni di questa mancanza di flessioni. La nostra impressione è che ormai la birra sia definitivamente entrata nel cuore e, soprattutto, sulla tavola degli italiani.

È sempre più diffusa la tendenza ad abbinare la birra al cibo, sta crescendo sensibilmente il consumo di birra artigianale che viene proposta da tutti i locali più affermati, 6 donne su 10 consumano birra, e le donne sono molto attente nei consumi. È cambiata anche l'offerta dei locali più vocati alla birra che oggi la considerano indivisibile da ciò che si mangia. Nella filiera del beverage anche la distribuzione specializzata è sempre più orientata alla qualità, al prodotto ricercato e di nicchia, ad offrire soluzioni di "gusto" alla propria clientela. E non solo il canale horeca è il punto di riferimento, oggi si guarda con attenzione ai consumi di tendenza extra-horeca, ad esempio agli eventi e ai nuovi punti mescita posizionati nel retail come nelle istituzioni, citiamo ad esempio le grandi librerie o le catene di abbigliamento come i musei. Ora che la birra è divenuta oggettivamente una bevanda da pasto anche per le esigenti abitudini italiane, ora che questa bevanda ha dimostrato di essere entrata nel settore produttivo a grandi passi (oltre alle storiche aziende birraie nazionali abbiamo ormai più di 850 birrifici artigianali), ora che la nostra birra si comincia ad affermare sul mercato dell'export (+3,5% nel 2014), c'è da chiedersi perché le accise gravino sull'intera filiera in modo così pesante... basti dire che noi paghiamo tasse sulla birra quattro volte in più che in Germania. Il settore è cresciuto e i consumatori rispondono ottimamente nel gradimento di questo prodotto. È il momento di chiedere a voce alta perché in questo paese si fa di tutto per non vendere la birra che ha il diritto di essere considerata un alimento da rispettare, se non altro per la dignità che si è conquistata sulla tavola degli italiani e delle famiglie.

SOMMARIO

18

LOCALI

• A Piove di Sacco, provincia di Padova, in via Borgo Padova 13, una birreria che nel tempo ha saputo andare incontro alle cambiate esigenze della clientela: **LE MÜNICH**



• In via Martiri della Libertà 4, a Prata di Pordenone, un locale che è risto-pizza-pub ma soprattutto è il locale della gente allegra, caldo e accogliente: **COMÈLA**



26

ON THE ROAD

• **HB MÜNCHEN E ROTUNDO & C.** A Catanzaro un'azienda di distribuzione a conduzione familiare, ne parliamo con due locali: **Trinken Haus** di Catanzaro Lido e **New Boston** di Marina di Davoli



30

IN VETRINA

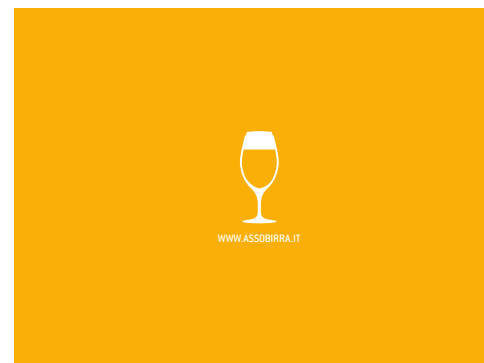
• **LA CORNE DU BOIS DES PENDUS**, un'ascesa folgorante di produzione e un grande rinnovamento per questa Brasserie di Ebly le cui birre sono distribuite in esclusiva in Italia da G&G srl di Vobarno (BS).



• Una piccola birreria artigianale che nel motto "esperienza vecchia, birra nuova" identifica l'orgoglio per la tradizione del suo territorio: **GRÜNBACHER WEISSBIER MANUFATUR**



• **ANNUAL REPORT 2014 DA ASSOBIRRA:** un anno di luci ed ombre per il mercato della birre che nonostante la crisi e un contesto fiscale non favorevole ha visto salire la produzione del 2%





38

BIRRE ARTIGIANALI

• SPIGOLATURE

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



• **ALMOND '22 OPEN DAY:** una giornata di briefing e riflessioni sul mercato della birra artigianale italiana



• **FABBRICA DELLA BIRRA PERUGIA:** un glorioso marchio della storia della birra in Italia è rinato grazie all'impegno di un gruppo di giovani appassionati



46

DALLA CUCINA

• **TUTTI FRITTI:** quasi tutti gli alimenti si possono friggere, verdure e ortaggi, pesce e carni, pane e pizza, frutta e dolci. Al naturale o infarinato, impanato o pastellato, in tempura, fritto è tutto buono.



• **IL PORCINO DI DEMETRA:** funghi al naturale che mantengono inalterata tutte le caratteristiche del prodotto fresco



• Da Svevi, importatore, distributore e produttore di specialità gastronomiche, **SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO** per soddisfare il cliente



• A Brescia, in via Galilei 116, **CHARLIE ONE**, pizzeria, ristorante da asporto, gastronomia, ottime pizze e tante altre sfiziose ma anche birre Braufactum del Gruppo Radeberger e... ben servite.



56

TENDENZE

• **BIRRA&SAPORI**, nuova iniziativa della nostra rivista, ha iniziato il suo tour all'**Attivo Park** di Scheggino in Valnerina con una cena di degustazione in collaborazione con **Birra dell'Eremo**



58

IT

• **BIGDATA E BEVERAGE: LE TENDENZE PER IL 2015.** Oggi l'informazione è la base su cui poggia il Business ed è in grado di condizionare l'andamento della grande azienda quanto quello delle PMI



62

OSSERVATORIO

• **KÖSTRITZER MEIS-TERWERK PALE ALE**, specialità di birra prodotta in Turingia, è stata recentemente premiata con il Craft Beer Award dalla giuria di esperti della casa editrice Meininger per il suo gusto particolarmente fine





A Perugia La Dolce Vita

Il 18 giugno scorso ha aperto la nuova Dolce Vita di Perugia. Naturalmente stiamo parlando di un locale della ristorazione e non di un remake dell'opera cinematografica del grande Fellini. Per i perugini questo nome è mitico, evoca in tutti un mucchio di ricordi; infatti, in questa città, per l'esattezza in via Pellas, il locale di famiglia dell'attuale proprietà, che portava lo stesso nome, ha segnato il tempo di diverse generazioni. Insomma, a Perugia, nominare il ristorante la Dolce Vita è sinonimo di qualità e tradizione. Gianluca Ugoberti, attualmente alla guida di una catena di franchising di ristoranti (i 50's Ristoburger e i BamBam Ristosau), si è tolto la soddisfazione di riaprire nella sua città il locale che per la sua famiglia è stato madre di tutto lo sviluppo e della sua esperienza, ispirazione di un percorso sulla ristorazione che oggi vanta successo in Italia. Il locale non poteva che essere molto bello e prestigioso: posizionato in prossimità del polo ospedaliero regionale, su una viabilità importante, domina dalla collina una splendida immagine della città. La Dolce Vita vanta un esterno curato, con giardini disposti su livelli diversi; è una struttura adatta ad ogni tipo di offerta e ospitalità, dalla cerimonia alle feste fra amici fino all'intimità di una cena di coppia. Il menu è una raccolta dell'esperienza di ristorazione di una proprietà che conosce i modelli di consumo della città più che bene. Con la nuova Dolce Vita i perugini tornano ad avere un punto di riferimento che mancava sia nella ristorazione che nel modello "dolce vita".



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

Il nuovo annuario settoriale pubblicato da Beverfood.com è disponibile sia in versione cartacea che in versione digitale. Quello che possiamo definire l'informatutto sul mondo della birra mette a fuoco i mercati ed il quadro competitivo nazionale e internazionale e fornisce la mappa informativa di tutti gli operatori che a vario titolo operano nel variegato mondo della birra in Italia: birrai, importatori, fornitori specializzati, gruppi della moderna distribuzione, gruppi e grossisti bevande, ... in 420 pagine ricche di dati, immagini e informazioni.

NUOVO BIRRITALIA 2015-16



TECNOLOGIE BIRRARIE A PERUGIA

È stato ufficialmente inserito nell'offerta formativa dell'Università degli Studi di Perugia, per l'anno accademico 2015/2016, il nuovo curriculum in Tecnologie Birrarie (TB), nel corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (STAgAl). Il corso ha l'obiettivo di formare una figura professionale autonoma che possieda conoscenze e competenze specifiche nell'ambito della Tecnologia Birraria e della relativa filiera agroalimentare. Il curriculum in TB si innesta su una tradizione consolidata e si configura come continuità ed insieme dello sviluppo di conoscenze e metodologie avviato

dall'Università degli Studi di Perugia con l'apertura del **CERB**, il **Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra**, riferimento nazionale in ambito birrario, e con ormai un'esperienza nel settore di oltre dieci anni. Le informazioni e le modalità per l'immatricolazione sono disponibili sul sito www.unipg.it



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE,
PASSION & KNOW-HOW

Dalla più antica Birreria di monastero al mondo...



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



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



Medaglia d'Oro a Hirter Fresh

La DLG, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, ha premiato con l'oro la più "giovane" specialità di birra del birrificio Hirt. La medaglia d'oro di Hirter fresh, oltre alle quattro medaglie d'oro dell'anno scorso per Hirter Märzen, Hirter Privat Pils, Hirter 1270er e Hirter Morchl e alla medaglia d'oro 2015 per la nostra Hirter Bio, sottolinea ancora una volta la particolare posizione del nostro birrificio al 100% privato e l'estrema qualità dei nostri prodotti!, questo il commento di Raimund Linzer, mastro birraio di Hirt.



Mastro birraio
Raimund
Linzer, birraio
Michael Orasch,
2° mastro birraio
Roland Winter,
birrai Michael
Kopp e Martin
Taumberger

PROSCIUTTO "FUMATO" AL TABACCO KENTUCKY

Il Club Amici del Toscano, che si propone di fare conoscere e difendere la cultura del sigaro toscano anche con incontri e degustazioni originali che affiancano il rinomato sigaro a grandi distillati, cioccolato, formaggi, combinando al meglio sapori anche talvolta molto distanti, presenta l'incredibile Prosciutto "Fumato" al Tabacco Kentucky prodotto dal prosciuttificio Dok Dall'Ava s.p.a. Si tratta di un San Daniele che subisce un trattamento di affumicatura da faggio naturale e foglie di tabacco Kentucky. Il Fumato Kentucky C/O è il primo prosciutto al tabacco!



L'ORO della Foresta Nera



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

www.ganter-italia.it



La festa comincia con il ritmo giusto.



BirraForstBier

www.forst.it
www.beviresponsabile.it



SEDE DI ZANICA (BG)



I CORSI PER I NOSTRI CLIENTI



LEAN MANUFACTURING



TERMINAL EXPRESS



TERMINAL EXPRESS

VI ASPETTIAMO



INSIEME SQUADRA VINCENTE



STREEAT® FOOD TRUCK FESTIVAL

Dopo il grande successo del tour primaverile, che in 7 tappe in tutta Italia ha visto la partecipazione di più di 200.000 persone, le cucine su ruote dello Streeat Food Truck Festival, l'unico festival italiano interamente dedicato al cibo di qualità su ruote e a ingresso gratuito, tornano "on the road".

A partire dall'11 settembre il primo festival italiano tutto dedicato "al cibo di strada" farà tappa per la prima volta in assoluto a Genova, Udine e Bari, fermandosi anche a Firenze e Roma, che hanno già avuto modo di accogliere il festival con entusiasmo, e a Milano, dove tutto ha avuto inizio.

Queste le date: 11, 12, 13 settembre a Genova (Fiera di Genova); 18, 19, 20 settembre a Milano (Carroponate); 25, 26, 27 settembre a Udine (Parco Moretti); 2, 3, 4 ottobre a Firenze (Parco delle Cascine); 16, 17, 18 ottobre a Bari (Parco 2 Giugno); 23, 24, 25 ottobre a Roma (CAE - Città dell'Altra Economia).

Simonmattia Riva campione del mondo dei Biersommelier

Il nuovo campione del mondo di Biersommelier arriva per la prima volta dall'Italia. Simonmattia Riva ha convinto la giuria di esperti al 4° mondiale di Biersommelier con fondate conoscenze, abilità sensoriali e una presentazione affascinante della birra. Partito come "outsider", il creativo e laureato in filosofia Simonmattia di Bergamo entusiasma la giuria e il pubblico. Il Campionato Mondiale fra Biersommelier, organizzato dalla **Doemens Academy** ogni due anni, si è svolto a San Paolo in Brasile e ha visto la partecipazione di 53 candidati

al titolo provenienti da nove paesi.

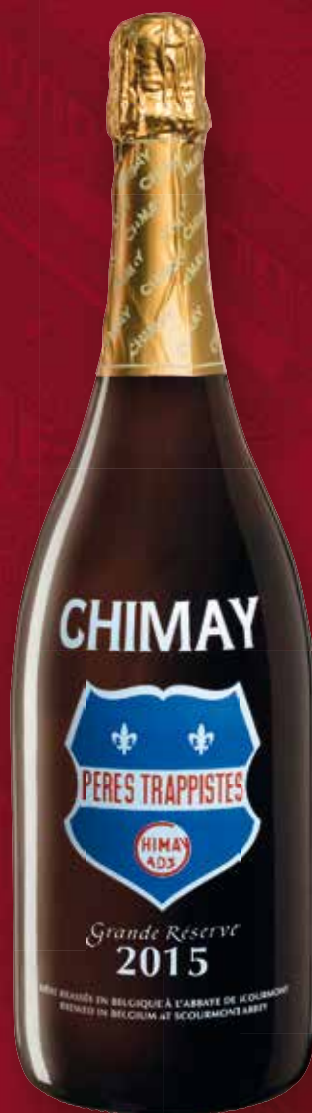
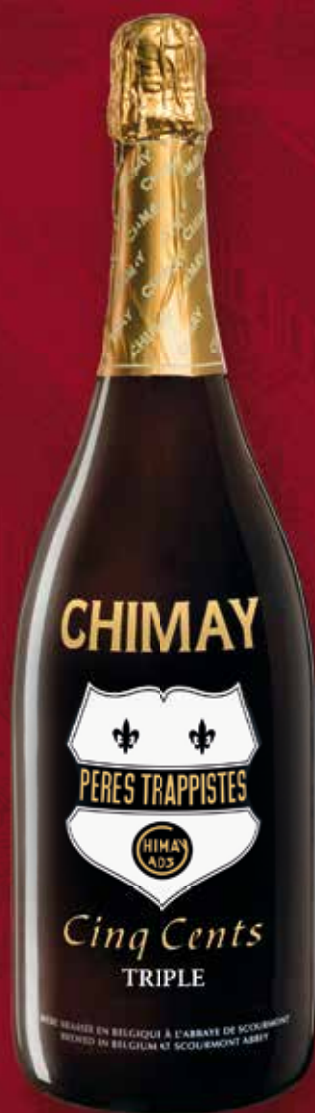
Fra due anni mi auguro una partecipazione ancora più numerosa dei Biersommelier Italiani, dichiara Stefan Grauvogl di Arte-Bier responsabile dei corsi Biersommelier in Italia, per aumentare la possibilità di difendere il pregiato premio vinto dal nostro straordinario Simonmattia.





