

n° 5/2015 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**LOCALI** Cicapui a Settimo Torinese, Antica Birreria Caramel a Fossalta di Piave  
**IN VETRINA** Laško Special, Stieglbrauerei di Salisburgo, Fränkisches Volksfest  
Crailsheim **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Brau Beviale, Doppio Malto  
Brewing Company **DALLA CUCINA** Vi prendo in castagna, Sapori d'autunno  
da Demetra, Svevi **TENDENZE** Beertails **IT** I vuoti a rendere? Un non problema



*Bitte ein Bit\**

# Bitburger

\*UNA BIT PER FAVORE



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

# BOSS

# N

## Che birra beviamo nel Bel Paese?

el 2013 e 2014, e anche nel 2015, abbiamo avuto un "sacco" di segnali di cambiamento e alcune conferme nei consumi birrai italiani. Non siamo divenuti maggiori bevitori di birra perché rimaniamo fra i paesi con il minor consumo pro-capite, e possiamo purtroppo confermare che oggi gli italiani spendono meno nella ristorazione. Mi piace però pensare che siano migliorati come consumatori: la qualità delle nostre birre artigianali si afferma

sempre di più e questo è un segno di cambiamento importante. Il prodotto artigianale, che si contrappone a quello industriale, conquista nuovi spazi di mercato e già rappresenta una macro-tendenza nel consumo birraio nazionale. L'industria birraia internazionale, sicuramente attenta ad ogni modello di consumo, ad ogni cambiamento, rispetta le produzioni artigianali perché legge in esse, intuisce, nuove strade di consumo da cavalcare e sfruttare come proprie. Se il 96% del prodotto industriale sul nostro mercato si interessa a ciò che rappresenta il 4% vuol dire che le nostre produzioni, e le artigianali nello specifico, stanno facendo (e faranno) un buon lavoro. A conferma di quanto detto, ci basta prendere come esempio le nuove politiche di inserimento di birre "speciali", con un bel vestito artigianale, nella linea di spine (ma anche bottiglie) dei tanti locali birrai che popolano il nostro paese. Anche per l'indotto dei servizi e della logistica (il mondo della distribuzione) il fenomeno birre artigianali rappresenta un'avanguardia, una nuova frontiera aperta su temi determinanti per il loro futuro: dalla riqualificazione di un prodotto made in Italy (spesso del proprio territorio) fino all'export di domani. Anche i nostri gestori di locali hanno in questo fenomeno trovato novità importanti, dalla qualità proposta alle combinazioni con l'offerta del menu. Insomma potremmo concludere così: *dimmi che birra bevi e ti dirò chi sei.*

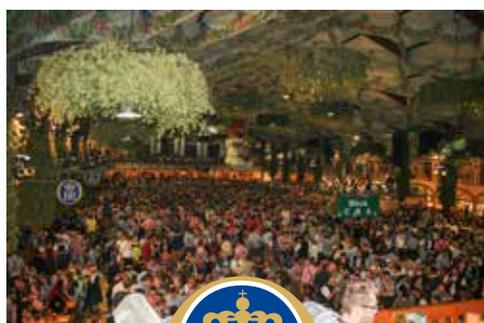


# SOMMARIO

## 10

### FESTE

• **OKTOBERFEST HB MÜNCHEN**; si è rinnovato l'appuntamento con HB München per la 182a edizione della tradizionale festa della birra.



MÜNCHEN

## 16

### ANNIVERSARY

• A Roma, in via del Traforo 132, 20° compleanno di **THE ALBERT PUB**, anglosassone nello stile d'arredo e nell'anima.



## 18

### BACK

• **BELGIAN BEER WEEKEND 2015**: 44 birrifici e 400 birre in degustazione sulla Grand-Place di Bruxelles ci fanno dire che il Belgio è il paradiso della birra.



## 22

### LOCALI

• A Settimo Torinese, in via Teologo Antonino 7, un locale che già dal nome si presenta come simpatico e innovativo: **CICAPUI Beer and Tapas Café**



• A Fossalta di Piave, provincia di Venezia, in via Argine San Marco 20, un locale il cui nome, **ANTICA BIRRERIA CARAMEL**, è sinonimo di tradizione



## 30

### IN VETRINA

• All'Expo di Milano, Padiglione Slovenia, la presentazione ufficiale della linea **LAŠKO SPECIAL**, una serie limitata di varietà di birre curate artigianalmente.



• **STIEGLBRAUEREI DI SALISBURGO**, birrificio privato e familiare, il cui motto "ciò che fai, fallo nel migliore dei modi" indica la sua arte brassicola.



• La festa popolare della Franconia nella cittadina in cui ha sede la **Manifattura di Birra Engel**: **FRÄNKISCHES VOLKSFEST CRAILSHEIM**





# 38

BIRRE  
ARTIGIANALI

• SPIGOLATURE

• **BRAUBEVIALE 2015** e l'appuntamento con il **Craft Beer Corner**



• Nuove medaglie nel palmarès di **DOPPIO MALTO BREWING COMPANY**



# 46

DALLA CUCINA

• Un frutto versatile che si presta in cucina per creare squisiti piatti, dall'antipasto al dolce: **VI PRENDO IN CASTAGNA**.



• **SAPORI D'AUTUNNO DA DEMETRA**: due ricette di stagione



46

# 54

TENDENZE

• Un fenomeno che merita l'attenzione di tutti i gestori di locali, l'apericocktail con la birra: **BEERTAILS**



# 56

IT

• **I VUOTI A RENDERE? UN NON PROBLEMA**: la digitalizzazione del processo proposta da DIBE®



52

# 58

OSSERVATORIO

• **IN VISITA A BROUWERIJ ROMAN**, nel cuore delle Ardenne fiamminghe, guidati da un "cicerone" d'eccezione, il proprietario Lode Roman.



• La seconda edizione della **MILANO BEER WEEK**, il primo festival birrario "diffuso" organizzato in Italia e ispirato alle tante Beer Week che ogni anno si tengono negli Stati Uniti, ha ricevuto i prestigiosi patrocini di Asso-birra e di Unionbirrai.



• **CHEESE 2015: QUATTRO GIORNI DI ASSAGGI E PIACERE CON LE BIRRE DI RADEBERGER GRUPPE ITALIA**



# GENERAL G3 ARREDAMENTI



**GENERAL G3 Interiors s.r.l.**

Via Asi Consortile - 03013 Ferentino (FR) - Tel. 0775.224034-35 - Fax 0775.224032  
[www.generalg3.it](http://www.generalg3.it) - [arredointerni@gg3.191.it](mailto:arredointerni@gg3.191.it)



# 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).

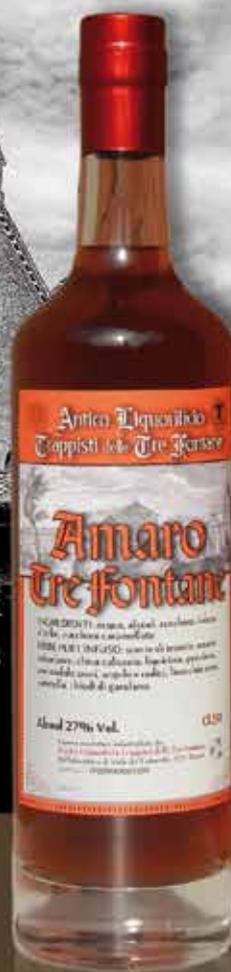
## Antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane



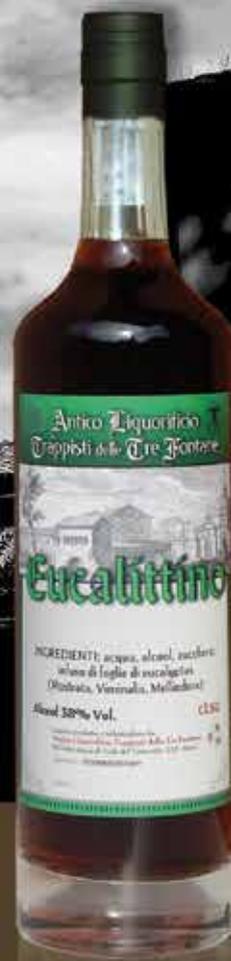
Birra Triple Tre Fontane  
Trappista Italiana



Liquore 20 erbe



Amaro Tre Fontane



Liquore Eucalittino



## CHAMPAGNE DEUTZ PER NATALE

La Maison Champagne Deutz per le prossime feste natalizie propone un brindisi speciale con lo straordinario **Champagne Brut Classic Rosé**; cuvée delicata, composta per la maggior parte da Pinot Nero e da una punta di Chardonnay. Dal color rosa salmone, conquista subito al naso con le sue note di frutti rossi estivi e il suo bouquet profumato e vellutato. Il gusto è morbido, rotondo e di grande personalità.



## Warsteiner Winter

Per il Natale 2015, Warsteiner Italia propone la Warsteiner Winter, facilmente riconoscibile dal ricco colore ambrato, dal gusto pieno e dal corpo maltato, di g.a. 5,6 % vol., mentre la qualità resta quella inconfondibile delle birre Premium Warsteiner: prodotte solo con luppolo, malto d'orzo e acqua prelevata dalla fonte non necessitano di altro. La limited edition invernale sarà disponibile in fusto da 20 litri, a partire da fine ottobre. Per l'occasione, Warsteiner Italia ha *vestito* con decori natalizi anche l'iconico bicchiere Tulpe che sarà disponibile esclusivamente nel canale horeca presso i locali aderenti all'iniziativa.



## BREWERY HET ANKER

Oro ai Beer World Awards 2015 per il Birrificio Het Anker: la sua Gouden Carolus Classic è stata selezionata come **Migliore Scura del Mondo di stile Belgian Strong**. Questa eccezionale birra venne prodotta per la prima volta il 24 febbraio 1999 per commemorare l'imperatore Carlo V, cresciuto nella città belga di Mechelen: il nome "Gouden Carolus" deriva dalle monete d'oro utilizzate durante il suo regno. Negli anni, la birra ha sviluppato una complessità sofisticata ed intensi aromi. È apprezzata in tutto il mondo come un'icona nel campo della birra belga. Le speciali birre vincitrici del premio sono ancora oggi prodotte nei corridoi nei tradizionali bollitori di rame.



seit 1270



# Hirter

# herbstCULT

**La Hirter herbstCULT è una birra speciale, stagionale, non filtrata, prodotta esclusivamente per i ristoratori che offrono le birre Hirter nei propri locali.**

Disponibile in fusto (30 lt.) o fustino (20,5 lt.)

**Gradi sacc.: 13,6° Plato  
Alcol: 5,4 % vol.**

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

[www.hirterbier.at](http://www.hirterbier.at)

Coppia di fatto.



Esclusivamente  
ciò che il palato ha unito.