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



Torna il grande appuntamento di Rimini Fiera dedicato alle imprese dell'horeca, con i prodotti, le tendenze e i nuovi format di business della ristorazione. Dopo il grande successo della passata edizione, RHEX - Rimini Horeca Expo si svolgerà nuovamente integrato con SIGEP per arricchire e completare le filiere del dolciario artigianale



SAVE THE DATE

RHEX

Rimini Horeca Expo 2016



Patrizia Cecchi

L'appuntamento fieristico per il mondo del Food Service? È a Rimini, con RHEX Rimini Horeca Expo, da sabato 23 a mercoledì 27 gennaio 2016, con i 16 padiglioni della Fiera che ospiteranno l'evento più importante e completo dedicato alle tendenze e ai consumi della ristorazione fuori casa integrato con SIGEP, il Salone internazionale di pasticceria, gelateria, panificazione, caffè e pizza artigianale. A premiare questo processo di completamento del polo del food service realizzato da Rimini Fiera sono i numeri, inconfutabili: nell'ultimo quinquennio i visitatori ai saloni è praticamente raddoppiato. Lo scorso anno furono oltre 187 mila, con oltre il 20% di presenza estera.

Rimini Fiera torna dunque a proporre integrate le due manifestazioni, con aree dedicate all'arredamento ed ai servizi. Due proposte fieristiche che si completano a vicenda e che

offrono risposte concrete, in particolare a quel folto pubblico di oltre 90mila operatori che provengono direttamente dai pubblici esercizi e dalle catene distributive.

Non solo: RHEX 2016 raddoppia la propria offerta espositiva **occupando due interi padiglioni** (padiglioni D7 e B7, con ingresso Est dedicato), perfettamente integrati con l'offerta merceologica di SIGEP, in modo da consentire agli operatori un percorso di visita razionale e di facile lettura. I settori trainanti dell'offerta food service di RHEX saranno **i prodotti catering, i prodotti surgelati, le specialità regionali, i prodotti ittici, i vini e le bevande, le tecnologie e i servizi**.

A RHEX le imprese espositrici intercetteranno la platea di operatori del "fuori casa": dall'articolato mondo della ristorazione (tradizionale, collettiva, delle nuove tipologie

di locali) al mondo della distribuzione, con iniziative e proposte mirate per ogni target. RHEX è inoltre il contesto nel quale, in un periodo strategico dell'anno, si potranno conoscere in anteprima i nuovi prodotti e i nuovi format per la ristorazione più idonei ad affrontare l'evoluzione del mercato.

SIGEP e RHEX, commenta il direttore di business unit **Patrizia Cecchi**, *esaltano il mercato, oltre ai marchi, offrendo agli operatori una proposta completa che attraversa tutto il settore e che affianca ed anticipa l'evoluzione dei punti vendita. Un valore concreto testimoniato dall'autorevolezza degli espositori che ci hanno accompagnato in questo percorso e che ci ha condotto a rendere solido ed appetibile l'appuntamento per il fuori casa, esaltando al massimo il food made in Italy anche con importanti eventi internazionali.*

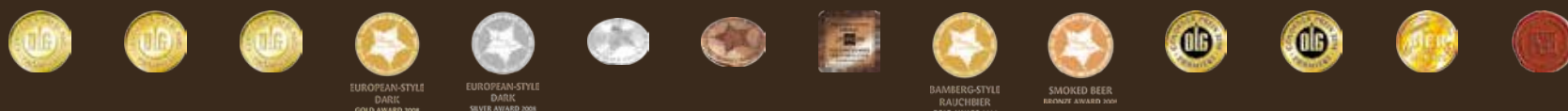




Goller Brauerei da 500 anni l'autentica artiginalità bavarese

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

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA



GS DISTRIBUZIONE srl

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

Se il mercato delle bevande è affollato di prodotti, la soluzione proposta per distinguersi e imporsi è basata su una ricetta antica, sempre valida e auspicabile: la qualità. È su questa strada che alcune aziende di distribuzione food&beverage specializzate nel canale ho.re.ca. da tempo si stanno muovendo: da una parte alla ricerca del prodotto migliore, dall'altra nell'offerta di un servizio ineccepibile, basato sulle competenze della propria forza commerciale.

MASTER CLASS DOC ROMA

di Luca Fagiani



Mauro Benassi, responsabile commerciale DOC Roma, Antony Supino, direttore commerciale G.S. Distribuzione Italia, Charles Leclef, titolare Het Anker

Fra le aziende di distribuzione specializzata che da tempo si muovono sui presupposti della qualità e della competenza dei propri agenti, sempre più consulenziali nei confronti del cliente, c'è certamente DOC Roma. In questo contesto l'Azienda organizza periodicamente Master Class, seminari dedicati alla propria forza vendita, per presentare prodotti nuovi, innovazioni del settore, tendenze del mercato. Momenti di formazione insostituibili, di conoscenza approfondita del prodotto e di incontro privilegiato con le aziende produttrici.

Uno di questi importanti appuntamenti è stato il Master Class realizzato lo scorso

maggio con il birrificio belga Het Anker, produttore delle pregiate e premiatissime birre Gouden Carolus. L'evento è stato occasione per la presentazione del raffinato whisky distillato dal mosto della birra Gouden Carolus Tripel prodotta, appunto, dallo storico birrificio di Mechelen: il Gouden Carolus Single Malt.

Alla presenza della forza vendita e di Charles Leclef, erede della famiglia Van Breedam che da generazioni possiede il birrificio, sono state ricordate le qualità delle produzioni birrarie di Het Anker e svelate le proprietà di questo distillato nato da poco tempo ma già pronto ad affrontare le grandi sfide del mercato.





L'audace idea di creare la prima distilleria di whisky del Belgio è sorta nel 2010 con l'obiettivo di far tornare di nuovo insieme la duplice esperienza della famiglia che, prima della birra, fino al Settecento produceva gin nella distilleria di Molenberg. Ne è sorto così un impianto di produzione moderno e attrezzato, da cui nel 2013 sono uscite le prime bottiglie di un whisky dal sapore bilanciato e puro, con tracce di vari frutti e note di legno, maturato tre anni e un giorno in una botte di quercia, e premiato all'International Wine and Spirit Competition con la medaglia d'argento già nel luglio 2014.

Abbiamo colto l'occasione della presenza al Master Class Doc Roma di Charles Leclef per conoscere come viene posizionato il prodotto whisky nel suo paese e scopriamo che, contrariamente a quanto accade in Italia, in Belgio il prodotto ha un canale di distribuzione che prescinde dall'attività del distributore birraio, quindi da voi, come ci dice Charles, è *fondamentale informa-*

re correttamente sul prodotto e coinvolgere per ottenerne il massimo supporto la forza vendita del distributore, e questo spiega ancor meglio la sua presenza in DOC Roma. L'esclusiva nel nostro Paese per tutti i prodotti Het Anker è della G.S. Distribuzione Italia, cogliamo così l'occasione di intervistare Antony Supino. *Nella selezione di prodotti puntiamo sempre alla qualità, ci dice, purtroppo il mercato spesso è "disturbato" da "novità di medio livello" ma la qualità vince sempre perché alla resa dei conti è il consumatore che orienta e condiziona il mercato, ed oggi il consumatore finale è più preparato di quanto non si pensi. Noi intendiamo collaborare a lungo con Het Anker perché, come noi, lavora sulla qualità. Partecipare al Master Class di DOC Roma ci dà la certezza di avere di fronte un'azienda di distribuzione che crede nella sua forza vendita, oggi pronta a "sposare" il nuovo prodotto whisky: sicuramente sarà in grado di posizionarlo nei migliori locali.*

BACK



Buona musica e ottima birra, l'accoppiata perfetta per il divertimento. Così nasce il Rocktobeer Fest Roma, evento Rock dove poter apprezzare le migliori tribute band del panorama musicale, birre selezionate e street food di qualità.



2 | 3 | 4 OTTOBRE 2015 - ROMA

Dal 2 al 4 ottobre, al centro di Roma, negli antichi spazi restaurati del Campo Boario di Testaccio oggi CAE, Città dell'Altra Economia, ci aspettano 3 giorni di festa, musica e birra in una location perfetta con i suoi 10.000 mq.

Musica e birra saranno le protagoniste della manifestazione, ma tanti altri eventi ed attività correlati saranno disponibili per

i visitatori: Workshop di Homebrewing, Street Food, Area Mercato, Tattoo Zone, Dance hall, Lezioni di ballo Rock n' Roll, Photoshooting Zone, 12 gruppi in concerto live, Pole Dance, Rockkaraoke.

Sul palco del Rocktobeer Fest si esibiranno alcune delle migliori Tribute Band d'Italia ma ci sarà spazio anche per gruppi esordienti, alcune nuove promesse, come ad esempio Sick n' Beautifull, Whip

e altri già amati dal pubblico romano... nuove promesse nella storia della musica. Ecco i nomi delle Band: Rocket Queen (tribute Guns n' Roses), Ligadue (tribute Ligabue), TheQueen (tribute Queen), Desaparecidos (tribute Litfiba), Romanez (tribute Ramones), Ufo Rock band (Cover Cartoons), Hot Chili Girls (tribute femminile Red Hot Chili Peppers), Highway to her (tribute femminile AC/DC).



GUIDAONLINE BIRRIFICI ARTIGIANALI BREW PUB, BEER FIRM ITALIA 2015

DOWNLOAD GRATUITO DA: WWW.BEVERFOOD.COM

**GUIDAONLINE
BIRRIFICI ARTIGIANALI
BREW PUB, BEER FIRM ITALIA**

**birra
Nazionale
baladin**

EDIZIONE 2015



**FORMAZIONE E CRESCITA
PROFESSIONALE DEI MICROBIRRAI**
a cura di Lorenzo Dabove (KUASKA)

BIRRA DELL'ANNO 2015
a cura di UNIONBIRRAI

PREMIO CEREVISIA 2015
a cura di CERB

BIRRAIO DELL'ANNO

**CLASSIFICAZIONE ESSENZIALE
DELLE BIRRE**

BIRRIFICI E BIRRE ARTIGIANALI
Per Regione

Beverfood.com
Edizioni Srl



La guida riporta le schede dei birrifici artigianali, brewpub
e beer firm italiani. Articoli sulla formazione dei birrai
e sui principali concorsi e premi.

DOWNLOAD GRATUITO DA: WWW.BEVERFOOD.COM

Beverfood.com Edizioni Srl

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

Le Munich



A Piove di Sacco, provincia di Padova, in via Borgo Padova 13, una birreria che nel tempo ha saputo andare incontro alle cambiate esigenze della clientela



di Guja Vallerini

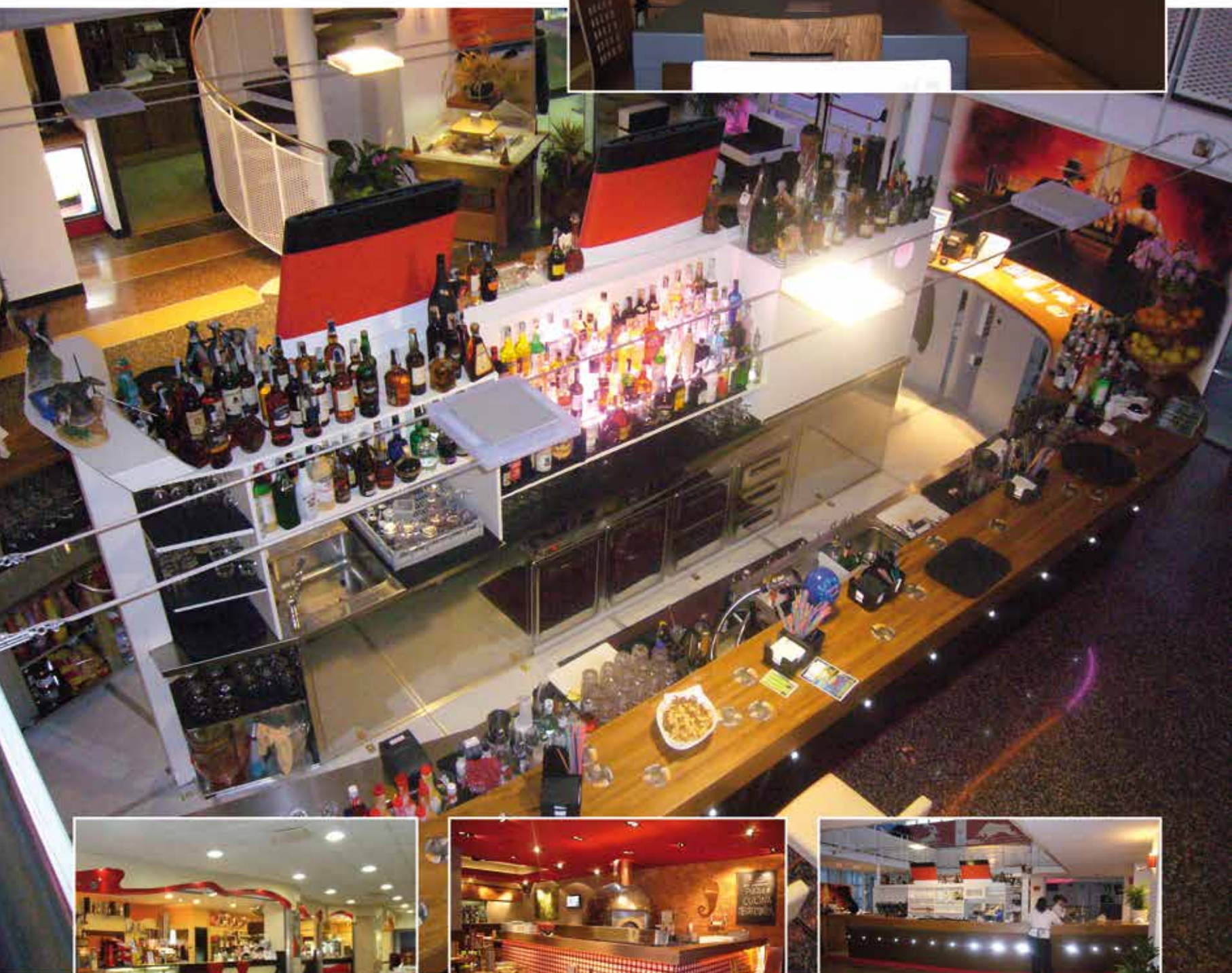
Ci troviamo in un'ambientazione da classica birreria, tanto legno, bric à brac che richiama il mondo birraio, ben 10 spine, si capisce subito che Le Munich è un locale "storico", vanta infatti oltre 20 anni e dal 2001 è gestito da Massimo e dal fratello Stefano che quando l'hanno rilevato non ne hanno voluto cambiare lo stile ma hanno agito profondamente



sull'offerta al pubblico, ed è questa che ne determina la longevità. Già entrare e vedere un ponte con 10 spine fa capire che qui la birra è importante, infatti, come ci spiega Massimo: *per noi è fondamentale non solo offrire un'ampia varietà di stili e di ceppi birrai, tedesco, inglese e belga, ma anche dare informazioni al cliente e proporgli gli abbinamenti più idonei alle sue scelte gastronomiche. Inoltre un paio di spine le usiamo a rotazione così che possiamo offrire sempre novità ai nostri clienti.* Se la birra è un punto di forza, non lo è da meno il food che spazia dalla più ricca paninetteria, piadine comprese che sono squisite, agli ottimi fritti, per arrivare a proposte di carne e pesce e concludere con un corner di cucina bavarese. Un'offerta gastronomica davvero a 360°! Un menu completo e va-