LambWeston®   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

[www.lambweston.com](http://www.lambweston.com)



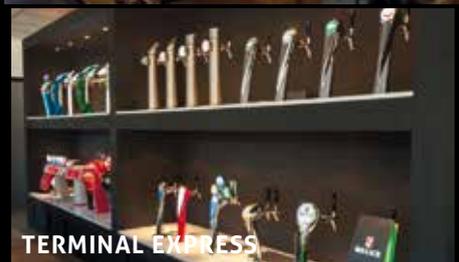
SEDE DI ZANICA (BG)



I CORSI PER I NOSTRI CLIENTI



LEAN MANUFACTURING



TERMINAL EXPRESS



TERMINAL EXPRESS

VI ASPETTIAMO

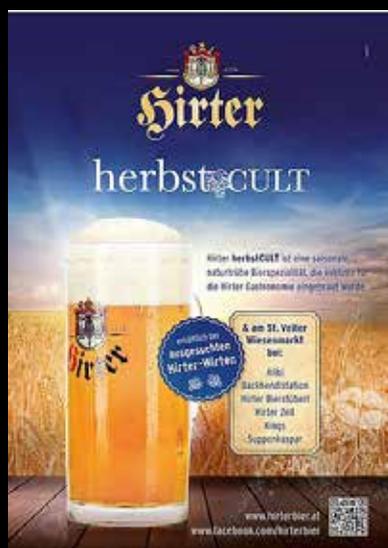


INSIEME SQUADRA VINCENTE



## HIRTER HERBSTCULT

La Hirter Herbstcult è una birra stagionale e non filtrata, naturale al 100%. Il colore moro del malto di Monaco viene ammorbidito dal malto "Pilsner". L'amaro con le sue 26 unità, derivante dalle varietà di luppolo Hallertauer Select e Mühlviertler Perle, non lascia un retrogusto aggressivo sul palato. Frizzantina e dalla schiuma bianca e compatta, sembrerà di assaporare del pane appena sfornato.



## IL VILLAGGIO DI NATALE DI BIRRA FORST

La Foresta natalizia è stata ideata tre anni fa da Cellina von Mannstein ed è diventata un'attrazione imperdibile nel periodo di Natale. Situata a fianco dello stabilimento dell'azienda altoatesina, nell'edizione 2015 è un vero e proprio villaggio di Natale. I visitatori potranno degustare le specialità della cucina Forst all'interno di **pittoresche casette di montagna** e naturalmente non potranno mancare la **Birra di Natale Forst** e il "**Brûlé di Birra**". La novità assoluta è la **Sala Sixtus**, dove sarà possibile sorseggiare la **Felsenkellerbier**, una specialità birraria torbida e non pastorizzata dal retrogusto morbido.



## Waterloo Triple Blond

In occasione dei World Beer Awards 2015 la birra belga Waterloo Triple Blond ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria delle Belgian Style Triple. Questa birra artigianale del **gruppo John Martin** è naturale al 100% ed ha origine in una delle più antiche fabbriche di birra belga, la Brasserie du Marché a Braine-l'Alleud (Waterloo), la cui fondazione risale al 1456. Nel 1815 questa birra, nota per infondere Forza e Coraggio, dissetava le forze alleate durante la battaglia di Waterloo. La preparazione del mosto di questa birra si svolge come una volta, con una tripla fermentazione. Al sapore morbido e zuccherato dei malti si alterna l'amaro dei suoi luppoli.





**DISTRIBUZIONE ITALIA s.r.l.**

PER INFO AREE LIBERE:

G.S. DISTRIBUZIONE ITALIA srl • Tel. 06.20749014 • info@gsdistribuzioneitalia.it | www.gsdistribuzioneitalia.it

# *Le Migliori Birre con secoli di tradizione*



**BOSCOLI**  
COOL FRUIT BEER



**MANEBLUSSE**  
MECHELS STADSEIER





MÜNCHEN

Si è rinnovato l'appuntamento con HB München per la 182<sup>a</sup> edizione della tradizionale, e più famosa, festa della birra del mondo. Anche questo anno siamo stati presenti a Monaco di Baviera e ve ne diamo conto con un ricco reportage fotografico



# Oktoberfest HB München

FESTE

Ospiti di Staatliches Hofbräuhaus in München e del suo consulente per il Centro-Sud Italia **Luciano Supino**, abbiamo partecipato all'Oktoberfest 2015 che ci ha visto entusiasmarci sia nel Festzelt, il grande tendone HB, sia all'Hofbräuhaus am Platzl, la birreria più conosciuta nel mondo. Come sempre eravamo in ottima compagnia perché Luciano Supino non manca mai di invitare i tanti concessionari che costellano il suo territorio e molti gestori di locali, e non ci è mancata l'occasione per scambiare notizie e novità con **Giuseppe Lettieri**, Export Manager Europa Sud di HB München, di cui al più presto vi aggiorneremo. Come sempre abbiamo mangiato, bevuto, ballato e cantato e soprattutto ci siamo sentiti fra amici, come deve essere in ogni festa della birra degna di questo nome.





MÜNCHEN



FESTE





MÜNCHEN



FESTE



MÜNCHEN



FESTE





MÜNCHEN



FESTE

# 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



## The Albert Pub

**A Roma, in via del Traforo 132, e siamo in pieno centro vicino a Fontana di Trevi, il 20° compleanno di un pub che non è solo anglosassone nello stile d'arredo ma nell'anima.**

**H**a compiuto 20 anni il pub più public house di Roma. Vi chiederete perché lo definiamo public house e non semplicemente pub ed i motivi sono tanti. Il primo, che salta agli occhi appena si entra, è il modello d'arredo, originale dall'Inghilterra, con tanto legno e tipici divanetti per comode sedute, poi le birre, Tennent's Lager e Scotch Ale, Guinness e Kilkenny, a cui si aggiungono cocktails e spirits fra cui spicca l'ottima selezione di whisky, la fornitura beverage è data da DOC Roma, e a seguire il cibo, tipico da pub senza concessioni alla trasformazione culinaria che da noi stanno vivendo i pub, ed infine, e questa è la caratteristica saliente, servizio original english, cioè non c'è servizio: qui il cliente ordina al banco ciò che vuole e se lo porta al tavolo, solo il

food viene servito visto che richiede un suo tempo di preparazione. Chiediamo a Giancarlo, il titolare, il perché della sua scelta e la risposta è lapidaria: *per me il pub è un luogo dove incontrare e conoscere altra gente, non è un ristorante, proprio per questo non punto agli abbinamenti birra-cibo nel mio locale; qui la gente deve venire perché beve bene, parla con sconosciuti, fa amicizia e se ha fame trova anche qualcosa di buono da mangiare. Aggiungo solo una cosa, noi in Italia abbiamo "snaturalizzato" il concetto di pub, all'Albert tutti lo possono ritrovare nella sua autenticità. È forse questo il segreto del successo e della longevità dell'Albert, sempre pieno di gente e frequentato non solo da italiani ma anche da tanti stranieri, quindi... lunga vita a The Albert Pub!*





# 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



Si è svolta dal 4 al 6 settembre la 17a edizione del Festival della Birra Belga che, su una delle piazze più belle del mondo, ha riunito 44 birrifici "autoctoni", dai più piccoli ai più grandi, per far degustare 400 birre diverse che non a caso fanno definire il Belgio "il paradiso della birra".

# BELGIAN BEER WEEKEND 2015

di Luca Gennaro

La Grand-Place di Bruxelles, definita da Victor Hugo "la piazza più bella del mondo" e da Jean Cocteau "il più bel teatro del mondo", ha ospitato dal 4 al 6 settembre l'ormai tradizionale appuntamento con la birra belga, un week-end che fa accorrere quasi 100.000 visitatori da tutta Europa. Organizzato dalla Chevalerie

du Fourquet des Brasseurs e dai Brasseurs Belges, in collaborazione con il Comune di Bruxelles et la Regione Bruxelles-Capitale, il Week-End Belgian Beer già da 3 anni non ha solo il suo punto di riferimento nella piazza centrale di Bruxelles, dove troviamo gli stand dei birrifici, ma anche alle spalle del Palazzo della Borsa, pochi passi dalla





Grand-Place, dove, al Bar National, si possono degustare birre in bottiglia da 75cl servite nei nuovi bicchieri su cui spicca il marchio "orgogliosi delle nostre birre". Da sottolineare che tutte le birre sono state ovunque servite in bicchieri da 15-20cl, scelta voluta dall'Organizzazione dei Brasseurs per incentivare la degustazione e non il consumo eccessivo, una scelta culturale perfettamente allineata con la regola che caratterizza tutta la comunicazione pubblicitaria di prodotti alcolici: "une bière brassée avec savoir se

déguste avec sagesse" ossia "una birra prodotta con sapienza si degusta con saggezza"... gran bel messaggio! È tutto incredibilmente bello qui a Bruxelles, l'architettura, l'atmosfera, il folklore, gli stand brassicoli, peccato il clima, sempre un po' freschino per i nostri gusti mediterranei, e tanto c'è di incredibilmente buono, non solo le splendide birre belghe e la squisita cioccolata ma i tanti piatti tipici, adoro le moules frites, e amo mangiare da Alain al Restobieres in Rue de Renards, per non



BEER & BEVERAGE,  
PASSION & KNOW-HOW

**Dalla più antica Birreria di monastero al mondo...**



**Weltenburger Kloster**  
Die älteste Klosterbrauerei der Welt

**Weltenburger Kloster**

[www.weltenburger.de](http://www.weltenburger.de) Cercasi distributori per zone libere • Mutinelli snc • Tel 0464-431101 • info@mutinelli.it



parlare delle gaufres sulle bancarelle di strada... e poi c'è chi dice che lo street food l'hanno inventato negli States! Ricco il programma delle 3 giornate che il venerdì ha visto la Celebrazione di Saint-Arnould, patrono dei birrai, per proseguire il sabato con la sfilata di veicoli storici per le strade della città e con il corteo dei "brasseurs", in costume, sulla Grand-Place, ed infine chiudere domenica con la parata dei gruppi musicali e delle confraternite dei birrai. Per chi come noi è appassionato di birra, questo festival è l'occasione per parlare con i birrai, scambiare opinioni sulle loro tecniche di produzione, scoprire nuove birre e ritrovare le più amate, ed ognuno di noi ha la sua "attrazione fatale". Di certo il Weekend Belgian Beer è un'occasione da non perdere!

## I Birrifici presenti

- Brasserie de l'Abbaye des Rocs
- AB INBEV
- Brouwerijen Alken Maes
- Brasserie De Bastogne
- Brouwerij Boon
- Brouwerij Bosteels
- Brasserie De Brunehaut
- Brasserie Caracole
- Brasserie Caulier
- Brouwerij De Brabandere
- Kasteelbrouwerij De Dool
- Brouwerij De Halve Maan
- Brouwerij De Ryck
- Brasserie des Légendes
- Brasserie Du Bocq
- Brasserie Dubuisson & Freres
- Brasserie Dupont
- Brouwerij Duvel Moortgat
- Brasserie des Fagnes
- Brouwerij Haacht
- Brouwerij Het Anker
- Brouwerij Huyghe
- Brasserie John Martin
- Brasserie Lefebvre
- Brouwerij Lindemans
- Brouwerij Malheur
- Brouwerij Martens
- Brouwerij Omer Vander Ghinste
- Palm N.V.
- Brouwerij Roman
- Brasserie Saint-Feuillien
- Brasserie De Silly
- Brouwerij Sint-Bernardus
- Brouwerij Sint-Jozef
- Brouwerij Van Den Bossch
- Brouwerij Van Honsbrouck
- Brouwerij Van Steenberge
- Brouwerij Verhaeghe
- Trappistes
- Abbaye Notre Dame Saint-Remy (Rochefort)
- Brouwerij - Abdij Der Trappisten Van Westmalle
- Brasserie Bieres De Chimay
- Sint Benedictusabdij - Brouwerij Van 'De Achelse Kluis'
- Brasserie D'Orval
- Brouwerij Sint-Sixtus (Westvleteren)



# PER QUESTO INVERNO, I GRANDI FORMATI DELLA CHIMAY GRANDE RÉSERVE

1,5L  
MAGNUM



3L  
JEROBOAM

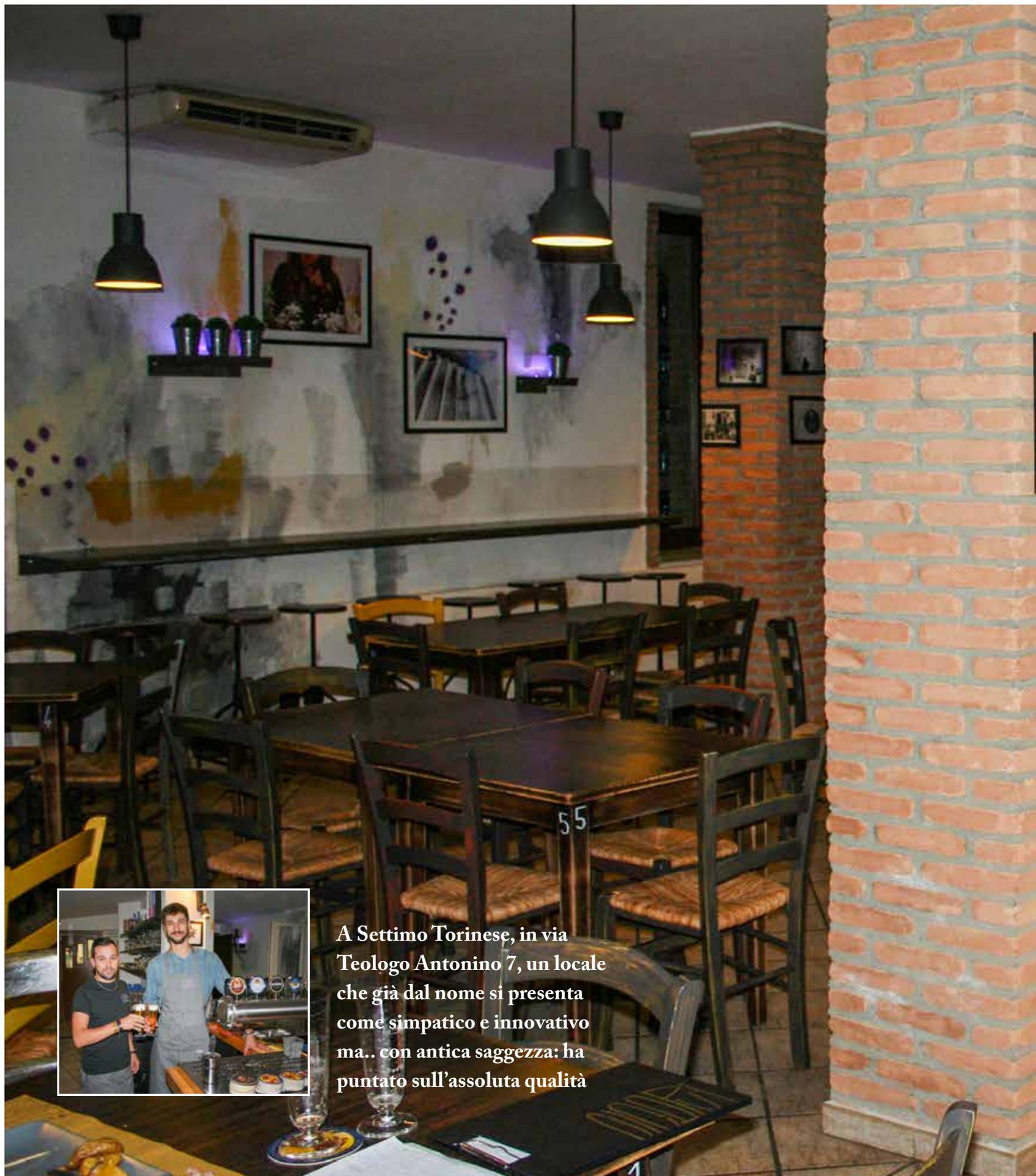
DA NOVEMBRE, SONO DISPONIBILI PER IL TUO LOCALE I NUOVI FORMATI  
AUTENTICI E INNOVATIVI DELLA CHIMAY GRANDE RÉSERVE.

SCRIVICI A [ITALIA@CHIMAY.COM](mailto:ITALIA@CHIMAY.COM) PER CONOSCERE IL DISTRIBUTORE PIU' VICINO A TE.



Un vero prodotto trappista si riconosce da questo logo





A Settimo Torinese, in via Teologo Antonino 7, un locale che già dal nome si presenta come simpatico e innovativo ma.. con antica saggezza: ha puntato sull'assoluta qualità

The image shows the interior of a restaurant or cafe. The walls are made of red brick. There are several tables and chairs, some with wooden tops and some with dark frames. The lighting is warm, with several pendant lights hanging from the ceiling. A sign on the wall says "Welco...". The floor is tiled. The overall atmosphere is cozy and rustic.

# *Cicapui*

## *Beer and Tapas Cafè*

LOCALI

*di Guja Vallerini*

**C**i starete chiedendo cosa significa "cicapui", semplice... in dialetto piemontese è il fiore della bardana, molto bello ma particolarmente appiccicoso, ed è per questo anche una parola che viene affbbiata a chi è molto insistente. Perché scegliere questo nome per un locale? perché chi ci va per la prima volta poi non può "scrollarselo" di dosso! E c'è un altro motivo



per questo nome ed è l'insistenza, quasi l'ostinazione, di Riccardo, il proprietario, e dello staff tutto, di perseguire una filosofia di offerta "speciale". Ed è una gran bella ostinazione perché insegue e persegue qualità e innovazione. La qualità è evidenziata dalla selezione di birre, alla spina il **Gruppo Palm** fornito da Doreca Piemonte, con Palm, Palm Royale, Estaminet, Steenbrugge Dubbel e Steenbrugge Blanche, tutte perfettamente servite, e dalle variegate proposte gastronomiche. L'innovazione è nella scelta delle tapas, intese

come piccole porzioni che permettano agli ospiti di condividere i piatti... un modo per consumare la cena in maniera divertente e creativa. Il menu è molto ricercato, cito fra le varie portate le Moules Furon, cozze a patate al forno, gli agnolotti piemontesi, fatti in casa, il Pollo marinato alla birra Estaminet. E qui si nota subito come la birra sia parte fondamentale dell'offerta, sia come ingrediente che come abbinamento al cibo. Non solo tapas ma anche hamburger, con carni di primissima qualità e cotte in modo salutare, provare per credere poi le

salse create dalla cucina del Cicapui, altro che ketchup... ci vuole il ketchup! E non poteva mancare un occhio di riguardo per chi non mangia carne e qui trova l'hamburger vegetariano. Come ci dice Riccardo, *ho cercato di creare un locale diverso dagli altri, un locale alla portata di tutti, in cui stare bene e rilassarsi, al tempo stesso un luogo in cui si trovano solo prodotti di alta qualità, dal cocktail dell'aperitivo alla cena, fino al distillato del dopocena*. È così, che il Cicapui diventa "cicapui", un locale che non ci si scrolla di dosso



# GUIDAONLINE® BIRRE&BIRRE®

La guida completa per scegliere le tue birre  
DOWNLOAD GRATUITO DA: [WWW.BEVERFOOD.COM](http://WWW.BEVERFOOD.COM)

## GUIDAONLINE® BIRRE&BIRRE®

EDIZIONE 2015

**TUTTE LE SCHEDE  
DELLE MARCHE  
DI BIRRA  
COMMERCIALIZZATE  
IN ITALIA**

**DIZIONARIO ESSENZIALE  
DELLE BIRRE**

**Beverfood.com**  
Edizioni Srl



**Kloster  
Brewery**

La tradizione birraria  
benedettina dal 1119

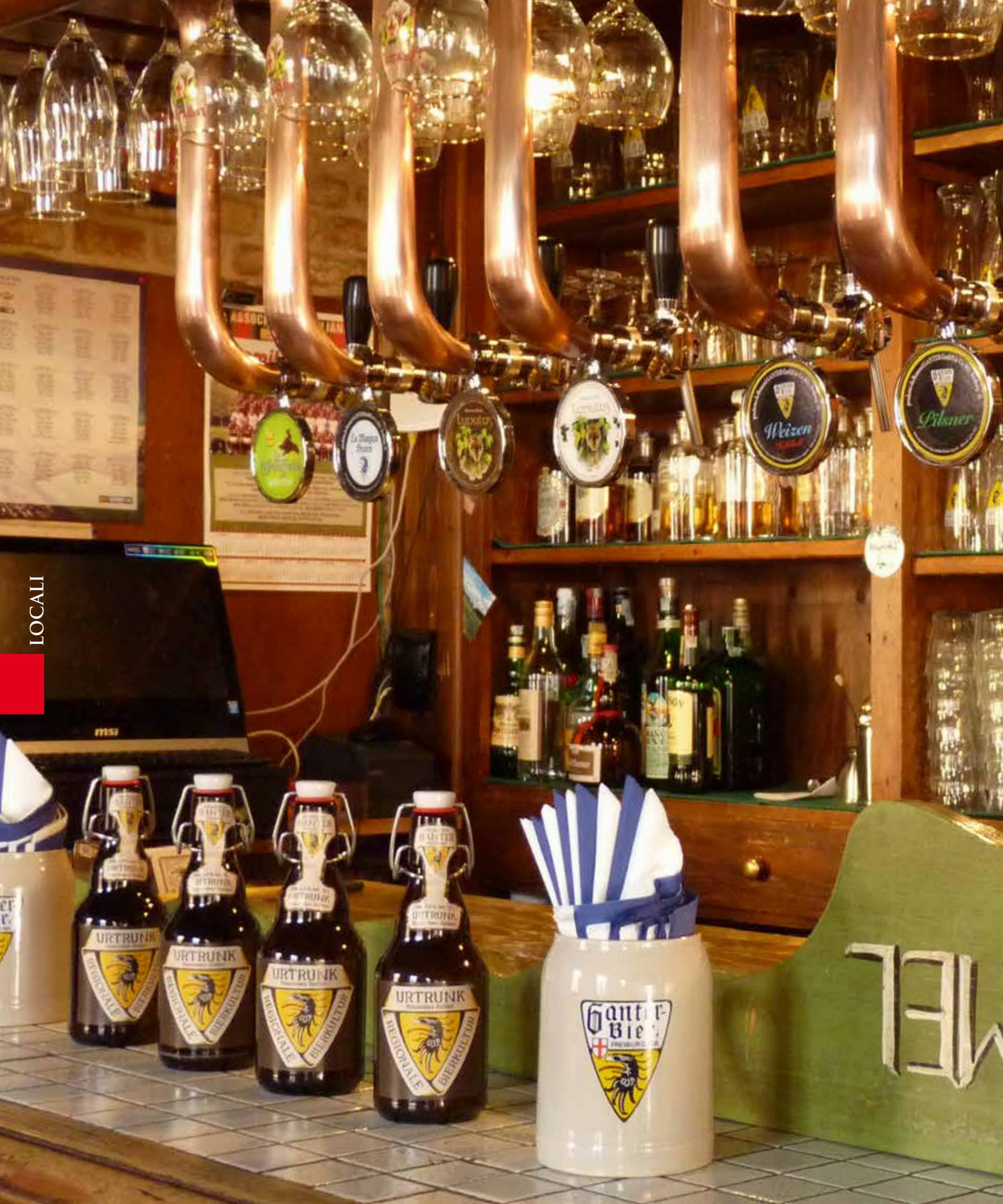
La Guidaonline riporta le schede tecniche di tutti i marchi di birra commercializzate in Italia suddivisi per nazione ed inoltre contiene il dizionario delle birre