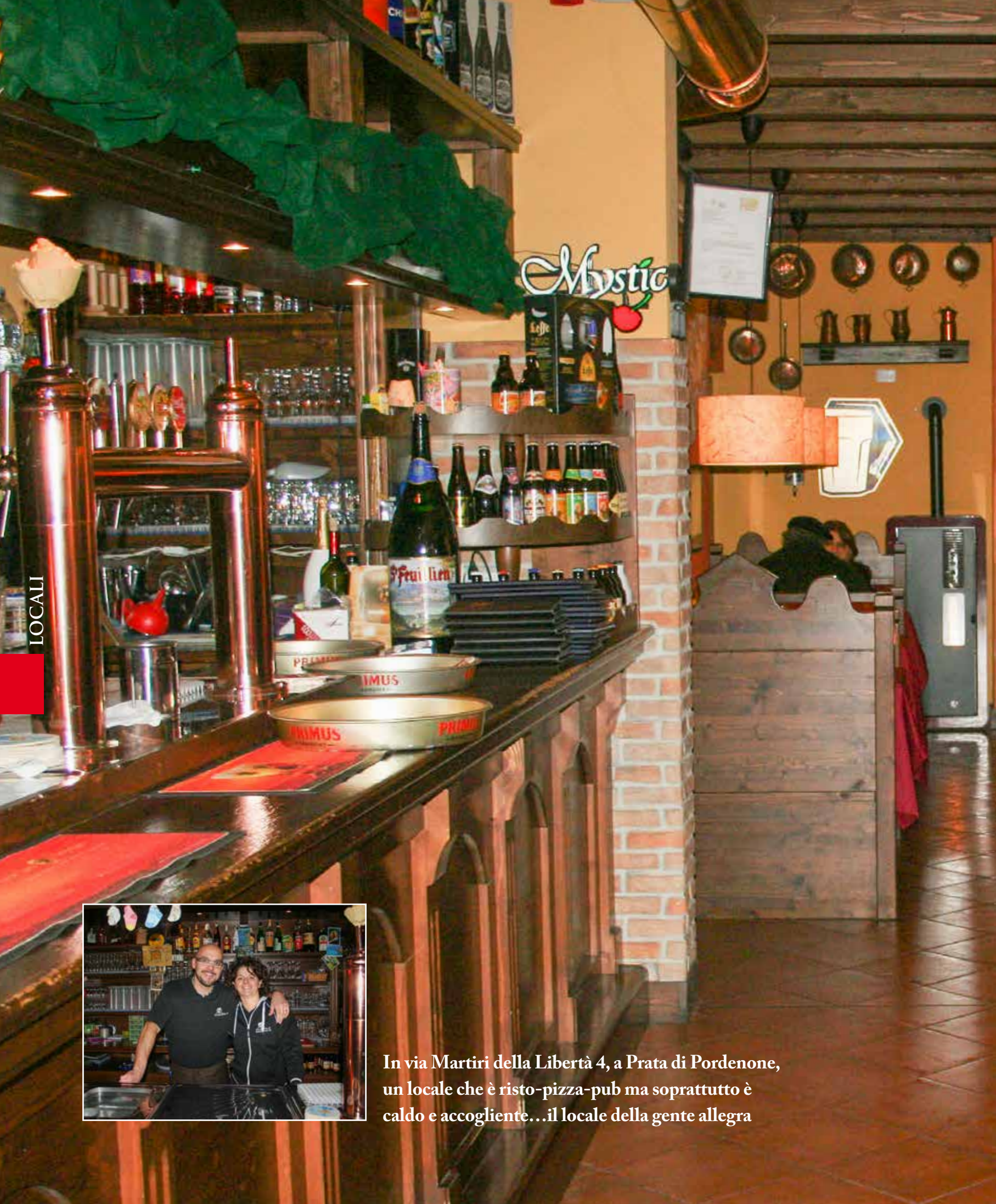
riegato, "condito" da prezzi accessibili, con scelte per tutte le tasche. Questo spiega anche perché il pubblico di Le Munich è tanto vario, da gruppi di giovanissimi a persone adulte fino alle famiglie. Ma soprattutto è un pubblico che ne decreta il successo, non a caso il locale ha ampliato i suoi spazi. Chiediamo a Massimo qual è il segreto del successo. *Credo sia far sentire il cliente a casa propria, dargli un rapporto che va oltre la "somministrazione" di prodotti pur ottimi,* ci risponde. Noi crediamo che sia soprattutto nella capacità di aver saputo adeguare il locale alle nuove richieste di un consumatore che nel tempo è cambiato. Ci siamo fatti un'opinione: Le Munich ha e continuerà ad avere successo perché sa andare incontro alle esigenze della clientela, presente e futura.





GENERAL G3 Interiors s.r.l.

Via Asi Consortile – 03013 Ferentino (FR) – Tel. 0775.224034-35 – Fax 0775.224032
www.generalg3.it – arredointerni@gg3.191.it



In via Martiri della Libertà 4, a Prata di Pordenone, un locale che è risto-pizza-pub ma soprattutto è caldo e accogliente...il locale della gente allegra

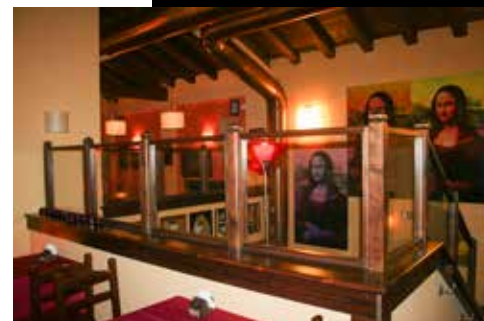
COMÈLA

di Roberta Ottavi

Mauro, voce e pianoforte di una band musicale, è l'anima del locale che gestisce coadiuvato dalla moglie Daniela e da uno staff sorridente e simpatico, a partire da Gianluca, il direttore, e Hassan, il re del club sandwich. Cortesia, disponibilità, accoglienza sono le caratteristiche del Comèla che attrae un pubblico molto variegato, tante famiglie ma gente anche "di età" e poi, dalle 22, giovani ed evergreen. Non è difficile capire perché sia un locale così frequentato, basta entrare e subito si respira un'aria piena di calore, grazie a pareti

a mattoncino e dipinte con colori caldi, arredi in legno, tovaglie bordeaux... e poi c'è sempre chi ti accoglie e ti fa sentire a proprio agio. Al Comèla non manca mai chi si ferma al tavolo per una spiegazione su un prodotto, una battuta o semplicemente un atto di cortesia. È questo, ci dice Mauro, il segreto del successo del locale, oltre ovviamente al servizio, molto veloce, all'igiene, curatissima, alla qualità. Sì, al Comèla la qualità è talmente di casa che la si dà per scontata ma è bene sottolinearla. La pizza è fatta a mano, ottima, le insalatone vanno a ruba, la snackeria è un boijoux, la tagliata sempre sopra le

righe, e poi il punto di forza, gli splendidi club sandwich, abbondanti e ben farciti, ben 10 tipologie fra cui il club-burger, e a proposito di hamburger, al Comèla si può gustare l'hamburger di Angus da 300g con un pane al latte artigianale e il maxi-burger, ben 700g di ottimo cibo per appetiti robusti. Le birre non sono da meno a tanto ben di Dio, fra tutte spicca la belga Charles Quint ma non manca mai la birra ospite, a rotazione, per sorprendere con nuovi gusti la clientela. Ad intrattenere il pubblico, non dimentichiamo che Mauro è un artista, tante serate musicali... decisamente il Comèla è il locale della gente allegra.





EUTROPIA
L'ALTRA CITTÀ

TUBORG e EUTROPIA
PRESENTANO

ROCK TO BEER FEST

FACCIAMO LA FESTA ALLA BIRRA

Sul palco del RockToBeer Fest si esibiranno alcune delle migliori **Tribute Band** d'Italia

ROCK FOR



BEER LOVERS



**INGRESSO
GRATUITO**

E INOLTRE STREET FOOD, MERCATO, ROCK'N'ROLL SCHOOL, SET FOTOGRAFICI E TANTO ALTRO...

2 · 3 · 4 OTTOBRE 2015

Città dell'Altra Economia, Largo D. Frisullo Roma
QUARTIERE TESTACCIO

www.rocktobeer.it

info@rocktobeer.it

f t i RockToBeer

UN EVENTO DI

PEOPLE4WORK

ORGANIZZATO DA

KAMEREON
EVENTI

GRAFICA E COMUNICAZIONE

.....
PIXELANTS

CON LA PARTECIPAZIONE DI



PARTNER



ticketea





MÜNCHEN

HB München e Rotundo & C.

di Daniela Morazzoni

A Catanzaro, in via Caduti sul Lavoro 13, incontriamo un'azienda di distribuzione beverage a conduzione familiare che ha fatto del rapporto diretto con la clientela horeca e dell'accurata selezione dei prodotti i suoi punti di forza. Oggi fra i marchi birrai annovera HB München, ne parliamo con la proprietà e con due locali clienti: Trinken Haus di Catanzaro Lido e New Boston di Marina di Davoli

I numeri dell'Azienda Rotundo & C. sono notevoli, circa 2000 clienti e più di 2500 articoli che spaziano dai vini regionali e nazionali agli spumanti e champagne, dagli aperitivi ai liquori e spirits, dalle acque minerali ai succhi di frutta, dal catering alla farina, fino ai prodotti di servizio e per la sanificazione. Un occhio di riguardo lo ricoprono le birre dove, dopo tanti anni di esperienza, l'Azienda è in grado di proporre una serie di marchi rinomati, fra questi HB München, sia alla spina che in bottiglia, in esclusiva su Catanzaro e Lamezia Terme. In merito alla scelta di HB München, ci dice subito Antonio Rotundo, responsabile commerciale dell'Azienda, vorrei specificare che, oltre alla qualità indiscutibile delle birre, siamo stati favoriti dalla Birreria HB grazie a **G.S. Distribuzione Italia** ed al **consulente Luciano Supino** nelle modalità di acquisto, possiamo infatti ritirare dalla piattaforma HB-G.S. pedane miste di fusti e bottiglie, un grande vantaggio! La selezione di prodotti di qualità è ciò che ha consentito alla Rotundo & C. di affermarsi sulla città e in tutta la pro-

vincia come punto di riferimento per il canale horeca. Fra le caratteristiche più interessanti di questa Azienda ci sono certamente il rapporto diretto e costante con la clientela, come ci specifica Antonio Rotundo, responsabile commerciale, che ci dice: *essere un'azienda a carattere familiare ci permette di conoscere bene tutti i nostri clienti, anche ai nostri agenti chiediamo una presenza continua sui clienti con più di un passaggio a settimana. Per noi il cliente è importante e deve essere oggetto di tutta la nostra attenzione, ci teniamo ad instaurare relazioni durevoli che siano proficue per entrambe le parti.* Nata da più di 30 anni ad opera di Luigi Rotundo, l'Azienda da sempre ha privilegiato la ricerca di novità da proporre, i marchi che non si trovano nella distribuzione organizzata, l'assistenza e la correttezza commerciale, e questo i clienti ce lo riconoscono, afferma Antonio Rotundo. Ricchi di queste informazioni sulla Rotundo & C., abbiamo intervistato due gestori i cui locali sono forniti dall'Azienda di Distribuzione che ha proposto loro le birre HB München.



Da sinistra: Antonio, Maurizio e Luigi Rotundo



Andrea il titolare mentre spina



Sentiamo per primo Andrea che, insieme a Luana, è titolare del **Trinken Haus** in via del Mare 13 a Catanzaro Lido. Il Trinken Haus è nato da pochissimo, il 19 luglio, ed è ispirato alla Baviera con grande cura dei dettagli, dalle spine allo splendido soffitto della sala interna, dal bric à brac "bavarian style" fino all'allestimento del tavolo con tovagliette a tema. Ci dice infatti Andrea "siamo un angolo di Baviera nel cuore di Catanzaro Lido". E indiscutibilmente anche nell'immaginario collettivo la birra HB München è sinonimo di Baviera e di Oktoberfest, ed è esattamente così che lo ha interpretato il pubblico del Trinken Haus: sa di trovare birre di qualità, un ambiente accogliente ed allegro, un'offerta complessiva che, come sottolinea Andrea, rende il locale *diverso e dinamico*. Chiediamo cosa significa "dinamico" ed Andrea ci risponde: *interagire con il nostro pubblico è fondamentale, lo facciamo con le lava-*

gne su cui diamo notizie e curiosità sulla birra, oltre a proporre piatti del giorno, e lavoriamo molto sui social media. Anche il food punta alla tradizione gastronomica bavarese e soprattutto agli abbinamenti birra cibo. A breve, ci dice sempre Andrea, *anche lo staff accoglierà i clienti con il costume bavarese e ci stiamo organizzando per diffondere la tipica musica delle orchestre di Monaco.* Davvero dinamico questo Trinken Haus ma inevitabile la domanda "cosa ti ha spinto a creare questo modello di locale?" *Da tempo sogno di aprire una birreria,* risponde, *quando più circostanze l'hanno reso possibile è nato il Trinken Haus. E la scelta birraia poteva ricadere solo su una birra di Monaco, HB per appunto. Mi sta dando molta soddisfazione così come la Rotundo & C. che è e rimane la n.1, per il servizio h24 per 365 giorni l'anno. La loro disponibilità è "tanta" e questo li rende forti nella zona.*



È ora la volta del **New Boston** Restyling di Marina di Davoli in via Cassiodoro 53. Come la parola Restyling fa capire, siamo di fronte ad un locale che ha subito un notevole cambiamento, infatti Antonio, Gianfranco e Daniele, i titolari, lo hanno rilevato a giugno di questo anno e gli hanno conferito una nuova impronta, estetica e di contenuti, che li sta ripagando con successo di pubblico. L'offerta è incentrata sulla pizza ma non mancano tanti altri cibi ghiotti fra cui lo "sfilatino" molto conosciuto nella zona, i gustosi panini fatti con il panetto della pizza, e l'innovativa friggitoria, ricca di particolari sfiziosità. Il New Boston nel suo nuovo corso punta alla qualità dei prodotti, all'innovazione, alla simpatia e cordialità di tutto il gruppo di lavoro. Fra le novità brilla

la birra HB München offerta alla spina in versione Original e proposta in bottiglia negli stili Dunkel e Weisse. Chiediamo ad Antonio se la scelta di HB München è stata motivata da una sua passione personale. *In parte sì, ci risponde, ma l'altra componente è stata certamente l'abbinabilità di queste birre a tutti i nostri prodotti gastronomici. HB München gode poi di una fama che attrae le persone nel locale.* Quanto è stato importante nella tua scelta avere un fornitore di fiducia? *Molto, replica Antonio, conoscevo già l'azienda Rotundo, oltre che professionisti seri sono brave persone, il fatto che ora siano esclusivisti di zona per l'HB è stato il completamento di quanto desideravamo per il locale: birra e fornitore di qualità.*