DOWNLOAD GRATUITO DA: [WWW.BEVERFOOD.COM](http://WWW.BEVERFOOD.COM)

**Beverfood.com Edizioni Srl**

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

LOCALI





# ANTICA BIRRERIA CARAMEL

LOCALI

A Fossalta di Piave, provincia di Venezia, in via Ragazzi del 99 (Argine San Marco 20), un locale il cui nome è sinonimo di tradizione

di Roberta Ottavi

**S**ta per compiere 20 anni ed il nome "antica" è più che meritato per questa birreria che ha saputo coniugare birra e ristorazione nel nome della qualità e della tradizione. La tradizione, l'attaccamento al passato con l'occhio proiettato al futuro caratterizza la vision di Massimo, il titolare, che ha visto scorrere nel suo locale nuove generazioni e che ospita quelli che furono ragazzi oggi

BIRRERIA CARAMEL

genitori con figli. Il passato è presente nello stile di arredo, nella genuinità dei piatti, nel calore semplice e vero dell'accoglienza. Siamo in un locale veneto-vintage, con mobili vecchi restaurati che danno un tocco familiare e rustico all'ambiente, in cui buon cibo e ottima birra sono padroni incontrastati ed in cui le novità sono sempre un'attrattiva per il pubblico. Recente new entry la **birra Ganter**, declinata in Pils e Weizen, che sta riscuotendo un grande successo, e che viene consigliata anche in abbinamento alle portate, così come viene fatto con tutte le altre numerose birre. La cucina propone



piatti regionali, modernamente rivisitati, i cui ingredienti sono sempre ricercati e di stagione perché al Caramel la qualità è in primo piano. L'offerta è vasta, dalle tagliate agli hamburger, dalle rinomate cotolette alle apprezzatissime patate che non a caso si chiamano "caramel", e per chi vuol puntare ad un cibo "snack" non mancano bruschette, toast, tostoni, club sandwich, affettati e tante altre sfiziosità. Insomma ce n'è per tutti e per tutte le tasche e la qualità spazia dagli ingredienti ai prodotti tutti come al servizio, in sintesi al Caramel professionalità, qualità e tradizione sono di casa..



## L'ORO della Foresta Nera



Brauerei Ganter GmbH & Co. KG  
Schwarzwaldstr. 43 | D-79117 Freiburg i. Br. | [kgf@ganter.com](mailto:kgf@ganter.com)

[www.ganter-italia.it](http://www.ganter-italia.it)

WWW.BEERATTRACTION.COM

#BA2016



# BeerAttraction

RIMINI FIERA

20-23 | 02 | 2016

L'EVENTO INTERNAZIONALE DEDICATO  
A SPECIALITÀ BIRRARIE, BIRRE ARTIGIANALI,  
TECNOLOGIE E MATERIE PRIME.

4 GIORNI PER GLI OPERATORI. SABATO E DOMENICA APERTO ANCHE AGLI APPASSIONATI.

organizzato da



in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



# Laško Special

di Daniela Morazzoni

Si è svolta martedì 22 settembre all'Expo di Milano, Padiglione Slovenia, la presentazione ufficiale della linea Laško Special. Lanciata sul mercato italiano da pochi giorni, ha iniziato il proprio percorso nel canale Ho.Re.Ca. e nell'alimentare.

**E**sordiamo con le parole di Urban Kramberger, Project Manager di Laško: Laško Special è un marchio di birra da boutique, una sfida che ci siamo posti in occasione del 190° anniversario della nostra azienda. La produzione mira a ottenere una serie limitata di varietà di birra particolarmente curate, in certi casi anche ricreate, le cosiddette craft beers. La base è naturalmente la stessa di tutte le altre varietà di birra provenienti da Laško, ingredienti perfetti e ineccepibili. Un po' diverse sono invece le singole fasi techno-

logiche ma anche in questo caso rimane cruciale il grande impegno personale dei nostri mastri birrari, suggellato dalle loro firme. Laško Special unisce una tradizione eccellente alle tendenze più innovative. Da un lato, con il contrassegno "traditionally brewed" facciamo rivivere nomi già affermati in nuove varianti, dall'altro invece, con la dicitura "new tradition", introduciamo ricette nuovissime. La storia si esprime quindi nella pregiata etichetta rossa sul collo della bottiglia, mentre il futuro con quella, elegante, d'argento. Laško Special è creata per dare piacere e soddisfazione a tutti: ai mastri birrai della Laško, perché così ampliamo i confini delle nostre conoscenze e realizziamo i nostri sogni; ai commercianti, ristoratori e consumatori, perché si tratta di prodotti d'eccellenza dal punto di vista estetico e del piacere del palato. E infine a tutti gli appassionati, perché la nostra birra è quel che rende unico un giorno qualsiasi.





La Birra Laško, la birra più conosciuta in Slovenia e distribuita in Italia da più di 25 anni con ottimi risultati e crescita costante, ha così lanciato sul mercato una nuova linea di prodotti la cui produzione mira a ottenere una serie limitata di varietà di birre curate artigianalmente, le cosiddette “craft beers. Sono le Laško Special, suddivise in due gruppi, le Traditionally Brewed, bottiglie dal collo rosso, ossia ricette antiche del Birrificio Laško rivisitate e rinfrescate, e le New Tradition, bottiglie dal collo bianco, ricette nuove, che traggono comunque origine dalla lunga esperienza dei mastri birrai di Laško.

Nel corso della conferenza stampa sono stati esposti la visione, la strategia e i programmi futuri e non poteva mancare, al termine la degustazione guidata delle birre Laško Special.

Vi facciamo conoscere le tre varietà di birra Laško Special presenti sul nostro mercato:

**Citra Lager.** Birra chiara, fresca, con sentore di agrumi e mango, numerose note fruttate, nella cui cottura non vengono però impiegati agrumi o frutta tropicale. Luppolata con varietà slovene e caratterizzata da una tipica nota speziata, che deriva dal nuovo luppolo Citra, altamente amarognolo e apprezzato a livello mondiale. La Citra lager è la prima nata della famiglia New Tradition.

**Golding.** Lager delicata, un po' speziata, ricercata nel grado d'amarrezza e nobile nell'aroma. Il suo particolare sapore è dovuto all'antico luppolo sloveno Savinjski golding, usato in una fresca combinazione con altre due varietà autoctone: Celeia ed Aurora. Questa birra è la massima espressione della combinazione di diversi tipi di luppolo sloveni.

**Striptis:** Birra scura forte doppelbock, dal caldo colore ambrato, caratterizzata da una delicata nota amarognola, sapore rotondo, schiuma densa. Presenta un elevato grado alcolico e un'alta percentuale di estratto con bassi livelli di anidride carbonica. Striptis è un nome che nella storia del Birrificio Laško vanta un lungo corso ed è legato alla tradizione delle modelle pin-up dell'artista Alberto Vargas.



# VINSERVICE®



**Spilliamo le vostre bevande  
dal 1976**





Vin Service agente esclusivo  
 Dolium® per l'Italia

**30 lt.**

**L'UNICO CON LA VALVOLA  
 DI SICUREZZA INTEGRATA!**

**IL NUOVO FUSTO IN PET  
 RICICLABILE, CON  
 BARRIERA UV INTEGRATA  
 E COMPATIBILE CON  
 TUTTE LE LINEE DI  
 RIEMPIMENTO!**

**20lt. - 55 fusti  
 in ogni Europallet**

**30lt. - 44 fusti  
 in ogni Europallet**

**20 lt.**



**DIMENSIONI**

**20Lt.** Diametro 301 mm  
 Altezza 428 mm

**DIMENSIONI**

**30Lt.** Diametro 301 mm  
 Altezza 572 mm

**FACILE DA STOCCARE**

FACILMENTE IMPILABILE  
 PESA SOLO 1.25KG.  
 LO SISTEMI FACILMENTE  
 SUI BANCALI  
 LO AFFERRI DALL'ALTO  
 O DAL BASSO GRAZIE ALLA  
 DOPPIA IMPUGNATURA



**SICUREZZA A  
 PORTATA DI MANO**

L'UNICO CON LA VALVOLA  
 DI SICUREZZA TARATA  
 A 3.5 BAR  
 TERMINATO L'UTILIZZO  
 TOGLI LA PRESSIONE  
 SEMPLICEMENTE CON  
 UN CACCIAVITE



**É GIÁ PRONTO  
 ALL'USO**

E' STERILIZZATO E  
 PRESSURIZZATO CON CO2  
 PRESSIONE A 1 BAR



**COMPATIBILITA' AL 100%**



TUTTI I FUSTI SONO COMPATIBILI CON LE  
 LINEE DI RIEMPIMENTO. PERFETTI CON LE  
 MACCHINE SEMI AUTOMATICHE E  
 IL RIEMPIMENTO MANUALE

**DISPONIBILE CON LE TESTE  
 PIU' DIFFUSE**



**AFFIDABILE**

CERTIFICATO CE/FDA  
 TRIPLA BARRIERA DI  
 PROTEZIONE UV, O2 E CO2  
 PULITO STERILIZZATO  
 E ASCIUTTO



# STIEGL

## *il birrificio privato di Salisburgo*

**La prima traccia documentata del Birrificio Stiegl di Salisburgo risale al 1492, sì, proprio l'anno della scoperta dell'America. Da allora di acqua, pardon, di birra ne è passata sotto i ponti e il piccolo birrificio è diventato leader in Austria. Una cosa non è mai cambiata nel tempo, Stieglbrauerei era e rimane un birrificio privato e familiare: da 120 anni la fabbrica di birra è in mano alla famiglia Kiener e gli attuali proprietari, Alessandra e Heinrich Dieter Kiener, continuano a garantire personalmente la qualità della loro birra.**

**C**'è un credo che contraddistingue questo Birrificio, "ciò che fai, fallo nel migliore dei modi", ed è proprio questo credo che assicura il futuro di questa azienda legata fortemente alla sua tradizione. Nel birrificio Stiegl di Salisburgo la qualità è da sempre in primo piano e ottenerla richiede chiaramente molto tempo. Il coraggio di essere lenti è il suo motto: antitesi dello stress e della frenesia che caratterizzano il mondo moderno. Ogni birra ha bisogno del suo tempo per maturare e Stiegl glielo concede nella sua completezza! Esperti mastri birrai e "Slow Brewing" forniscono quel piacere, che lega perfettamente autenticità e sostenibilità con il modo tipico di vivere e la calma degli austriaci. L'arte brassicola di alto livello è inscindibile dall'aspirazione alla perfezione. Questo non significa solamente offrire una qualità inimitabile, bensì cercare