Antonio con i clienti

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

La Corne du Bois des Pendus

Un'ascesa folgorante di produzione e un grande rinnovamento caratterizzano la Brasserie d'Ebly, in Belgio, che nel 2015 lancia una nuova birra, La Corne Black, e crea un nuovo sito produttivo. Distribuite in esclusiva nel nostro Paese da G&G srl di Vobarno (BS), le birre La Corne irrompono sul mercato italiano



di Alessio Ceccarini

C'è sempre un motivo per scegliere un nome, molti si chiederanno perché la Brasserie Artigianale d'Ebly abbia un nome così complesso come "il corno del bosco degli impiccati"; se avete letto la leggenda di Cornelius la spiegazione diventa semplice e purtroppo veritiera nella tragicità degli eventi. Risulta infatti che nella foresta di Anlier, proprio in un punto in cui il bosco forma un corno, furono impiccati durante la Guerra dei 30 anni (1618 al 1648) gli abitanti dei villaggi della zona occupati da truppe al servizio dell'esercito tedesco. In onore di queste vittime, la foresta prese il nome di Corno del Bosco degli Impiccati ed è alla leggenda, come alla dura realtà, che si è ispirato Gaetan Patin, mastro birraio de La Corne. È lui, ricco dell'esperienza maturata presso la Brasserie des Légendes e della qualifica di Mastro Birraio, che nel 2008 crea la sua birra La Corne, con l'obiettivo di costruire a breve una Brasserie, un traguardo che segna il 2015 come anno cruciale in cui si

La leggenda di Cornelius

Si narra che il birraio Cornélius, vissuto nel XVII secolo, producesse una birra particolarmente buona di cui lui solo conosceva la ricetta, finché un'orda di briganti non arrivò nel suo villaggio e uccise uomini, donne e bambini impiccandoli agli alberi del bosco limitrofo; Cornélius fu tra le vittime ma prima di essere catturato riuscì a nascondere la sua ricetta. Da quel giorno lo spirito di Cornelius si aggira in quel bosco e sussurra *gloria al Corno, a Cornélius e a tutti gli impiccati, alla salute senza pietà*. La Brasserie La Corne du Bois des Pendus ci dice, scherzosamente, che chiunque berrà le birre La Corne pronunciando questa frase avrà la vita eterna!



concretizza il progetto di costruzione del Birrificio per un totale di massimo 20.000 ettolitri all'anno. Da beerfirm a birreria in soli 5 anni, perché la prima Corne Blonde fu venduta nel 2010, è un fenomeno non usuale, così come non è usuale la scelta di Gaetan Patin di far decidere agli abitanti del villaggio d'Ebly quale, fra le 8 birre bionde di g.a. 5,9 da lui prodotte, preferissero: con i compaesani Gaetan ha applicato un insegnamento del professore Lefevre, ingegnere chimico presso Chimay... *la birra preferita dal mastro birraio non corrisponde mai alla birra preferita dal consumatore*. A riprova di questo, La Corne du Bois des Pendus Blonde ha ricevuto la medaglia d'argento del pubblico al Mondial de la Bière di Strasburgo 2010!

A distanza di nove mesi dalla nascita de La Corne Blonde, viene alla luce La Corne Triple di g.a. 10% vol., medaglia d'argento al Mondial de la Bière di Strasburgo nel 2011. Il successo de La Corne du Bois des Pendus si fa sempre più pressante, fioccano

richieste internazionali, e la Brasserie d'Elby si apre proprio in questo anno all'esportazione. L'Italia diventa uno dei mercati più interessanti e, in occasione di Tuttofood 2015, dove la Brasserie ha sponsorizzato il bar del padiglione belga, viene stretto un accordo di esclusiva con l'azienda di importazione G&G srl grazie alla quale La Corne potrà essere presente su tutto il territorio italiano. Ma le novità non finiscono qui, a metà agosto grande presentazione ad Ebly della 3ª Corne du Bois des Pendus, la Corne Black, detta Corne Meravigliosa, da subito distribuita anche in Italia.

Decisamente tre birre che completano una gamma in grado di soddisfare il pubblico italiano che considera La Corne un prodotto intrigante e nobile, di grande impatto estetico grazie al suo bicchiere a forma di corno sostenuto da un supporto in legno. Quasi inutile sottolineare come le birre de La Corne siano birre naturali, realizzate senza zucchero e senza spezie nel rispetto della tradizione delle grandi birre belghe.



La Corne Blonde, 5.9% vol, si presenta come una birra prettamente estiva molto rinfrescante con luppolo belga che le conferisce una giusta amarezza.

La Corne Triple, 10% vol., dal colore biondo rame, si degusta ampiamente e con calma per assaporarne tutti gli aromi: profumatissima e facile da bere, riserva piacevoli sorprese.

La Corne Black, 8% vol., con il suo abito nero, presenta al naso e alla bocca aromi di intensità notevole, dal retrogusto dolce e dall'amaro delicato, è seducente, ricca, fine e vivace.



Nelle città, nei paesi e nei più piccoli villaggi della Germania si produce birra da tempo immemorabile, così anche a Grünbach, cittadina della Baviera nei pressi di Erding, già dal 1590 risultano scritti in cui viene menzionata una fabbrica di birra, forse avviata da monaci francescani. Di certo l'arte birraia è stata tramandata di mastro birraio in mastro birraio fino alla nascita di una birreria familiare specializzata nella produzione di birre stile weisse

Grünbacher Weißbier Manufaktur



Dal 1928 è la famiglia Noll a detenere la proprietà di questa piccola birreria artigianale che nel motto "esperienza vecchia, birra nuova" identifica l'orgoglio per la tradizione birraia ancora oggi rispettata e la modernità delle tecnologie in cui la terza generazione della famiglia sta investendo. È proprio Alexander Noll a dirci "noi crediamo nella tradizione e siamo convinti che la qualità sia la vera chiave al successo". L'utilizzo di materie prime genuine e di qualità, frumento, malto

d'orzo, luppolo, lievito e acqua purissima, unito ad una lavorazione artigianale, evidenziata dalla scelta di chiamare il birrificio "manifattura", fanno di queste weisse una "chicca" tutta da scoprire.

Produrre birra, ci dice Noll, è la nostra aspirazione e passione, così come spero lo sarà per i miei figli, la nostra filosofia è ottenere il meglio dai migliori ingredienti e al tempo stesso salvaguardare l'ambiente grazie a moderne procedure, potrei sintetizzare dicendo "il futuro nella tradizione".

LE WEISSBIER GRÜNBACHER

Altweisse Gold g.a. 5,3% vol.

La birra Weiss classica per eccellenza: bionda dorata con un equilibrio raffinato tra lievito e anidride carbonica. Convince per la sua freschezza acerba.

Altweisse Dunkel g.a. 5,3% vol.

La vera birra Weiss dell'antica tradizione bavarese. Con un gradevole aroma di malto e un'equilibrata nota finale.

Urweisse Hell g.a. 5,3% vol.

Un piacere originale e speciale per l'estate. Con un sapore allo stesso tempo pieno e brioso.

Leichte Weisse g.a. 2,8% vol.

Il 40% in meno di calorie e di alcool rispetto alla Altweisse Gold. Sapore pieno e rotondo.

Gradevole e briosa.

Alkoholfreie Weisse

Una vera birra Weiss, anche senza alcool. Una saporita alternativa, maturata in bottiglia.

Winter Weisse g.a. 5,7% vol.

Una specialità di birra Weiss dal sapore pieno per la stagione fredda. Disponibile tra ottobre e marzo.

Prinzen-Bock Weisse g.a. 7% vol.

La più robusta tra le birre Weiss. Rossa dorata, con un raffinato equilibrio tra lievito e anidride carbonica. Convince per la sua robusta freschezza

Benno Scharl g.a. 5,3% vol.

Una vera prelibatezza. Prodotta secondo la ricetta originale del mastro birraio. Morbida, equilibrata e rinfrescante

Scopriamo i segreti delle Grünbacher Weissbier: l'antica ricetta originale bavarese, l'invecchiamento originale in bottiglia, l'elevato contenuto di malto di frumento, l'aroma pieno del lievito che dona un sapore fruttato, l'assenza assoluta di trattamenti termici durante la produzione, la torbidezza naturale tipica delle weisse non filtrate. Siamo fieri, dice con orgoglio Noll, di aver saputo proteggere le nostre birre dalle tendenze di moda del momento, così come lo siamo della bravura dei nostri mastri birrai.



ASSOBIRRA: ANNUAL REPORT 2014

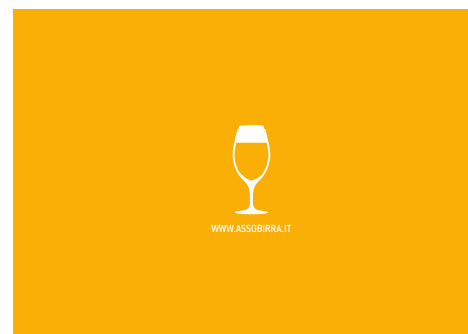


Nell'ultimo anno, nonostante la crisi e un contesto fiscale non favorevole, la birra ha visto salire la produzione del 2% rispetto all'anno precedente, trainata anche dalla buona performance dell'export (+3,5%). Eppure i consumi rimangono "piatti" e si spostano sempre più in casa e verso prodotti più economici.

Il 2014 è stato un anno di luci ed ombre per il mercato della birra: da un lato, il consumo si è attestato su livelli sostanzialmente "piatti", confermando il trend degli ultimi 10 anni, questo nonostante una produzione birraria in crescita del +2% rispetto al 2013 (per un totale di 13.521.000 ettolitri prodotti). È andata bene per l'export, tornato a crescere del +3,5% (per un totale di 1.995.000 ettolitri esportati), grazie anche all'importante ruolo del mercato UE che ha assorbito 1,67 milioni di ettolitri (pari al 76,2% del totale). Dall'altro lato, però, le importazioni di birra non hanno registrato scostamenti significativi rispetto ai due anni precedenti, attestandosi sull'elevato valore di 6.203.000 ettolitri (-0,2% rispetto al 2013 e +0,8% sul 2012).

In questo quadro, l'Italia resta il decimo produttore di birra in Europa, nettamente staccato dai Paesi in testa alla graduatoria (Germania, Regno Unito e Polonia), ma comunque davanti a Paesi di consolidata tradizione birraria come Austria, Danimarca e Irlanda. Molto bene invece la produzione di malto, che come sempre viene interamente assorbita dall'industria italiana, che ha sfiorato la soglia dei 700 mila quintali (+3,8%). Ancora una volta, spiega **Alberto Frausin**,

Presidente AssoBirra, commentando i dati dell'Annual Report di AssoBirra, sia per la crisi economica che per la sempre crescente pressione fiscale, registriamo consumi sostanzialmente piatti. Eppure, **il settore birrario continua a produrre ricchezza, occupazione e imprenditorialità**, generando un valore aggiunto complessivo pari a circa 3,2 miliardi di euro (di cui 2,4 provenienti dalla sola ospitalità) e portando nelle casse dello Stato circa 4 miliardi di euro tra accise, Iva, imposte sui redditi e sui salari, contributi sociali nel settore birrario e proveniente da settori collegati, come l'acquisto di circa 1 miliardo di euro in beni e servizi, in particolare dal settore dell'agricoltura (100 milioni di euro), dall'industria del packaging (400 milioni), e 150 milioni in altri servizi. Il forte aumento delle accise (+30% in 15 mesi), però, ha limitato la capacità di investimento delle aziende del settore, che negli ultimi mesi hanno visto calare il numero di nuove aperture di birrifici, ostacolando anche la creazione di nuovi posti di lavoro. Nonostante questa situazione, il settore birrario continua a rappresentare una parte significativa del Made in Italy alimentare, che costituisce il secondo comparto industriale del Paese dopo l'elettromeccanica.



Occupazione ferma

Nel 2014 l'occupazione complessiva nel settore birrario è rimasta ferma a 136mila unità, fra addetti diretti (4.950), indiretti (17.200) e indotto allargato (113.850). Ma in questo quadro sostanzialmente stabile c'è da registrare, per la prima volta, un forte rallentamento nelle aperture di nuovi micro-birrifici, realtà imprenditoriali a buona intensità occupazionale, che negli anni passati avevano garantito quasi mille nuovi posti di lavoro, soprattutto giovanile. Il loro numero, dopo essere più che raddoppiato fra il 2010 e il 2014, quest'anno ha visto un andamento sostanzialmente stabile tra nuove aperture e chiusure registrate fino alla prima metà del 2015.

Consumi piatti, sempre più domestici e a buon mercato

Nel 2014 i consumi della birra in Italia sono rimasti "piatti", pari a 17.729.000 ettolitri ossia l'1% in più, in valori assoluti, rispetto al 2013 (17.544.000 ettolitri). Consumi, però, che restano invariati in termini di pro-capite, pari a 29,2 litri annui. Il trend dei consumi stabili dura da almeno dieci anni: nel 2005 il consumo pro capite annuo era di 29,9 litri, saliti a 30,3 nel 2006 e a 31,1 nel 2007. Guardando oltre il confine nazionale,

l'Italia è il fanalino di coda dei consumi in Europa (meno della metà della media UE e da 3 a 5 volte inferiore a quello dei Paesi in testa alla graduatoria, come Repubblica Ceca, Germania, Austria, Irlanda).

Quello a cui stiamo assistendo, afferma Filippo Terzaghi, Direttore di AssoBirra, è uno spostamento da parte dei consumatori verso i prodotti più economici: rispetto a 5 anni fa il settore più penalizzato risulta quello "Premium" (diminuito del -20%), mentre quello con la crescita più significativa è il "Private Label" (+64%). Infine, stabile si è mostrato il Main Stream, che rappresenta da solo la metà dei consumi totali. A questo fenomeno si deve poi aggiungere un altro aspetto da sottolineare, quello relativo alla forte pressione promozionale sulla birra, che nel 2014 ha superato il 44% contro il 28,5% medio dei prodotti di largo consumo. Oggi, nella Grande Distribuzione Organizzata, quasi una birra su due è venduta in promozione. Tutti questi sono fattori non trascurabili nell'analisi dell'andamento del settore birrario.

Nel dettaglio, fa riflettere il cambiamento della composizione dei consumi: la prevalenza del consumo in casa rispetto a quello fuori casa. Nel 2014 i consumi di birra Fuori

Casa (On Trade) sono stati pari al 42,6% del totale, con il restante 57,4% rappresentato dagli acquisti nella distribuzione moderna e tradizionale (Off Trade). Nel 2007, ultimo anno prima dell'attuale crisi economica, i consumi in bar, ristoranti, pub, ecc. erano pari al 45,5%, mentre quelli domestici si fermavano al 54,5%.

Accise, un aumento di oltre il 120% negli ultimi 12 anni: che cosa ne pensano gli italiani?

Nulla di buono, guardando i risultati di un'indagine condotta dalla Doxa per conto di AssoBirra (analisi realizzata in due fasi: la 1ª dopo gli aumenti delle accise scattati tra 2013 e 2014, la 2ª fase dopo gli aumenti del 1º gennaio 2015). Per 7 italiani su 10 le accise sono "una tassa nascosta", spesso sconosciuta ai cittadini. Per 2 su 3 (64%) sono "un modo semplice per lo Stato di fare cassa senza risolvere i problemi", mentre più di 9 su 10 (95%) ignorano che la birra sia gravata da accise.

In soli 15 mesi, spiega Terzaghi, le accise hanno subito tre aumenti - ad ottobre 2013, gennaio 2014 e gennaio 2015 - che ne hanno portato il valore dagli iniziali 28,2 a 35,6 euro per ettolitro: +30%. Oggi su una birra da 66 cl (il formato più venduto in Ita-

lia), comprata al supermercato al prezzo di 1 euro, il consumatore paga 46 centesimi di tasse fra accise e Iva; in altre parole, quasi un sorso su due se lo beve il Fisco. L'Italia su questo rappresenta un'anomalia, che provoca una serie di effetti negativi sul settore birrario e su tutta la sua vasta filiera. Infatti, nei pochi Paesi europei in cui la fiscalità sulla birra raggiunge livelli analoghi a quelli italiani, anche le altre bevande alcoliche sono soggette a una tassazione relativamente elevata. In Italia, invece, la birra è l'unica bevanda da pasto ad essere soggetta ad accisa, in proporzione pari a quattro volte quella Germania e tre volte quella della Spagna, mentre l'accisa sul vino è pari a zero e quella sui superalcolici inferiore alla media UE.

In prima linea per la sostenibilità: emissioni CO2 a -40%, -9 miliardi di litri d'acqua l'anno

Nonostante i produttori di birra italiani siano chiamati a confrontarsi con un mercato estremamente complesso, in 25 anni il settore birrario ha mostrato un grande impegno sul fronte della sostenibilità, arrivando a ridurre di circa due terzi la quantità di acqua consumata per produrre la birra. Nello stesso tempo il consumo di energia per hl di birra prodotto è sceso da 177 MJ a 128 MJ. Per dare un'idea del vantaggio ambientale conseguito, rispetto al 1990 l'industria birraria italiana ha risparmiato una quantità di energia pari al fabbisogno annuo di 180 mila persone. In percentuale ancora maggiore (-40% circa) sono diminuite le emissioni di anidride carbonica, con un risparmio annuo pari a 62 mila tonnellate: l'equivalente della CO2 assorbita in un anno da 600 ettari di bosco. Dal 1990 ad oggi, a fronte dell'aumento dei volumi produttivi e della percentuale di birra in bottiglia, il quantitativo di vetro è diminuito del 20%, da 522 mila a circa 400 mila tonnellate annue, grazie alla riduzione dello spessore. Allo stesso modo, alleggerendo il peso delle lattine contenitore da 17 a 13 grammi, il quantitativo di alluminio impiegato è sceso del 40%. Nel

2014 quasi il 14% della birra venduta in Italia è stata distribuita in fusti, il sistema a minore impatto ambientale secondo le analisi internazionali di Life Cycle Assessment (LCA): una percentuale che pochi altri settori possono vantare.

Come produttori di birra, afferma **Frausin**, siamo molto attenti sia a realizzare un prodotto totalmente naturale, che a minimizzare l'impatto sull'ambiente dovuto alla sua produzione. Per fare un esempio, basti pensare che siamo arrivati a risparmiare circa 9 miliardi di litri d'acqua all'anno, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo di una regione come la Valle d'Aosta. Come ulteriore impegno, ci tengo a sottolineare che entro il 2020 le aziende birrarie italiane diminuiranno di un ulteriore 25% l'impiego di acqua e faranno scendere del 40-50% rispetto al 1990 le emissioni di CO2.

Le Campagne per promuovere un'eccellenza del Made in Italy e un consumo responsabile

Il 2014 e il 2015 si contraddistinguono anche come anni estremamente impegnativi per AssoBirra in termini di difesa del settore, ma anche di diffusione di una corretta cultura del bere e del consumo responsabile. Nel 2014 il comparto birrario ha mobilitato l'opinione pubblica contro l'eccessivo carico fiscale sulla birra, dando vita a una battaglia, **Salva la Tua Birra**, che punta ora alla riduzione delle accise. Il 18 Marzo 2015 è stata presentata a Roma, a Montecitorio, **FiscAle**, una birra "limited edition" prodotta appositamente in occasione del lancio della campagna #rivolgliolamiabirra. Ma il 2015 è anche l'anno della campagna di comunicazione collettiva dedicata alle donne, **Birra, io t'adoro** (www.birraiotadoro.it), nata nell'ambito della campagna europea "Love Beer" lanciata nel 2014 da The Brewers of Europe, associazione che rappresenta i produttori di 27 Paesi europei.

La campagna, che ha segnato il ritorno di As-

soBirra in comunicazione dopo 30 anni, ha vinto il **Premio Immagini Amiche** come migliore campagna pubblicitaria nella categoria affissioni. Infine, il settore ha proseguito nell'impegno ormai decennale in favore di un consumo responsabile delle bevande alcoliche lanciando, nella primavera del 2015, la terza edizione di **Se aspetti un bambino l'alcol può attendere** (www.seaspettiunbambino.it), campagna d'informazione realizzata in collaborazione con la SIGO, Società Italiana di Ginecologia e Ostetricia.

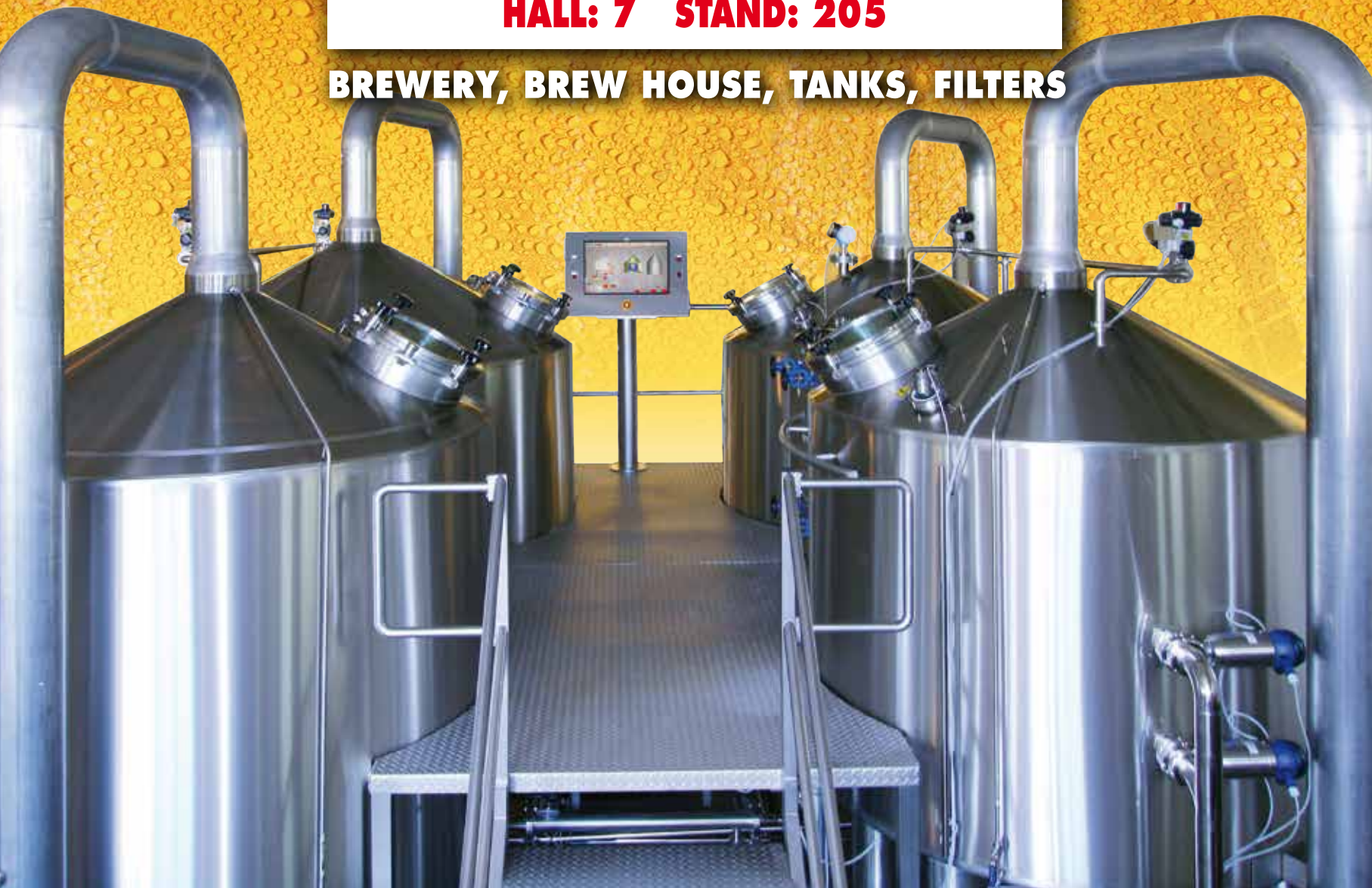
Da sempre, come produttori di una bevanda che contiene alcol, anche se in piccola parte, conclude **Terzaghi**, siamo in prima linea per diffondere una corretta cultura del bere. L'Italia, con i circa 29 litri di consumo annuo pro-capite, è la nazione dove si beve con più moderazione, sia tra gli uomini che tra le donne. Il nostro, infatti, è un Paese dove la birra è particolarmente amata dalle donne, che la consumano in maniera esemplare: il 70% delle giovani la beve a pasto, il 13% come aperitivo, spesso rinforzato da cibo. A loro in particolare abbiamo dedicato la campagna "Birra, io t'adoro" per raccontare che un consumo prudente e consapevole di birra può essere compatibile con uno stile di vita moderno, equilibrato e attivo.





BRAU BEVIALE 10-12 November 2015
HALL: 7 STAND: 205

BREWERY, BREW HOUSE, TANKS, FILTERS



spadoni

Breweries
www.spadoni.it

Meccanica SPADONI srl - Beer Division

Via Mure 9,11 – 31030 ALTIVOLE (TV)

Tel.: +39 0423 923124

Fax: +39 0423 919389

e-mail: spadoni.ba@spadoni.it

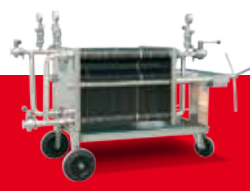
Meccanica SPADONI srl

Sede: Via dei Vinari, 7- 05018 ORVIETO (TR)

Tel.: +39 0763 316181

Fax: +39 0763 316384

e-mail: sspado@spadoni.it



Birrart Classic

Dall'8 all'11 ottobre Oltrexpo, area fieristica di Casteggio (PV), ospiterà la 7ª edizione di BirrArt, la rassegna delle birre artigianali ormai diventata tradizione. BirrArt rende protagonisti 16 microbirrifici italiani, tra espositori consolidati e grandi novità, con uno spazio dedicato a 4 realtà europee, un Expo-corner che favorirà il confronto, aperto e onesto, tra produzioni nazionali e internazionali. Ma il confronto, sotto forma di abbinamento, sarà anche quello tra birra artigianale e prodotti tipici, grazie ad una rinnovata formula

che vedrà la fiera di Casteggio popolarsi di proposte street food, ma soprattutto di 8 bistrot che offriranno l'occasione di accostarsi a tradizioni gastronomiche diverse e lasciarsi suggestionare da aromi e sapori mai scontati. Musica, spettacoli, cultura, degustazioni e cene tematiche ruoteranno intorno ai microbirrifici artigianali, per gustare grandi eccellenze di produttori ormai affermati e scoprire interessanti bionde artigianali di giovani birrai che stanno incominciando la propria avventura imprenditoriale e di gusto.



Mastro Birraio Pordenone

Dal 23 al 25 ottobre dal 30 ottobre al 1° novembre, 20 birrifici diversi ogni week end! Eccoli. Nel primo week-end: Jeb, Zhare Beer, Birra di San Giorgio, Malastrana, L'Inconsueto, Villa Chazil, Sognando Birra, Vari Birrifici USA, Padus, Birrone, Valscura, Del Ducato, Chimay, Mr.Sez, Bad Attitude, Theresianer, Monastero San Biagio, Benaco70, Opperbacco, B20. Nel secondo: Barcellona Beer Company, Na' Biretta, Brasserie Les 3 Forquets (Lupulus), Brasserie Alpina, La Buttiga, Della Granda, Bradipongo, Quero, Del Borgo, Baladin, Estense, Caulier, Farnese, Fontevivo, La Superba, Terre d'Acquaviva, Birra 100 venti, Croce di Malto, Brau Kunst Keller, Bibibir, Kundmuller. Ad accompagnare le tante birre 12 gastronomie d'eccellenza, stand dei costruttori di impianti e forniture per birrifici e poi collezionismo, gadget, editoria ed enti didattici.

Un bel regalo ai primi 1000 visitatori di tutti i venerdì, un bicchiere in vetro commemorativo dell'evento. Immancabili i laboratori di degustazione, conferenze e seminari così come l'intrattenimento con musicisti ed artisti di strada.



Torna Mastro Birraio a Ferrara

Nei padiglioni di Ferrara Fiere **venerdì 7, sabato 8 e domenica 9 novembre** si potranno degustare centinaia di birre presentate direttamente dai loro Produttori. I Birrifici presenti: Acelum, B.A.V., Bad Attitude, Bayreuther, Beergate, Birradamare, Birra Abba', Birra di Classe, Birra Maraffa, Birra Pentra, Birrificio Conense, Birrone, Brasseria Alpina, Caulier, Corti Veneziane, Estense, Il Molo, Jeb, La Buttiga, La Cotta, La Superba, L'Inconsueto, Malastrana, Monkey Beer, Palabrauhaus, Rattabrew, The Drunken Druck, Terre d'Acquaviva. Nelle va-

ste aree allestite vi sarà la possibilità di assaporare golosi prodotti gastronomici d'eccellenza. Nell'ambito dei vari corsi di degustazione e di laboratori con grandi esperti italiani, venerdì 7 **Birre e**

Formaggi, matrimonio perfetto, condotto da **Andrea Camaschella** che guiderà anche **La produzione di una birra artigianale** il giorno successivo e chiuderà con **Alfonso Del Forno** di nonsologlutine.it domenica 9 sul tema **Le birre senza glutine**. Presenti anche produttori di impianti per la fabbricazione artigianale della birra.