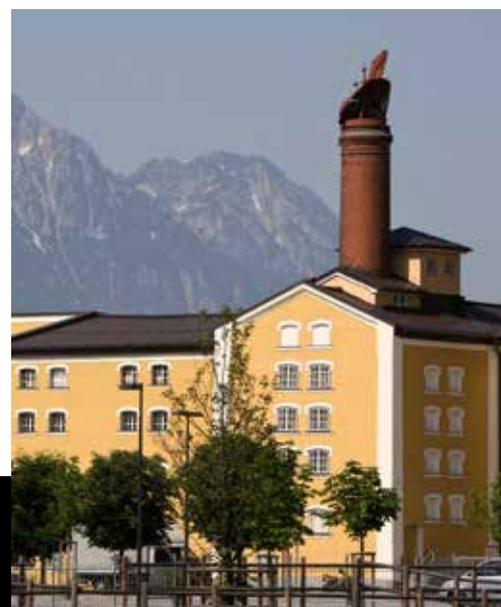
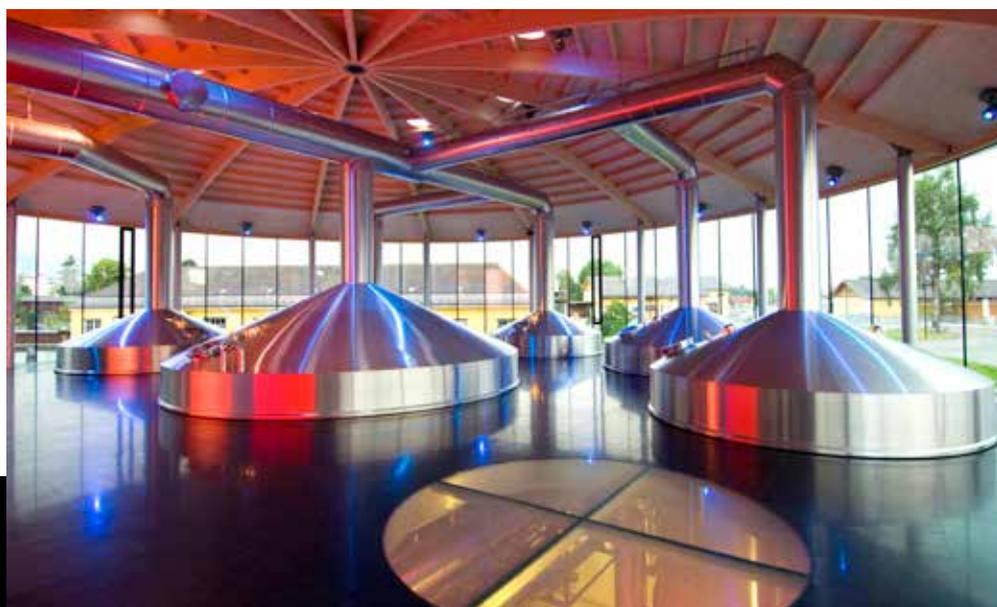
sempre di migliorare la propria abilità di produzione e i propri prodotti. A questo si aggiunge anche la costanza nel lavorare a nuove ricette, sia direttamente nel birrificio Stiegl che a Wildshut, la prima tenuta dedicata interamente alla birra in Austria, con malteria e materie prime di proprietà, che garantisce dal 2012 una varietà eccezionale di materie prime di produzione propria. La sperimentazione con diverse tipologie di cereali, speciali maltazioni e ricette particolari significa molto di più che pura aspirazione alla perfetta tecnica brassicola. Si tratta, infatti, di poter creare prodotti in molteplici varietà che non hanno rivali e che trovano il loro coronamento nelle birre artigianali prodotte nel microbirrificio di proprietà. Ricette e ingredienti speciali, che affasciano gli intenditori e fanno delle birre artigianali Stiegl un'esperienza unica. Qualità e tempo, ecco i parametri sui quali



si muove il Birrificio Stiegl; qualità degli ingredienti, fra cui è essenziale l'acqua purissima che sgorga direttamente dall'Untersberg, montagna particolarmente ricca di energia sita vicino alla città di Salisburgo. Gli altri fondamentali sono il luppolo, per l'anima della birra, il malto, per la densità, per il corpo e per il colore, e il lievito, per la fermentazione, tutti di provenienza esclusivamente austriaca. E poi la produzione, secondo tradizione, fermentazione lenta e lungo stoccaggio, non a caso Stieglbrauerei fa parte dell'organizzazione "Slow-Brewing"; se a questo aggiungiamo i numerosi controlli qualità interni, affiancati costantemente da esami effettuati da un laboratorio esterno all'azienda, si capisce perché ogni singolo prodotto del Birrificio Stiegl, e la varietà di tipologie birraie è molto ampia, offre quella qualità che entusiasma e convince i palati al primo sorso.



IN VETRINA





# FRÄNKISCHES VOLKSFEST CRAILSHEIM

La festa popolare della Franconia si svolge a Crailsheim, la cittadina in cui ha sede la Manifattura di Birra Engel; una festa ricca di emozioni che anche nel 2015 ha accolto numerosi visitatori.

Una quattro giorni, dal 18 al 21 settembre, che una volta ancora ha visto "impazzare" il pubblico di ospiti tra spettacoli, attrazioni, novità, mercatini e tanta birra, ovviamente Volksfestbier targata Engel, una speciale bionda doppio malto, prodotta per l'occasione, che i visitatori hanno potuto degu-

IN VETRINA



stare nel grande tendone, basti dire che è lungo 128 metri per capire quante persone può ospitare, di questo famoso birrificio privato di proprietà della famiglia Fach. Oltre che gustare tanta buona birra Engel, abbiamo girovagato per la Crailsheimer Volksfestplatz che, nell'occasione, si trasforma in un grande parco divertimenti

fra quasi un centinaio di negozi, il mercato delle pulci e tante altre attrattive ma soprattutto ciò che colpisce girando in città è la partecipazione di tutti gli abitanti, profondamente coinvolti. La festa ha avuto inizio venerdì e tutti stavamo aspettando l'apertura dell'Engel-FestZelt che allo scoccare delle 18.00 ha iniziato a spillare birra a vo-



lontà; e qui i nostri giorni a Crailsheim sono passati tra birra, delizie culinarie e musica. Il culmine della festa è stato domenica sera con i fuochi di artificio, per poi chiudere il lunedì... e darsi l'appuntamento all'anno prossimo, un anno importante perché segnerà il 175° anniversario del Fränkisches Volksfest Crailsheim.



## Birra Antoniana fa incetta di premi ai World Beer Awards 2015

Ricco medagliere per Birra Antoniana al World Beer Awards: tre ori, un bronzo e un argento che tengono alti i colori italiani nel più prestigioso concorso birrario del mondo. Birra Antoniana, Birra Scudata, Birra Eremitani, Birra Portello e Birra Altinate sono le teste di serie del birrifico agricolo che, nonostante la sua giovane età, si sta già distinguendo nelle competizioni birrarie internazionali.

“Siamo davvero orgogliosi e onorati di questo riconoscimento. Premi che non rappresentano per noi un semplice vanto autoreferenziale: è nuova benzina per i nostri progetti, nuovo entusiasmo che condividiamo ogni giorno con le persone che mettono testa, anima e cuore per dare forma alla nostra passione, un nuovo inizio per dare compimento alle tante potenzialità del progetto Birra Antoniana. Il bello, e ce ne sarà davvero tanto, deve ancora venire”. Così dichiarano **Sandro e Michele Vecchiato** che tre anni fa hanno creato il Birrifico Antoniano Società Agricola, una realtà importante che, passo dopo passo, si sta affermando nel panorama birrario internazionale.

Il **World Beer Award** è un concorso internazionale che coinvolge birre provenienti dai cinque continenti e che, alla fine di un complesso processo di giudizi incrociati, decreta la miglior birra al mondo dell'anno. Le birre vengono suddivise in stili e paesi e giudicate da un panel di esperti internazionali attraverso una degustazione “cieca” ovvero senza alcuna indicazione sulla birra se non lo stile e la provenienza geografica. In base al punteggio raggiunto dalle diverse birre, suddivise per stili e paesi, vengono assegnate la medaglia d'oro, d'argento e di bronzo. Birra Antoniana, al termine del concorso, conta un ricco medagliere:

**Birra Antoniana Vienna** - Medaglia d'oro per lo stile Amber/Vienna;  
**Birra Antoniana Scudata** - Medaglia d'argento per lo stile Helles/Münchener;  
**Birra Antoniana Eremitani** - Medaglia d'oro per lo stile Belgian Strong;  
**Birra Antoniana Portello** - Medaglia d'oro per lo stile Golden;  
**Antoniana Altinate** - Medaglia di bronzo per lo stile Pale Ale.

Un bel risultato che premia il lavoro svolto dal Birrifico Antoniano sulla qualità delle materie prime, sulle ricette e sugli stili interpretati con sapienza e creatività dal birraio Luciano Masocco.



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



**birradamare.it**  
BIRRAROMA  
**'na biretta®**

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

# Spigolature

## IBC 2015

Premiati a settembre i vincitori della nota sfida internazionale, l'**International Beer Challenge**. L'Italia totalizza 15 medaglie. Ecco i vincitori:

MEDAGLIA	CATEGORIA	BIRRA BIRRIFICIO
Gold Ales	Violent Femme	Birrificio Del Ducato
Gold Speciality	Crash Beer	Doppio Malto
Gold Speciality	Old IPA	Doppio Malto
Silver Ales	Chiara	Tenute Collesi
Silver Ales	Terza Rima Dannata	Tenute Collesi
Silver Lagers	Reggia	Oldo
Silver Speciality	Sultano	Doppio Malto
Bronze Ales	Suprema Ratio	Birrificio Del Ducato
Bronze Ales	Rust Ale	Doppio Malto
Bronze Ales	Terza Rima Virtuosa	Tenute Collesi
Bronze Ales	Terza Rima Viziosa	Tenute Collesi
Bronze Lagers	Via Emilia	Birrificio Del Ducato
Bronze Lagers	Oak Pils	Doppio Malto
Bronze Lagers	Vienna	Theresianer
Bronze Stouts & Porters	Nera	Tenute Collesi



# 32. Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83  
[www.32viadeibirrai.it](http://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](http://www.doppiomalto.it)



## Beer Attraction 2016

Ritorna Beer Attraction, l'evento internazionale organizzato da Rimini Fiera in collaborazione con Unionbirrai e il patrocinio di Italgrob, dedicato alle specialità birrarie, birre artigianali, tecnologie, attrezzature e materie prime. La seconda edizione della kermesse si terrà nel quartiere fieristico dal 20 al 23 febbraio 2016. Tra le novità un settore interamente dedicato al food.