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



birradamare.it
B I R R A R O M A
'na biretta®

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

Vale la Pena

Dal birrificio nato nell'ambito del progetto di inclusione di detenuti del carcere romano di Rebibbia, altre novità. Dopo **Drago 'n Cella**, una Belgian Specialty Ale, speziata con bucce di bergamotto e limone, aromatizzata con un infuso di dragoncello, profumatissima ed amara, con un'intensa luppolatura ad equilibrare la speziatura, nata dalla collaborazione con il birraio Luigi "Schigi" D'Amelio di Extraomnes, è la volta di **Amarafemmena**, un'IPA di g.a. 6,1% vol. con aromi tropicali e ben bilanciata che ha visto l'intervento del birrificio napoletano **Malto Libero**, e il nome della birra è una chiara indicazione della napoletanità come dell'amarezza data dai luppoli. Da Vale la Pena non solo buone birre ma nomi veramente impattanti!



SANTA MORTE IMPERIAL STOUT

Presentata in anteprima a Borgorose per il Birra del Borgo Day, questa Russian Imperial Stout è stata concepita in Messico dal beer sommelier Eduardo Villegas (oggi titolare oltreoceano del microbirrificio Tatuaje) e nata in Italia dalla condivisione di 3 birrifici abruzzesi, **Casa di Cura**, **MFC** (Monster Factory & Co) di Lanciano e **Opperbacco** di Notaresco. Uscirà ufficialmente a no-

vembre nelle due versioni, la prima maturata in bottiglia e la seconda affinata in botte di rovere in cui in precedenza era riposato un vino, per la precisione una falanghina dell'azienda abruzzese Di Sipio. Prodotta utilizzando malti scuri, tabacco maturo messicano, legni di palissandro e radici di genziana, la Santa Morte, g.a. 10,2% vol., viene imbottigliata in una speciale bottiglia in gres decorata.



DENTRO LA COTTA





Birrificio Artigianale Viadanese

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

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



PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO



Due novità da PBC, **Summerland**, g.a. 3,8% vol., una session IPA luppolata con le varietà americane Bravo e Palisade, chiara, fresca, tipicamente estiva, e **Caval Donato**, g.a. 9% vol., frutto della collaborazione con il Birrificio del Forte. Siamo di fronte ad una Strong Dark Ale di ispirazione belga, e lo si sente dai malti e dal lievito, mentre la luppolatura è tipica di un'APA.

MasulPils da Opperbacco

In occasione del X Festival delle Birre Artigianali di Castellalto, in provincia di Teramo, il Birrificio Opperbacco ha realizzato la prima birra a bassa fermentazione. È **MasulPils**, g.a. 5,2% vol., con luppolo Saaz e Tettnanger, beverina e dissetante, leggera e fresca.



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



Un programma intenso ha caratterizzato l'Open Day organizzato da Jurij Ferri di Birra Almond '22 nel suo nuovo stabilimento di Loreto Aprutino, in provincia di Pescara, il 16 luglio scorso. Per tutti gli ospiti una giornata di briefing e riflessioni sul mercato della birra artigianale italiana, dagli esordi al futuro, che ha coinvolto l'intera filiera, dai costruttori di impianti di produzione ai fornitori di materie prime fino ai distributori e produttori di birra.

PROGRAMMA

Mondo Birra - Dal 1996 ad oggi. La crescita esponenziale dei birrifici in Italia.

Meccanica Spadoni (impianti per produzione di birra) - Dimensionamento dei birrifici Italiani; come è cambiata la scena produttiva negli ultimi 10 anni

Pab srl (materie prime) - La realtà delle microbirrerie in Italia dal punto di vista delle materie prime. Il Km 0 nella birra.

Rimini Fiera - Presentazione Beer Attraction 20-23 febbraio 2016

Birra & Sound (rivista di settore) - Rapporto fra birre artigianali e industriali.

Francesco Donato (distributore birre artigianali) - la distribuzione di birre artigianali italiane, difficoltà logistiche e di inserimento del prodotto. Trend di mercato

Polykeg (fusti in pet) - Test di laboratorio, vantaggi nell'utilizzo del fusto one way.

Enovetro (contenitori in vetro) - Formato utilizzato attualmente sul mercato italiano e le tendenze future

Luca Giaccone - Crescita quantitativa e qualitativa della birra artigianale italiana.

Andrea Camaschella - Le birre tipicamente "italian style".

Birre con castagne, con mosti d'uva, affinamenti in legno e fermentazioni spontanee.

Francesco Valentini (Cantina Agricola Valentini) e Jurij Ferri - La collaborazione fra artigiani Italiani. Uniti nel fronteggiare la crisi economica.

L'OpenDay è stata anche l'occasione per presentare le nuove bottiglie ed etichette Almond per il 2016 e per gustare tutti insieme un ricco buffet accompagnato da Cerasuolo e Trebbiano Valentini sfuso dalle damigiane e ovviamente le Birre Almond alla spina.

Almond'22 Open Day

Per la prima volta un Open Day che non fosse solo autocelebrativo ma che aiutasse a comprendere cosa sta realmente accadendo in Italia nel mondo della birra artigianale. È riuscito a Jurij Ferri che ha saputo riunire tanti settori della birra artigianale, invitando ad un confronto birrai, produttori di impianti, fornitori di materie prime e di attrezzature, giornalisti ed esperti birrofilo. Ecco il programma che, grazie i vari interventi, permette una visuale completa sullo sviluppo birraio, da definire esponenziale visto che risultano circa 900 birrifici attivi nel nostro Paese.



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



Fabbrica della Birra Perugia

Nasce nel centro di Perugia nel 1875 la Fabbrica della Birra Perugia ad opera di Ferdinando Sanvico e si afferma nel Centro Italia tanto che a fine 800 vanta 250 dipendenti. La produzione va avanti fino al 1927 quando il marchio viene assorbito da un grosso gruppo industriale che ne decreta la chiusura. Poi 90 anni di silenzio. Oggi, come la fenice, risorge dalle ceneri grazie ad un gruppo di giovani soci e al birraio Luca Maestrini che lavora fianco a fianco con la socia Luana Meola.



BIRRE ARTIGIANALI



C'è qualcosa di nuovo oggi nel sole, anzi d'antico, non ho mai amato il Pascoli ma l'incontro con la Fabbrica di Birra Perugia mi ha fatto tornare alla mente la sua poesia "l'aquilone"... solo l'inizio per fortuna! Qual è il legame? Una birra "antica" che si ripropone in una chiave di lettura "nuova". Eh sì! Sono passati 140 anni da quando è nata Birra Perugia, come potete leggere nella sua storia, e sono quelli che verranno celebrati con una birra nuova, la prima di Birra Perugia, come tutti chiamano questo birrificio, a bassa fermentazione in omaggio allo stile con cui era nata. Si chiamerà proprio 140 questa celebrativa e verrà proposta in fusto all'Eurhop Beer Festival di Roma dal 9 all'11 ottobre ed in contemporanea in tanti locali birrai sparsi su tutto il territorio italiano. E questo è già l'imminente futuro ma guardiamo all'attualità. Ci troviamo di fronte ad un birrificio fortemente voluto, che ha avuto una lunga gestazione e che proprio per questo è nato con tutti i crismi per diventare un grande birrificio: cultura,

passione, sacrificio, maestria, amore per la propria città, legame con il territorio... tutto questo è nelle birre della Fabbrica di Birra Perugia perché lo è nella mente e nel cuore dei suoi giovani soci che hanno avuto il coraggio di far risorgere un marchio che fa parte della storia della birra in Italia. Nata nel 2012 e presentata ufficialmente nel 2013, Birra Perugia, nell'indovinata location, una struttura industriale degli anni '70, a Pontenuovo di Torgiano, 12 km da Perugia, in soli due anni ha già conquistato premi importanti: medaglia d'oro all'European Beer Star Award 2013 per la sua Golden Ale e quest'anno altra medaglia d'oro a Birra dell'Anno per la Calibro 7 che si è aggiudicata il primo posto anche al Premio Cerevisia. Un birrificio "vero", con la sua bottega che fa vedere gli impianti e la produzione, in cui sono esposte vecchie immagini e tutte le birre prodotte, in cui troneggia il grifo rampante di Perugia e la scritta "bevi per ricordare", e chi visita Birra Perugia e ne beve le birre non può che ricordarle.

Linea Classica

Golden Ale g.a. 5,2% vol.

Birra chiara, dal moderato grado alcolico ma di grande profumo, freschezza e sapore. Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, è ispirata ad uno stile inglese decisamente affascinante che lega bevibilità e gusto come pochi altri al mondo.

American Red Ale g.a. 6,0% vol.

Birra dal colore ambrato, i profumi intensamente luppolati, il gusto avvolgente e corposo, distinto da un finale piacevolmente amarognolo. Prodotta col metodo dell'alta fermentazione, è ispirata ad uno stile pionieristico che ha segnato una tappa decisiva dell'American Craft Beer Revolution.

Chocolate Porter g.a. 5,3% vol.

Birra dal colore scuro, i profumi ammalianti, con deliziosi richiami di cacao, il gusto pieno e profondo. Prodotta col metodo dell'alta fermentazione, è l'interpretazione di uno stile britannico molto classico, esaltato dall'aggiunta di granella di cacao a fine fermentazione.

Linea Creativa

Calibro 7 g.a. 5,5% vol.

Un'American Pale Ale esuberante e originale, dai forti richiami agrumati e tropicali. Lo stile, la creatività della ricetta e l'importante dry hopping, che utilizza ben 7 luppoli diversi, scolpiscono una birra dal gusto anticonvenzionale e irriverente.

ILA g.a. 8% vol.

Una Scotch Ale che nasce dalla collaborazione con Samaroli, uno dei più importanti selezionatori di distillati del mondo. L'affinamento in barili usati nella produzione di whisky, provenienti da alcune delle migliori distillerie di Scozia, rende questa birra incredibilmente complessa. I profumi spaziano dal caramello alla frutta secca e sono attraversati da raffinati cenni iodati, marini, lievemente torbati. Il gusto è avvolgente e profondo, caldo e deciso, di interminabile persistenza.

Linea Territorio

Suburbia g.a. 6,2% vol.

Una English IPA molto classica, realizzata in collaborazione con il birrificio Toccalmatto. Il malto (100% Maris Otter Floor), il luppolo inglese (East Kent Golding) e il deciso dry hopping, che dona sensazioni resinose e balsamiche, rendono unica questa birra, autentico tributo ad uno dei locali più incredibili mai visti sulla scena punk-rock italiana.

Barley Wine g.a. 12% vol.

Il Barley Wine sosta per circa un anno in botti di rovere, usate in precedenza per l'affinamento di uno dei vini umbri più prestigiosi: il Torgiano Riserva Vigna Monticchio Lungarotti. Successivamente viene rifermentato in bottiglia e affinato in cantina. Alcolico, di bella materia e intensità aromatica, può invecchiare per oltre vent'anni, acquistando nel tempo sensazioni terziarie sempre più affascinanti. Birra millesimata.





Quasi tutti gli alimenti si possono friggere: verdure e ortaggi, pesce e carni, pane e pizza, frutta e dolci. Al naturale o infarinato, impanato o pastellato, in tempura come oggi è di moda, fritto è tutto buono, non a caso in Toscana vige il detto “fritta l'è bona anche una ciabatta”.

TUTTI FRITTI

di Marcella Fucile

Il nutire giraci intorno: i fritti sono una tentazione a cui è difficile resistere. I nutrizionisti ci dicono che fanno male, ed è certo se ne abusiamo o friggiamo male, ma l'ostracismo al fritto è dannoso quanto l'eccesso di consumo. E poi, e qui parlo da golosa, si può sempre rinunciare a provocanti ricette o invoglianti stuzzichini? A me poi il fritto ricorda le polpette di carne, ovali, croccanti e dorate, che faceva mia nonna e solo a pensarci mi viene l'acquolina in bocca (anche perché a me non vengono come a lei!). In sintesi, il fritto, ça va sans dire, fa parte della nostra cultura... e la storia lo dimostra. Già nell'antica Roma si usava friggere i cibi con l'olio d'oliva, poi sostituito nel Medioevo dallo strutto di maiale; entrambi sono stati utilizzati nell'italica cucina fino agli anni '60 quando lo strutto è stato eliminato per motivi dietetici e all'olio di oliva sono stati sostituiti oli di semi, proposti come più “leggeri”. E qui entriamo nel merito di cos'è la frittura: metodo di cottura a fuoco vivo con cui gli alimenti vengono immersi in grassi animali o vegetali. La definizione è semplice, i problemi nascono quando parliamo dei grassi e delle temperature a cui devono essere portati... e siamo già nel capitolo “friggere bene”! Per ottenere una frittura sana, oltre che gustosa, occorre usare il “grasso” giusto, ma quale? Vegetale sicuramente, il migliore è l'olio di oliva che ha un alto punto di fumo, ossia la temperatura alla quale l'olio comincia a far fumo liberando sostanze tossiche, meglio ancora l'olio extravergine di oliva che contiene vitamina E e polifenoli. C'è da dire che ogni alimento, e qui è una questione di sapore e non salutistica, dovrebbe avere il suo tipo di grasso, mi spiego meglio con un esempio: il gusto dell'olio di oliva è molto caratteristico e potrebbe non essere adatto ad alimenti delicati per i quali si consiglia l'olio di semi di arachide. Io personalmente uso l'olio evo per le carni bianche e le verdure,





mentre per pesce e carni rosse privilegio l'olio di arachidi, ma ripeto, è una questione di gusto. Cosa invece è sempre sconsigliato è l'olio di semi vari, di cui non si conosce la composizione, e la margarina, a prescindere dall'olio con cui è stata ricavata. Anche il burro ha un impiego limitato in frittura perché non ne regge le temperature, infatti viene usato dagli estimatori solo per frittture poco profonde o a bassa temperatura, ad esempio la classica fettina panata.

Non possono mancare ora piccoli consigli per un'ottima frittura: pentola giusta (grande con bordi svasati), abbondante olio (il cibo ci deve galleggiare), giusta temperatura (almeno 160-180°C), taglio omogeneo degli alimenti (grandezze diverse hanno tempi di cottura diversi), friggi pochi pezzi alla volta, scola bene la frittura (su carta assorbente da cucina), metti il sale solo alla fine, non mettere il cibo fritto l'uno sull'altro e infine, servi ben caldo, e se proprio devi riscaldare, usa il forno con il grill.

In quanti modi si può friggere? Al naturale, con infarinatura, con impanatura, con pastella. Questi metodi sono correlati all'alimento che vogliamo friggere. Ad esempio patate ed uovo vanno **al naturale** perché "reggono" l'olio bollente. L'**infarinatura**, solo con farina o prima uovo sbattuto e poi

farina, è ideale per melanzane, scaloppine e piccoli pesci. L'**impanatura** prevede il passaggio nell'uovo sbattuto leggermente salato e poi nel pangrattato, e qui mi devo soffermare. Non usate il pangrattato industriale che assorbe l'olio, è preferibile usare il pane raffermo e passarlo nel frullatore... eviterete un fritto unto! Il metodo viennese dell'impanatura contempla un passaggio in più: prima infarinare, poi passare nell'uovo,

vo, infine nel pangrattato. Consiglio l'impanatura per la cotoletta, il pollo, il coniglio a pezzi, i tranci di pesce e per le verdure lessate. Friggere con **pastella** è più complesso e prevede tante varianti, gli ingredienti base sono farina, uova (solo tuorlo o albume), sale, acqua, latte o birra per diluire l'impasto; fondamentale è la densità del composto che dovrà avvolgere gli alimenti. La pastella è d'obbligo per verdure e frut-



ta. E infine la **tempura**, tecnica di frittura giapponese che ha preso piede anche da noi, un metodo in cui alla pastella di uova e farina si aggiunge acqua ghiacciata se non cubetti di ghiaccio - quindi fritti in olio bollente per pochi minuti

Seguendo piccole regole e qualche accorgimento, scopriamo così che il fritto non è quel "demone" in cucina che molti prospettano, d'accordo che non è il metodo più leggero e ipocalorico ma neppure la bestia nera dei sistemi di cottura.

Di particolare interesse per il gestore di un locale, è anche la presentazione del fritto che secondo la mia opinione colpisce il cliente quanto la sua bontà. Giocato sui colori e accompagnato da salsine, anche diverse fra loro, o arricchito nel pangrattato da frutta secca, oppure presentato al cartoccio come si usa in tutta Italia per lo street food. A proposito, oggi si fa un gran parlare di street food come se fosse

un'esperienza prettamente made in USA, è bene ricordare come il fritto sia il caratteristico "cibo di strada" della nostra cultura gastronomica e come, nelle sue varie tradizioni, sia fortemente radicato in tantissime regioni italiane, dal Trentino con i krapfen alla Sicilia con le panelle.

Ed ora qualcosa per stupire i vostri clienti, i fiori fritti, no, non i fiori di zucca, ma i

fiori di acacia, di sambuco, di glicine, di magnolia, di mimosa, di borraggine.

Tutti fiori commestibili e molto buoni.

Mi soffermo sulla borraggine che produce fiori di un colore fra il viola e il blu elettrico.

Nascono a grosso grappolo e possono essere raccolti con il loro rametto. Vanno lavati e asciugati bene, impastellati, per la pastella il consiglio è farina, uova e birra molto fredda, e messi a friggere in olio di arachide per 3-4 minuti. Guarnire le frittelle con il fiore fresco... una presentazione cromatica di grande impatto, un piatto assolutamente innovativo.



L'AMOUR DU MÈTIER



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...

L'ART DE BRASSER



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

Il Porcino di Demetra

Si avvicina il tempo dei porcini ma, come ben sanno gli estimatori di questo fungo, tutto dipende dalle condizioni climatiche. Grazie a Demetra, la nota azienda di Talamona (SO) altamente qualificata nell'offerta ai professionisti della ristorazione di specialità alimentari, ogni gestore di locale potrà servire in qualsiasi stagione squisiti piatti a base di porcini.

Soddisfare le esigenze dei clienti è l'imperativo dell'azienda Demetra, non a caso oggi vanta una gamma di oltre 500 innovative specialità ricettate che spaziano dall'antipasto al dolce. Ristoranti, pizzerie, bar, pub, self-service, insomma ogni locale del canale ho.re.ca. può trovare in questa vasta gamma il modo per soddisfare a sua volta il proprio cliente, con una certezza: sapere di offrire un prodotto di qualità che mantiene inalterata tutte le caratteristiche del prodotto fresco e che garantisce al tempo stesso allo chef un elevato livello di personalizzazione, pur rappresentando una scelta di facile e veloce utilizzo. È così che la voglia di porcino può sempre essere esaudita, e soddisfatta, con i porcini al naturale Demetra che vi proponiamo in una ricetta nella versione di grosse cappe altamente selezionate, ideali da cucinare alla griglia, fritte o al forno, come il prodotto fresco.

Cappe di Porcini Grigliate con Pancetta Croccante e Polenta Morbida

Ingredienti per 4 persone: n. 8 cappe di porcini al naturale Demetra, 100g pancetta a cubetti, 300g polenta gialla morbida, q.b. olio extravergine d'oliva Demetra, q.b. pepe nero macinato grosso Wiberg, q.b. sale Wiberg e timo

Procedimento:

Inizialmente preparare la polenta miscelando 125g di farina gialla con 500ml di acqua bollente salata. A parte in una padella rosolare la pancetta con poco olio, aggiungere le cappe precedentemente grigliate e insaporire con sale, pepe e timo. Una volta terminata la cottura della polenta disporre un poco al centro del piatto, adagiare sopra le cappe di porcini, la pancetta e decorare con pepe e timo.



Porcini si nasce.



Scegliamo solo la migliore qualità di funghi che la natura è in grado di offrire.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

Immaginate di camminare per i sentieri appena tracciati tra le radici degli alberi su un tappeto di aghi di pino, e lasciatevi inebriare dal profumo di muschio selvatico e corteccia. Questo è il luogo dove Demetra sceglie con cura i funghi porcini perchè nessuna coltivazione li può creare, per garantirti sempre un prodotto fresco e di una qualità davvero speciale.

www.demetrafood.it

Svevi, importatore, distributore e produttore di specialità gastronomiche, non si accontenta di offrire al pubblico un vasto assortimento di prodotti, di offrire alla clientela un servizio personalizzato di formati, di garantire spedizioni veloci, ma è alla continua ricerca di prodotti innovativi ed interessanti che possano incuriosire e soddisfare il consumatore.

SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO

Negli ultimi mesi sono state introdotte nel catalogo Svevi diverse novità esclusive, come il **würstel Vienna ripieno di formaggio**, prodotto nella regione della Turingia, famosa per molte altre specialità tipiche della cucina tedesca. Il würstel è caratterizzato dalle dimensioni ridotte (50 g, la classica grandezza del würstel viennese) che lo rendono ideale per essere servito in ricchi piatti misti.

Altra novità, che sta stimolando una curiosità sempre crescente nel pubblico, è il **Franzburger**, l'hamburger bavarese. Un panino tondo, dall'impasto e dal sapore tipici del Brezel, farcito con una fetta di leberkäse, wurstel al taglio cotto su piastra, insalata e senape tipica. Un piatto nuovo e diverso che si sta velocemente guadagnando un posto di rilievo nei menù delle migliori birrerie in Italia.

Dal nuovo laboratorio di produzione, interno all'azienda, ecco

poi un'altra esclusiva novità: lo **"stincò della compagnia"**, un grande stincò di maiale da 900 g/1 kg, dalla carne morbida e saporita, arricchito da cotenna croccante e leggermente speziata. Un prodotto ideale per le feste della birra che in questo periodo fioriscono in tutta Italia in omaggio all'Oktoberfest di Monaco, così come può essere un prodotto di punta per tutti quei locali che vogliono inserire nel loro menù una portata di sicuro impatto visivo e gastronomico.

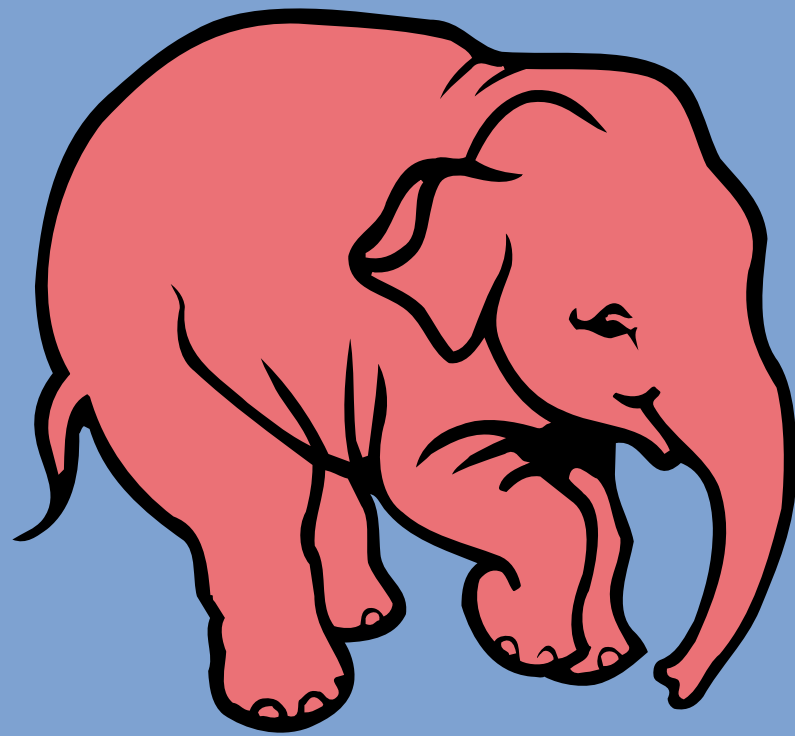
Anche l'offerta casearia si arricchisce di una novità: dopo i formaggi trappisti Westmalle e Orval, prodotti dalle note abbazie da tutti conosciute per le loro birre, e già in catalogo, è arrivato anche il formaggio alla birra **Duvel**. Un formaggio a pasta semidura, dal sapore deciso e marcato, che completa la gamma di formaggi Svevi.



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

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

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





CHARLIE ONE

Il piatto italiano più famoso nel mondo crediamo che sia la pizza e da varie indagini è anche uno dei piatti più graditi dagli italiani, non a caso nel Bel Paese pullulano le pizzerie... alcune ottime, altre così così, purtroppo alcune pessime. A qualunque categoria appartengano, la maggioranza ha un difetto: cura poco la birra, che pure rappresenta il più tradizionale, e consumato, abbinamento con la pizza

di Luca Gennaro

Siamo a Brescia, in via Galilei 116, e al Charlie One, pizzeria, ristorante da asporto, gastronomia, non solo troviamo ottime pizze e tante altre sfiziosità ma anche ottime birre e ben servite. Da quasi 10 anni questa pizzeria è un punto di riferimento per tutti coloro che amano gustare pizze di alta qualità, che vogliono scegliere tra una notevole varietà di gusti, che volentieri sperimentano proposte insolite. A fare la differenza al Charlie One sono gli ingredienti dell'impasto e della farcitura, oltre ovviamente alla maestria del pizzaiolo. Elemento di vanto del locale è il biologico, a partire dall'impasto, per il quale viene utilizzata una miscela di farine bio, frutto di una ricerca accurata, e il lievito madre anch'esso bio, fino ai pomodori bio e all'autentica mozzarella, e quella di bufala non è una "bufala" cioè una fregatura ma quella controllata ed originale. Gli ingredienti della farcitura, se si tratta di verdure sono sempre fresche, al Charlie One la parola "surgelato" non piace proprio, e cucinate handmade, e se parliamo di salumi, affettati e formaggi potete star certi

che sono di primissima scelta. La pizza poi ha un'altra particolarità, è più alta di quanto normalmente si trovi nel centro-nord Italia, e questo viene apprezzato dal pubblico. Ulteriore caratteristica del Charlie One è che la pizza si paga a peso, tanto mangio e tanto pago, e la qualità giustamente si paga. Non solo pizza, ma anche calzoni, focacce, lasagne, parmigiana, insomma di sfiziosità ce ne sono a iosa... e per un'accoppiata perfetta birre Braufactum del Gruppo Radeberger, fornite da Micheli Distribuzione di Azzano Mella. Al taglio, da asporto, da gustare al tavolo, ce n'è per tutti i golosi di pizza e birra!





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



Tutti noi (**le Api**) nel nostro lavoro affrontiamo ogni giorno il mercato (**la Melagrana**) allo scopo di produrre utili (**il Miele**) per le nostre Aziende.

All'ombra del nostro albero (**Ludus Master's Training**) si preparano i pochi e privilegiati uomini che ne raccoglieranno i frutti.

INFORMATEVI SULLE SESSIONI DI CORSO DURANTE L'ANNO:

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

info +39 075 966 06 07



La nostra rivista ha organizzato un circuito di eventi di degustazione di Birra Artigianale che vedono coinvolti 12 locali del Centro Italia. Le serate, dal nome Birra&Sapori, sono dedicate ogni volta ad un birrificio artigianale del territorio e le birre non saranno solo in abbinamento ma protagoniste anche delle portate. La prima serata si è svolta il 20 agosto nel ristorante dell'Activo Park di Scheggino, in Valnerina

Birra dell'Eremo all'Activo Park

di Piero Ceccarini

Activo Park è un parco divertimenti che sorge lungo le rive del fiume Nera, presso l'incantevole borgo medievale di Scheggino, a pochi km da Spoleto in Umbria, in un paesaggio di grande suggestione e bellezza. Completamente immerso nella natura, occupa circa 25 ettari di cui 7 recintati e attrezzati con giochi e attività acrobatiche. All'interno del Parco si trova il ristorante che accoglie tutti gli ospiti in una atmosfera rustica e calda. È qui che Birra&Sapori ha inaugurato la

sua prima serata con Birra dell'Eremo ed un menu proposto dalla "cooking class" di Ludus Master's Training. Fedele all'obiettivo di esaltare le eccellenze del territorio e di sviluppare la cultura birraia e l'apprezzamento per la birra artigianale italiana, il menu ha visto l'utilizzo di ingredienti tipici della zona e delle varie birre, nel piatto e nel bicchiere, con gradevoli spiegazioni del Mastro Birraio di Birra dell'Eremo. Non poteva mancare nell'occasione il concessionario di zona del Birrificio, CaBa di Spoleto, presente con una



BIRRA DELL'EREMO

presenta

BIRRA DELL'EREMO

Le degustazioni di Birre Artigianali ideate dalla rivista Birra&Sound

B&S

Birra dell'Eremo e Sapori della Valnerina

ACTIVO PARK

giovedì 20 AGOSTO

ALLE ORE 20.30

Presso il RISTORANTE ACTIVO PARK via Valsasana Scheggino (a 10 minuti da Spoleto - PG)

Degustazione di Birra dell'Eremo, nel piatto e nel bicchiere

Info e prenotazioni
Activo Park
0743 618005 - www.activopark.it
Birra&Sound
348 7217147 - www.birraandsound.it





nutrita rappresentanza che, come gli altri ospiti, ha gradito molto la cena. Ricco infatti il menu organizzato dalla Cucina del Parco, studiato dallo Chef di Ludus in accordo con il Birrificio. Apertura con l'aperitivo "**Saggia... mente**", protagonista la **Saggia**, in stile "blanche", dai profumi di lievito e agrumi con note speziate di coriandolo ed arance; sempre la Saggia ha accompagnato l'antipasto, **In-voltini di Melanzane e Zucchine ripiene di Formaggi Tipici della Valnerina**. A seguire due primi: **Maltagliati alla Carbonara di**

Verdure con Zafferano di Cascia, abbinati alla **Nobile**, una "golden ale" dal profumo agrumato, amaro equilibrato, note maltate, e **Pappardelle al Ragù di Coniglio**, accompagnate dalla **Magnifica**, in stile "american amber ale", dai profumi fruttati e maltati ed un amaro delicato di luppolo. La pasta era ovviamente fatta in casa e tirata a mano e sia la Nobile che la Magnifica sono state rispettivamente utilizzate per sfumare i condimenti delle due portate. Stupendi poi i **Bocconcini di Maialino accompagnati da Rosti**

di Patate Rosse di Colfiorito al Rosmarino con cui è stata servita la **Fuoco**, una "tripel" dal colore oro intenso, con profumi di crosta di pane e al palato sapori di malto e note caramellate per poi lasciare un retrogusto floreale. Infine il **Birramisù al Cucchiaino**, realizzato con savoiardi imbevuti di birra **Terra**, una oatmeal stout prodotta con l'impiego di avena, in grado di fornire un corpo più morbido rispetto alle classiche stout inglesi, la cui piacevole amarezza nel lungo retrogusto ha perfettamente chiuso la cena.