Dopo la positiva esperienza della prima edizione, per il 2016 Beer Attraction, l'evento di riferimento del settore in Italia dove tutta la filiera è rappresentata, si presenta con **numerose novità**. A partire dai **padiglioni** che ospiteranno la manifestazione, divisi in **tre macro settori**. Il primo sarà dedicato alle **Birre**, le protagoniste della fiera. Troveranno spazio non solo quelle artigianali ma anche le specialità birraie, le collettive regionali italiane e quelle estere. A fianco del settore "Beer" ci sarà il **Tech** con impianti e materie prime. Si tratta di un comparto che, rispetto allo scorso anno, sarà fortemente sviluppato con la presenza di aziende leader di settore. La **grande novità** del 2016 è rappresentata dal settore **Food**: una vera e propria sezione espositiva con specialità territoriali, prodotti D.O.P e I.G.P, street food e pizza gourmet. L'area sarà valorizzata dalla presenza di chef di prestigio e beer specialist. **Beer Attraction** quest'anno sarà ancora più orientata all'operatore professionale e pro-

prio per questo motivo il B2B sarà il target di riferimento dei quattro giorni di manifestazione, dove importatori, distributori e grossisti nazionali ed esteri, titolari di birrifici e mastri birrai, ristoratori, gestori di pub, bar e hotel nelle giornate di sabato, domenica, lunedì e martedì avranno modo di visionare e assaggiare le ultime novità dell'anno e confrontarsi nei diversi momenti a loro dedicati.

Un mondo in costante evoluzione, con un numero sempre maggiore di appassionati come quello dedicato alle birre arti-

gianali e alle specialità birrarie, è sempre più anche un momento di confronto tra i produttori e il consumatore finale, così sabato e domenica Beer Attraction diventerà "evento" con l'ingresso aperto anche ad appassionati e degustatori. Tanti gli appuntamenti anche quest'anno, con convegni, workshop e premiazioni e la conferma del **BeerAttraction off**, gli eventi fuori salone che si svolgeranno nei pub e nei locali di tendenza della Riviera di Rimini.



**Birrificio Artigianale Viadanese**

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

Tel. 3464729315  
Email: [conteholly@gmail.com](mailto:conteholly@gmail.com)  
[www.birrificioviadanese.it](http://www.birrificioviadanese.it)



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](http://www.lasi-italia.com) [info@lasi-italia.com](mailto:info@lasi-italia.com)

# BrauBeviale 2015

Il Salone Internazionale del Beverage di Norimberga ha rinnovato l'appuntamento con il Craft Beer Corner, organizzato all'interno del padiglione 9, in cui i 4 bar allestiti hanno offerto in degustazione birre artigianali con l'aiuto di esperti sommelier della birra. Il progetto, sviluppato in collaborazione con la Doemens (compagnia internazionale per lo sviluppo e la consulenza dell'industria della birra e delle bevande) si prefigge di dare il giusto spazio al tema della birra artigianale

Dal 10 al 12 novembre molti i protagonisti del mondo delle bevande a BrauBeviale di Norimberga, circa 1.150 gli espositori di materie prime, tecnologie, logistica e marketing per soddisfare la curiosità di 37.000 visitatori. L'offerta specializzata di BrauBeviale comprende l'intera catena produttiva delle bevande. Questo attira a Norimberga esperti di ogni parte del settore, constata Andrea Kalrait, responsabile di progetto della BrauBeviale. *Birrifici e malterie, ma anche produttori di altre bevande alcoliche e analcoliche, costruttori di macchine e impianti, l'industria degli imballaggi, il commercio e la ristorazione trovano negli otto padiglioni tutto quanto occorre per il loro lavoro quotidiano.*

Il crescente sviluppo delle birre artigianali ha portato già nel 2014 l'organizzazione di BrauBeviale ad inserire un corner dedicato. Il Craft Beer Corner ha festeggiato infatti la sua prima edizione l'anno scorso e continua a crescere. Qui i visitatori degustano nuove specialità birrarie e raccolgono così nuove idee per allargare la propria offerta. In diversi bar, sommelier della birra famosi come Sylvia Kopp, il campione mondiale Oliver Wesseloh e Markus Del Monego per presentare in maniera neutrale e professionale birre nelle categorie Luppolo, Malto, Lievito e Speciale con spazi a parte dedicati a prodotti di USA, Inghilterra e Italia. Propulsore del tema birraio è e resta l'European Beer Star, che si svolge alla BrauBeviale già dal 2004.



**BrauBeviale2015**  
Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing  
10 – 12 November 2015 - Nuremberg, Germany

# 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](http://www.amarcord.it)



# DOPPIO MALTO

Nuove medaglie si aggiungono al palmarès di successi internazionali di Doppio Malto Brewing Company: due ori, un argento e due bronzi. Un risultato tanto più significativo se si considera che, quest'anno, all'International Beer Challenge di Londra, erano in gara 630 birre provenienti da oltre 30 Paesi.



**A**d aggiudicarsi gli ambiti riconoscimenti, dopo quattro settimane di degustazioni della giuria di esperti, sono le produzioni più apprezzate del Birrificio di Erba:

Crash Beer (oro nella categoria Speciality),  
Old IPA (oro nella categoria Speciality),  
Sultano (argento nelle Speciality),  
Rust Ale (bronzo nelle Ales)  
Oak Pils (bronzo nelle Lager).

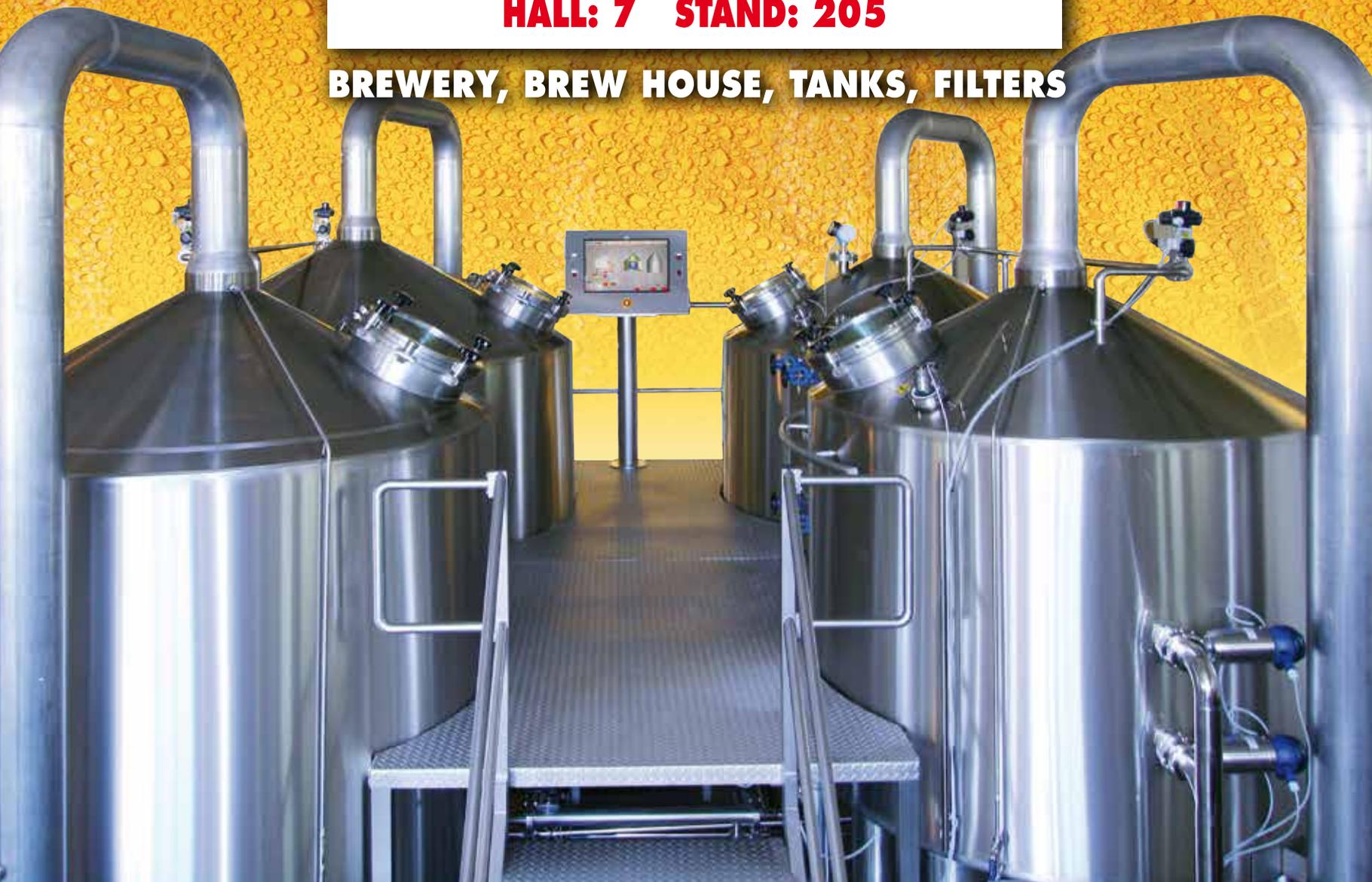
Il Birrificio Doppio Malto rappresenta un progetto Made in Italy che unisce alla passione per la filosofia brassicola artigianale, quella per la cucina mediterranea ed internazionale. La struttura è concepita come un brewpub che coniuga lo spazio ristorante alla produzione artigianale (sono 3.500 gli ettolitri prodotti nell'anno 2014) con meschi-

ta diretta delle birre, concept che, nell'immediato futuro, sarà anche motore di un nuovo progetto internazionale. L'anima del birrificio rimane sempre la birra artigianale prodotta grazie alla passione dei mastrobirrai Alessandro, Manolo e Alex, capitani dal fondatore Alessandro Campanini, mastrobirraio formatosi presso il Niagara Falls Brewing Company, birrificio canadese plurimedagliato. La soddisfazione è ancora più grande perché l'intero staff, che si occupa della produzione di birra, si è formato presso il birrificio senza mai avvalersi di birrai esterni. Doppio Malto attualmente produce 10 differenti tipologie di birre artigianali, oltre alla linea vintage in barrique di vino e distillati, utilizzando soltanto materie prime di alta qualità ed ingredienti naturali.