BIGDATA E BEVERAGE LE TENDENZE PER IL 2015

In un anno possono cambiare molte cose, soprattutto quando si parla di BigData. In questo 2015 il loro impatto sarà evidente in tutti i settori industriali. Tanti i trend legati ai BigData che emergeranno quest'anno per il beverage.

Dopo oltre 6 anni di sviluppo, test e fasi di avviamento, il panorama è maturo. Sempre più aziende costruiranno piani strategici basandosi sulla consulenza di software altamente sofisticati per l'analisi dei dati. È il momento della trasformazione.

Oggi l'informazione è la base su cui poggia il Business ed è in grado di condizionare l'andamento della grande azienda tanto quanto della piccola e media impresa. Sempre più il manager ha bisogno di prendere decisioni in tempo zero, presentato su cruscotti facili da interpretare e consultare. Dare un senso a questi flussi di informazione e sfruttarli per il business rappresenta per l'azienda la scoperta di una miniera d'oro che può diventare strategica nel miglioramento dei processi decisionali e delle performance.

Dati sul mercato di riferimento, ad esempio, ma anche sull'andamento delle vendite legato ai dati di produzione. Oppure si possono, ad esempio, prevedere i picchi di utilizzo di energia elettrica e adattare a questi la produzione. Elementi, dunque, che non devono solo fare numero, ma aiutare le aziende a crescere e ottimizzare in ogni ambito.

Le caratteristiche dei BigData si riassumono con le famose 4V: il Volume della loro raccolta, la Varietà delle loro caratteristiche, la Velocità con cui devono essere archiviati e il Valore che portano con sé, perché devono essere attendibili e utilizzabili anche per fini commerciali.

La disponibilità di processi di insight e di decision making si posiziona per questo 2015 al primo posto nell'elenco delle priorità aziendali. Di conseguenza, sono considerati

portatori di alto valore gli strumenti di business intelligence più tradizionali (necessari per gestire e ricercare i dati interni ed esterni) e la Real Time Analytics (di marketing, di automation, di web raccomandation, ...) IL 65% delle imprese riconosce di essere più competitivo utilizzando i BigData. Come dimostra il recente studio "Big&Fast Data" di EMC, stiamo assistendo ad una presa di coscienza molto forte da parte delle organizzazioni. Il 56% del campione intervistato prevede di investire nei prossimi tre anni nei big data: emerge la volontà di velocizzare e rendere più efficienti i processi di analisi dei dati. Il 43% delle imprese sta riorganizzando la propria struttura nell'ottica di beneficiare al meglio delle opportunità che si celano dietro ai dati e il 32% prevede di farlo a breve.

:binsight®

Aziende di diversi settori e dimensioni stanno incrementando l'adozione di un approccio data-centrico, incoraggiando la collaborazione tra colleghi e l'interazione con i clienti. Anche se percentuali maggiori di diffusione riguardano le forme più tradizionali di utilizzo dei sistemi (analisi dei dati aziendali, vendite, ordini, produzione, cash-flow, redditività, ecc.) mentre la tendenza del futuro apre prospettive ben maggiori: analisi pervasive di dati storici non strutturati (dati web/

social quali l'online reputation, processi aziendali dematerializzati), e evolute di business (scenari e simulazioni, predizione di mercato).

I segreti per una strategia vincente sono: idee chiare sugli obiettivi che si vuole ottenere e un'infrastruttura IT abilitante, capace di essere allo stesso tempo altamente affidabile ma anche flessibile per supportare in modo solido la crescita dei dati esponenziale ma difficilmente prevedibile all'inizio del progetto. Non è possibi-

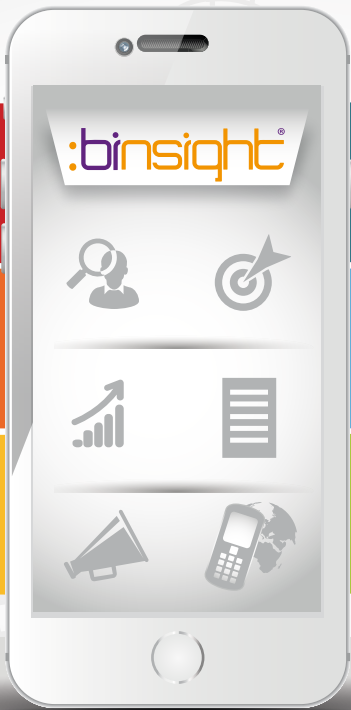
le affrontare con successo un complesso progetto di BigData con le tecnologie e gli approcci del passato, per quanto strutturati e sofisticati. È necessario familiarizzare con architetture e strutture in grado di integrare risultati di analisi e dati in tempo reale. Stiamo vivendo un momento storico di ricambio delle tecnologie, con la disponibilità di strumenti efficaci di aggregazione e normalizzazione dei dati che provengono da fonti eterogenee, strutturati e non, di sensori in real time o storicizzati in

:binsight®
THE BUSINESS INTELLIGENCE

Analisi dei Clienti
Migliora la soddisfazione e fidelizzazione, analizzando i tempi di attesa, i feedback, monitorandone il comportamento e le tendenze di acquisto per ottimizzare le operazioni e soddisfare la domanda di nuovi prodotti.

Product & Sales Analysis
Sviluppa strategie di prezzo ottimizzate attraverso l'analisi dei conti e delle vendite, mantenendo così un mix di prodotti di successo.

Analisi della promozione
Segui tutte le vendite di prodotti associati a campagne e promozioni di marketing specifiche, consentendoti aggiustamenti e risparmi di costi per campagne su prodotti futuri.



Operations & Cost Management
Garantisce un servizio Clienti di alta qualità e riduci i costi operativi attraverso la valutazione dei livelli di costo, per scoprire inefficienze o problemi di servizio.

Gestisci inventario e distribuzione
Gestire il magazzino in modo più efficiente, riducendo gli stock e monitorando costi del servizio di distribuzione.

Sempre & Ovunque
Visualizza e interagisci con cruscotti e report direttamente dalla nostra APP nativa per Android e iOS

BINSIGHT® è un marchio Eniac SpA www.eniac.it/binsight **Contattaci: Tel. 0499318300** **email: binsight@eniatic.it**

un database relazionale, un back-end relazionale, un back end che consenta di rappresentare le informazioni in maniera efficace permettendone la visualizzazione e rendendole interpretabili e infine, un front end accattivante per creare i così detti dashboard, ossia dei cruscotti che fanno il mash-up di dati provenienti da fonti diversi.

Per il settore del Beverage, in particolare, i rigorosi controlli ai quali devono sottostare le aziende al fine di assicurare gli standard di qualità e sicurezza richiesti, inducono all'adozione di sistemi e procedure che consentano il costante monitoraggio dei processi, inclusa la distribuzione. Fondamentale importanza ricopre il dato analitico mediante il quale valutare e controllare la qualità dei prodotti. L'inserimento manuale dei dati comporta una notevole perdita di tempo e accresce sensibilmente la possibilità di errori, mentre è indispensabile avere un sistema unico che consenta di trasmettere risultati in tempo reale in modo da fornire ai responsabili aziendali il supporto necessario a prendere decisioni strategiche.

Per le aziende del Beverage, l'utilizzo di software di business intelligence diventa strategico per rendere immediatamente disponibili i dati e loro

invio automatico alle figure preposte per l'approvazione. Ecco quindi che attraverso i software di Business Intelligence diventa immediata la condivisione in tempo reale dei dati con gli altri processi aziendali, con elaborazioni statistiche e pubblicazione dei risultati mediante web. Diventa possibile la gestione delle non conformità, la pianificazione delle attività configurando piani di autocontrollo e definendo i piani analitici per le diverse tipologie di prodotto e le frequenze di esecuzione delle analisi. E l'integrabilità con software gestionali per l'importazione e/o esportazione di dati utili al processo analitico, produttivo e amministrativo contabile, come i progetti di data warehouse implementati dai consorzi per raccogliere e analizzare in tempo reale i dati parametrizzati relativi ai consumi ed elaborare così trend e direttrici.

Un Partner capace e competente può accompagnare il cliente in tutte le fasi del progetto, dall'ideazione alla realizzazione, e migliorare la soddisfazione dei clienti e le operazioni, ottimizzando l'efficacia dei lanci di prodotti e promozioni con piattaforme aiutano queste aziende a prendere decisioni più efficaci, in tutte le aree di Business.



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

ARGENTO ALLA KÖSTRITZER MEISTERWERK PALE ALE

Köstritzer Meisterwerk Pale Ale, specialità di birra prodotta in Turingia, è stata recentemente premiata con il Craft Beer Award dalla giuria di esperti della casa editrice Meininger per il suo gusto particolarmente fine

Questa nuova premiazione conferma la nostra filosofia di azienda con focus sulle specialità di birra. Essa rappresenta inoltre il riconoscimento dell'alto livello artigianale con il quale realizziamo le nostre idee. Il risultato riflette le lunghe esperienze e il know-how dei nostri mastri birrai, spiega Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director South Europe & Latin America. La Meisterwerk Pale Ale, con il suo gusto amarognolo con note di agrumi e un gusto predominante di luppolo, offre agli amanti della birra un piacere particolare per il palato. Con la famiglia di prodotti Meisterwerke, Köstritzer si rivolge in particolare agli

amanti di birre speciali. Nella Pale Ale è una composizione di vari malti a creare sfumature di colore ramato e un gusto inconfondibile. Queste qualità rendono la Pale Ale un prodotto che incontra un grande favore tra i nostri clienti, afferma Rederlechner.

La qualità delle birre presentate era eccellente. L'arte birraia è stata portata ai massimi livelli, conferma Dirk Omlor, Direttore Craft Beer Awards e Redattore-capo Meiningers Craft. La degustazione ha dimostrato che la birra può raggiungere gli stessi livelli dei vini della fascia premium. Anche la Köstritzer Pale Ale ha convinto la giuria e si è battuta in modo eccellente, continua Omlor. Il Meininger Award non si limita a dare un giudizio sulle birre, ma anche a fornirne un'ottima descrizione. Il grande know-how in degustazione del vino e di bevande alcoliche della casa editrice Meininger è stato applicato con successo a questa competizione di birre. La valutazione qualitativa delle birre è stata effettuata sulla base di dodici diverse caratteristiche organolettiche (vista, gusto, olfatto) delle birre. Questi innovativi criteri di valutazione sono stati molto apprezzati dagli esperti del settore birraio. Abbiamo creato nuovi punti di riferimento, spiega con fierezza Omlor. Le tre Köstritzer Meisterwerke Pale Ale, Witbier e la nuova Red Lager sono il risultato di un'interpretazione internazionale della birra, nata per fornire un piacere al palato con un tocco individuale. L'anno scorso la Pale Ale era già stata premiata con il Superior Taste Award.



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



LOCALI: Le Munich a Puvion di Sacco, Cornelia a Prato di Pordenone. ON THE ROAD: H&M München e Rotundo & C. IN VETINA: Le Cime di Riva dei Pendus, Grönbacher Weibler Manufaktur. Assellina Annual Report 2011. BIRRE ANTICAMAL: Sospiratore, Dentro la Cotta, Almond. 22. Open Day: Fabbrica della Birra Perugia DALLA CUCINA: Tutti i Santi, il Porcino di Demetra, Da Saveri sempre qualcosa di nuovo, Charlie One. TENDENZE: Birra&Sound all'Active Park con Birra dell'Eremo. IT: Siglata e Beverage: le tendenze per il 2011. OSSERVATORIO: K&S: Meisterwerk Pale Ale.

Anno 16 n°4 - 2015
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

Editrice
Extramoenia s.r.l.

Via Piave, 34
03100 Frosinone (Fr)

Fax 0775.019834

amministratore@birraandsound.it

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

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

Redazione, grafica ed impaginazione
Idee&Sviluppo

Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)
Tel. 075.9660607 - 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 41**
Tel. +39 0423 681983

Amarcord **Pag 43**
www.amarcord.it

Beverfood **Pag 17**
Tel. +39 02 283717

Birra&Sound Web **Pag 61**
Tel. +39 075 9660607

Birradamare **Pag 39**
www.birradamare.it

Birrificio Viadanese **Pag 40**
Tel. +39 346 4729315

Bitburger Braugruppe **Pag 63**
martin.rederlechner@bitburger.de

Castelain **Pag 49**
Tel. +39 06 20749014

Chimay **Pag 11**
www.chimay.com

Delirium **Pag 53**
walter@altafermentazione.com

Demetra **Pag 51**
Tel. +39 0342 674011

Doppio Malto **Pag 41**
Tel. +39 031 3334187

Elgood's **Pag 7**
Tel. +39 06 20749014

Eniac **Pag 59**
Tel. +39 049 9318300

Forst **Pag 9**
www.forst.it

Ganter **Pag 8**
www.ganter-italia.it

GG3 **Pag 21**
Tel. +39 0775 224034/35

Goller Brauerei **Pag 13**
Tel. +39 06 20749014

HB **Pag 29**
Tel. +49 8992105/0

Lasi **Pag IV**
Tel. +39 0421 345553

Ludus **Pag 55**
Tel. +39 075 9660607

Mutinelli Weltenburger **Pag 6**
Tel. +39 0464 431101

Palm Cornet **Pag III**
Tel. +39 0331 958649

Radeberger Kloster Scheyern **Pag 5**
www.radeberger.it

Rock to Beer **Pag 25**
www.rocktobeer.it

San Gabriel **Pag 41**
Tel. +39 0422 202188

Spadoni **Pag 37**
Tel. +39 0763 316181

Svevi **Pag 52**
Tel. +39 050 804683

Tre Fontane **Pag II**
Tel. +39 06 20749014

Vin Service **Pag 10**
Tel. +39 035 672361

PER IL TUO ABBONAMENTO

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

Bollettino postale

c/c P.T. 73985681

oppure

Bonifico bancario

IBAN BancoPosta:

IT 88 C 07601 14800 000073985681

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando

copia del versamento effettuato,

al numero di fax 0775.019834

o per posta a: Extramoenia

Via Piave, 34

03100 Frosinone (FR)



LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva

STRONG - BLOND - BELGIAN
CORNET
— OAKED —

**OTTIENI IL PRIVILEGIO DI AVERE
QUESTA ECCELLENTE BIRRA**



DISPONIBILE IN:

- FUSTO 20LT
- BOTTIGLIA 33CL / 75 CL



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

8,5% ALC./VOL.

CORNET
— OAKED —





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