# spadoni

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

**BREWERY, BREW HOUSE, TANKS, FILTERS**



**spadoni**

Breweries  
[www.spadoni.it](http://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](mailto:spadoni.ba@spadoni.it)

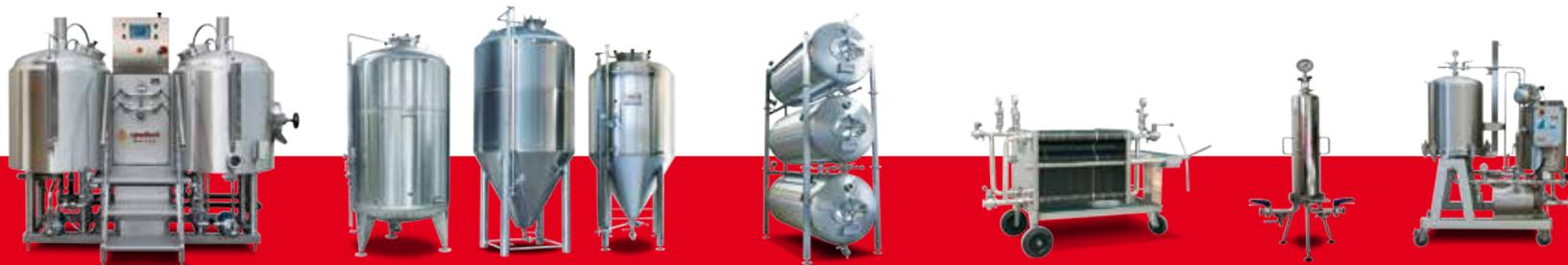
**Meccanica SPADONI srl**

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

Tel.: +39 0763 316181

Fax: +39 0763 316384

e-mail: [sspado@spadoni.it](mailto:sspado@spadoni.it)





**Un frutto di stagione da riscoprire sulle nostre tavole, un frutto versatile che si presta in cucina per creare squisiti piatti, dall'antipasto al dolce.**

# VI PRENDO IN CASTAGNA

di *Marcella Fucile*

**D**itelo, quando pensate alle castagne, l'associate ad una stagione più fredda quando basta il profumo delle caldarroste per scaldare corpo e anima. Peccato che ai giorni nostri viviamo questo antico frutto, che ha sfamato intere generazioni, solo come ingrediente base di pregiati dolci, marron glacés e montblanc, o dolci "popolari" come il castagnaccio. Ci siamo dimenticati tante ricette "povere" che sono però molto gustose. È vero che le castagne oggi sono più costose di un tempo, perché la raccolta è manuale e ci sono meno castagneti, ma non è questo che ne ha frenato l'utilizzo in tante applicazioni gastronomiche. Se non serve più usare la farina di castagne al posto della farina di grano non è un buon motivo per non gustare le ottime crepes o i blinis alle castagne, così come non dobbiamo relegare questo prezioso frutto al ruolo di caldarrosta e basta. Fresca o secca, al forno o bollita, la castagna può essere presente in innumerevoli ricette. Minestre, zuppe, risotti, carni bianche e di maiale, pesci (incredibile ma vero), insalate e, ça va sans dire, dessert... per non parlare di birre artigianali italiane. Un autentico mondo di prelibatezze da riscoprire, cosa che

alcuni grandi chef già stanno facendo, in un frutto apparentemente ostile, rinchiuso così com'è nel suo riccio pungente.

Già apprezzata dagli antichi Greci, Senofonte definì il castagno "albero del pane", la castagna, sana e nutriente, è stata per lungo tempo il "pane dei poveri" che la usavano come farina per farne pasta, polenta, pane e focacce. Assolutamente da provare le tagliatelle alle castagne, sfantazzando poi sul condimento come ad esempio lardo di Colonnata e noci, crema al gorgonzola oppure il più "rustico" salsiccia e funghi. E se non avete mai assaggiato il pane di castagne, tipico di molte regioni far cui la Calabria, vi consiglio la "marocca di Casola", Presidio Slow Food, un pane contadino della Lunigiana a cui nell'impasto di farina di castagne e di frumento viene aggiunta la patata per renderlo più morbido.

Le castagne poi possono essere cotte al forno, oltre che sul fuoco con la padella bucata, lessate, e qui bisogna distinguere se con entrambe le bucce o solo con la pellicina, oppure essere utilizzate secche, e qui citiamo antichi piatti come i cuciarul romagnoli, ottimi se cotti nel vino, o la busecchina lombarda, a me piace se servita con l'aggiunta di latte e panna liquida.

*segue a pag. 48*



# L'AMOUR DU MÈTIER



# L'ART DE BRASSER



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

## Bière de Garde



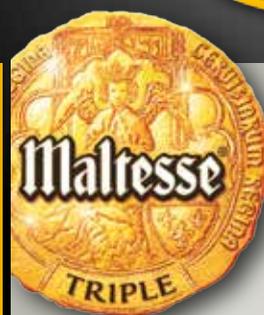
cl.75 cl.75 cl.75



cl.33 cl.33 cl.33



cl.25 cl.25



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

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

## Bière de Garde



cl.33 cl.75

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

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

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



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



cl.65 cl.65



cl.33



cl.25 cl.25 cl.25

Ho continuato a parlar di castagne senza fare la distinzione primaria, quella tra castagne e marroni; Molti credono che la differenza sia nella grandezza del seme, già perché per quanto abbia definito le castagne frutto di stagione è bene ricordare che noi non mangiamo il frutto, che è il riccio, ma l'interno che è il seme, in realtà castagna e marrone si differenziano anche per la forma, rotondeggiante l'una, ovaloide l'altro, e per la facilità di spellatura, la pellicola dei marroni si stacca facilmente: sono due varietà diverse.

Abbiamo detto che le castagne, e i marroni, si possono usare in cucina dall'antipasto al dolce, vediamo come. Caldi crostini di lardo e castagne, tartine allo speck e castagne, sfoglie con crema di castagne e scamorza, involtini di prosciutto San Daniele ripieni di radicchio trevigiano e castagne, blinis di castagne con dadolata di formaggio di capra, miele, gherigli di noci e un trito di prezzemolo ed erba cipollina, sono solo alcune delle tante stuzzicherie da proporre come antipasto. E che ne pensate di un'insalatina in cui insalata mista e finocchio si uniscono a mele, mandorle e castagne arrosto, il tutto servito con croutons? Le



castagne sono in grado di cambiare sapore anche alla più banale delle insalate! E visto che stiamo andando verso la stagione in cui minestre e zuppe fanno la loro comparsa sulle tavole, vi suggeriamo una vellutata di castagne da arricchire con pezzetti di pancetta croccante

oppure un'appetitosa zuppa di castagne e ceci, ricordate che tutti i legumi si prestano al matrimonio con la dolce castagna. Se poi preferite offrire un primo di pastasciutta, oltre alle già citate tagliatelle, la farina di castagne viene utilizzata anche per gli gnocchi o per paste regionali come le ciriole

ternane o i picci senesi ma ogni regione ha la sua pasta fatta semplicemente di acqua e farina. Squisiti gli gnocchetti ai porcini e fontina, semplicissimi quelli al pesto di noci e parmigiano, intriganti se preparati con una crema di verdure dell'orto- Anche la pasta di grano duro può essere servita con un condimento in cui la castagna è regina, è il caso delle penne alla salsiccia e castagne. Splendido poi il risotto alle castagne, basterà fare un trito di cipolla da soffriggere nel burro, unirvi il riso, sfumare con brandy, aggiungere le castagne e portare a cottura con brodo, da servire al dente e con un tocco di verde per guar-

*segue da pag. 46*

nizione, ad esempio la maggiorana. Anche con molti secondi la castagna si abbina benissimo. Pollo, tacchino e coniglio vanno a nozze, sia che la castagna sia in purea come contorno, sia che la utilizziamo nella farcitura, oppure sia stata preparata come crema di base su cui adagiare la carne. E il maiale non è da meno, ottimo arrosto con le castagne (si possono utilizzare anche quelle secche, sempre che ammollate dal giorno prima, o a spezzatino dove alle castagne si aggiungono funghi o mele o prugne. Ciò che vi sorprenderà è l'abbinamento con il pesce, basterà però provare le capesante gratinate su crema di castagne o il filetto di salmone appena dorato con castagne spezzate grossolanamente per ricredersi immediatamente. Ed ora il dolce, dove indulgerò a darvi la ricetta del castagnaccio, un dolce che mi riporta all'infanzia; dalle mie parti si chiamava il "toppone" tanto riempiva, ultimamente non sono più riuscita a mangiarlo... dopo questo articolo provvederò... ho già l'acquilina in bocca! Il Castagnaccio: munitevi di 300g farina di castagne, 450 ml di acqua, sale, olio, rosmarino, 100g di uvetta e 100g di pinoli. Lavorate la farina aggiungendo acqua un po' alla volta; quando il composto sarà cremoso, aggiungete un po' di sale e un cucchiaino di olio, quindi anche l'uvetta. Mescolate bene e versate il tutto in una teglia unta. Ora mettere i pinoli e qualche ago di rosmarino, un filo d'olio e infornate a 200°C per circa 30 minuti.



# EXPORIVA HOTEL

## 2016 QUARANTESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE



**31 GENNAIO - 3 FEBBRAIO 2016**  
**RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO**

**f** **t** **#exporivahotel - www.exporivahotel.it**



planner



### INVITO OMAGGIO VALIDO PER 2 OPERATORI

Il presente invito consente l'ingresso in fiera a 2 persone, solo ed esclusivamente, se compilato in ogni sua parte.

**EXPORIVAHOTEL**  
 SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

Scrivere in stampatello

COGNOME, NOME \_\_\_\_\_

NOME HOTEL/BAR/RISTORANTE \_\_\_\_\_

PROVINCIA \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

SITO \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs 196/03 La informiamo che i dati conferiti sono trattati in modalità cartacea e elettronica da parte di personale incaricato della società Riva del Garda Fierecongressi, titolare del trattamento per permettere l'installazione e la gestione del rapporto. Il conferimento dei dati personali è facoltativo ma necessario per accedere ai servizi richiesti. I dati raccolti possono essere comunicati a banche ed istituti di credito; enti o uffici pubblici; organi ispettivi; soggetti terzi nominati responsabili del trattamento ai quali il titolare affida talune attività. I dati salvo diverso obbligo di legge non saranno diffusi. Titolare del trattamento dei dati è Riva del Garda-Fierecongressi S.p.A. con sede in Riva del Garda - TN - Parco Lido s.n., in persona del suo legale rappresentante pro-tempore. Per ottenere ogni ulteriore informazione nel merito del trattamento svolto tra cui conoscere il nominativo dei responsabili del trattamento e per esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato codice (d.lgs 196/03) può fare riferimento al titolare del trattamento mediante semplice richiesta inoltrata ai nostri recapiti via fax, posta elettronica, posta ordinaria.

Comunicazioni commerciali previa Sua esplicita richiesta e manifestazione di libero e facoltativo consenso, la società Riva del Garda Fierecongressi, fino alla revoca dello stesso, perseguirà il fine di inviarle informazioni commerciali a mezzo dell'indirizzo e-mail da Lei indicato. Lei potrà revocare il consenso fornito per tali finalità in qualsiasi momento contattando il titolare o il responsabile indicato. Il consenso per il trattamento e la finalità di cui al presente punto non è obbligatorio. A seguito di un eventuale diniego i Suoi dati saranno unicamente trattati per le sole finalità indicate nella scheda informativa.

ACQUISIZIONE CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI  
 desidero ricevere comunicazioni commerciali mediante l'indirizzo di posta elettronica che ho comunicato

Firma dell'interessato \_\_\_\_\_

per i fini esplicitati nella informativa di cui ho preso visione autorizzo la società Riva del Garda Fierecongressi a comunicare i miei dati personali per la valutazione della soddisfazione dell'utente, per operazioni di promozione, per finalità commerciali e di marketing, per l'invio di materiale pubblicitario, per comunicazione interattiva, anche a mezzo e-mail, per scopi statistici; ed a terzi, per finalità commerciali e di marketing (invio da parte di terzi di proprie comunicazioni commerciali)

Firma dell'interessato \_\_\_\_\_

TIMBRO OBBLIGATORIO



Riva del Garda®  
 Fierecongressi

PARCO LIDO - 38066  
 RIVA DEL GARDA (TN)  
 Riva del Garda (TN)  
 Tel. +39 0464 570133  
 Fax. +39 0464 570140

P. I.V.A. - COD. FISC.  
 e REG. IMP. TN:  
 01235070222  
 CAPITALE SOCIALE  
 € 1.276.275  
 I.V.NR. REA: TN - 124597



CON IL PATROCINIO DI



ERH400000BAS

# SAPORI D'AUTUNNO da Demetra

**F**ra le tante ricette che gli Chef di Demetra propongono ne abbiamo scelte due che appagano l'occhio e il palato: Semplici e veloci, sono la soluzione per cuochi e pizzaioli che vogliono fare proposte innovative ai loro clienti.

È in questa stagione, quando frutta, verdura e prodotti del sottobosco vivono lo scorcio d'estate e i primi freschi dell'autunno, che la natura ci regala prelibatezze da portare in tavola. Ed è proprio nel momento in cui tanti prodotti golosi sono maturi che Demetra provvede alla raccolta per fornirli disponibili in qualsiasi stagione a tutti i professionisti della ristorazione che potranno offrire alla clientela piatti colorati e fantasiosi

## Arancini al radicchio con fonduta al parmigiano, taleggio e noci

*Ingredienti per 20 porzioni: 1 kg di riso, 2l di acqua, 100g di burro, 350g di crema di radicchio Demetra, 200g di crema al parmigiano reggiano Demetra, 100g di taleggio, noci, uova, pane grattugiato q.b., sale, pepe, olio extravergine d'oliva q.b.*

Procedimento:

in una pentola capiente mettere riso, burro, acqua e sale e procedere alla cottura del riso evitando di mescolarlo per non farlo attaccare al fondo. Una volta terminata la cottura (che deve essere più lunga rispetto alla cottura normale del riso) dopo circa 30/35 minuti, aggiungere la crema al radicchio e una volta amalgamata al riso rovesciarlo in una teglia per raffreddarlo più velocemente. Una volta che il riso è freddo confezionare gli arancini andando a friggerli in abbondante olio di semi di girasole dopo averli panati nell'uovo e nel pangrattato. A parte scaldare la crema al parmigiano reggiano

e aggiungere il taleggio a cubetti e rimestare fino a quando il tutto è ben sciolto. Quando gli ingredienti sono tutti pronti, disporli a piacere su un piatto, guarnire e servire ben caldo.



## Pizza con Crema di Zucca, Mozzarella, Speck e Misto Funghi Trifolati

*Ingredienti: 80g mozzarella, 40g crema di zucca Demetra, 40g misto funghi trifolati CUV Demetra, 40g speck*

Procedimento:

farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti ad eccezione dello speck e cuocere nel forno. Al termine della cottura guarnire con lo speck.



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](http://www.demetrafood.it)

Torna l'appuntamento di Rimini Fiera dedicato alle imprese dell'horeca, con i prodotti, le tendenze e i nuovi format di business della ristorazione. Svevi non può mancare a questo appuntamento: lo troverete nel Pad. B7 Stand 075

# SVEVI A RHEX



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.

L'azienda Svevi di Migliarino, Pisa, specialista dei prodotti tipici tedeschi e bavaresi... e non solo, da sempre molto accorta nel selezionare le fiere a cui partecipare, rinnova l'appuntamento con tutti coloro che vogliono inserire nel proprio brand di offerta una vastissima gamma di prodotti e un plus di servizi ineccepibili. Svevi sarà infatti presente a Rhex con i suoi consulenti, pronta a dare informazioni, a far degustare le sue squisitezze gastronomiche, ad offrire suggerimenti per ottenere sempre il meglio dalla propria attività.

Appuntamento quindi dal 23 al 27 gennaio presso lo stand 075 nel padiglione B7... Svevi vi aspetta!



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

[www.svevi.com](http://www.svevi.com) - [svevi@svevi.com](mailto:svevi@svevi.com) - Tel 050/804683



VDGLASS  
DESIGN & TECHNOLOGY

# CRAFTY

*Italian Taste*



SON.hyx<sup>®</sup>

Trasparenza e brillantezza  
inalterate oltre 4.000 lavaggi  
industriali

TITANIUM Reinforced<sup>®</sup>

**Calice Italiano 100%  
da degustazione birra.**

visit [www.vdglass.it](http://www.vdglass.it)



Realizzato in collaborazione con :

*Luigi Bormioli*  
ITALY

**BrauBeviale2015**

Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing

**Visit us in hall 1 stand 211**

**Un fenomeno che merita l'attenzione di tutti i gestori di locali è la crescita dell'aperitivo, trasformatosi nel tempo dalla semplice mescita da una bottiglietta, accompagnata da qualche nocciolina, a quello che oggi tutti chiamiamo "apericena", dove cibo a buffet accompagna autentici cocktails. È la riscossa del bere miscelato, perché non proporlo con la birra?**

**N**on vi sorprenda il nome, se cocktails significa code di gallo, qui siamo di fronte a "code di birra", il termine coniato negli States dopo il crescente successo dei cocktail a base di birra, una tendenza che, è facile pronosticarlo, coinvolgerà anche i nostri consumi. Che bere miscelato piaccia ai giovani è certo, che la birra sia in aumento di popolarità lo è altrettanto, che il consumatore sia alla costante ricerca di novità è un dato acquisito, allora perché non unire cocktails e birra per proporre qualcosa di diverso alla clientela e creare una miscela esplosiva di successo? Se poi l'apericena è diventata un nuovo modello di consumo, perché un locale birraio che ha struttura per fare proposte gastronomiche e birre di qualità a disposizione non dovrebbe conquistare nuovo pubblico con un'offerta fuori dagli schemi? Del resto non c'è un pub che non abbia nella sua lista di prodotti il "sottomarino", o per dirla all'americana il Boilermaker, il famoso minibicchiere di whisky immerso

nella pinta di birra; se varchiamo le Alpi, i nostri cugini francesi da sempre propongono la birra con Picon, un amaro a base di arance. L'Inghilterra poi vanta dal 1861, così dice la leggenda, il Black Velvet, champagne e Guinness, creato in occasione della morte del principe Alberto, marito della regina Vittoria, da un barman: in segno di lutto, decise di oscurare il chiarore dello champagne con la birra scura. Insomma, la birra è sempre stata miscelata a bibite, liquori e distillati, ma in questa nuova tendenza qualcosa è cambiato. Non più birra come base ma ingrediente a tutti gli effetti, addirittura partendo da un cocktail originale e sapendo poi unirvi lo stile di birra più opportuno per aroma e sapore. È il caso, per capirci, del Beer Mojito; sicuramente il Mojito è fra i cocktails più consumati di questi ultimi tempi, declinato ormai in tantissime versioni, al tè come alla liquirizia. La ricetta originale prevede rum bianco cubano, succo di lime, foglioline di menta, zucchero di canna bianco raffinato... e qui

TENDENZE

# BEERTAILS



il colpo di scena, la birra. Potrete scegliere tra una weisse o una IPA, starà alla vostra fantasia e alla capacità di interpretare i gusti del vostro pubblico, così come sarà altrettanto importante l'abbinamento al food, vi consigliamo alette di pollo piccanti o un assaggio di pasta al pesto ma anche semplici bruschette speziate. E non meravigliatevi se parliamo di cibo con i cocktails, la nuova tendenza non è solo l'apericena ma il cocktail come accompagnamento ad una vera cena... al ristorante. A New York, Washington, Chicago ma anche a Londra e a Milano si trovano ristoranti che presentano una ricca carta di cocktails da bere pasteggiando e fra questi spiccano i beertails. Potremmo essere d'accordo o meno su tale proposta ma se ha successo non possiamo ignorarla. Bar e locali birrai, ristoranti e addirittura pizzerie dovranno guardare a questo nuovo trend. Fare un buon beertail non è così facile come può sembrare, sono talmente tanti gli stili birrai e i marchi sul mercato, ognuno con il

proprio gusto, che c'è il rischio di preparare un pessimo cocktail. Come dice un esperto di beertails, Adam Seger, consulente di molti locali di Chicago, "ho sicuramente sbagliato più beertails di qualsiasi altro cocktail"... e se lo dice lui che ha presentato fior di beertails al Tales of the Cocktail, primo cocktail festival del mondo, autentico evento bartending, dovremo tenerlo in considerazione. Partiamo quindi dall'ABC. Un cocktail con la birra può essere creato con un'altra birra, con una bibita, con uno spirit. Citiamo lo storico Black and Tan, stout e pale ale o lager, birra scura e birra chiara, un mix di origine inglese che sembra risalga a 1889; per la seconda categoria citiamo la conosciuta Radler, birra chiara e succo di limone, di origine tedesca o la Chelada, succo di lime e lager chiara, di origine messicana, declinata in cocktails più "robusti" come la Michelada, che in ogni paese o bar varia ingredienti ma la cui base è, oltre alla cerveza e al succo di lime, il succo di pomodoro, la salsa piccante e il sale che orna l'orlo del bicchiere; infine birra e spirits,

un cocktail semplice e che piace molto è il Negroni Sbagliato alla Birra dove viene sostituito lo spumante brut con una pale ale, quindi 1/3 di Martini Rosso, 1/3 di Bitter Campari e 1/3 di birra, ghiaccio e l'immancabile fetta di arancia per decorare. Di esempi se ne possono fare molti ma, per dare un'indicazione generica, possiamo dire che il gin si abbina bene con le belgian ales ma può essere sperimentato, a seconda dei gusti, con birre pils tedesche, anche se l'amaro del luppolo può cambiare sensibilmente il gusto del cocktail; il rum si presta ad essere miscelato alle birre forti per il suo sapore dolce; la vodka si sposa con le IPA ed anche con le amare APA artigianali, giocando sul contrasto soprattutto se la vodka è aromatizzata agli agrumi o al cocco. Sono indicazioni generiche, ogni barman deve trovare il giusto abbinamento e sperimentare. Per certo i beertails diventeranno non solo un nuovo modo di consumare birra ma anche di avvicinare il pubblico che l'ha finora ignorata al mondo di Gambrinus.



# I VUOTI A RENDERE? UN NON PROBLEMA

**Chi opera nella distribuzione di prodotti alimentari, soprattutto beverage, conosce perfettamente il problema legato agli imballi a rendere, la chiusura dei rientri, i report di controllo, la gestione dei depositi cauzionali attivi e passivi. Un tema caldo che tocca questioni di tipo logistico, amministrativo e organizzativo che impattano in modo sostanziale sull'andamento e il rendimento delle aziende. Le buone prassi nel mercato esistono e farle proprie non è né costoso né impossibile.**

**"N**ella maggior parte delle aziende in Italia, a differenza del resto d'Europa, la gestione dei resi vuoti viene ancora gestita in modo cartaceo. In realtà digitalizzare anche questo processo è il passaggio indispensabile per andare verso l'eliminazione di errori e sprechi". Ce ne parla Alessandro Verardo, Coordinatore del Progetto DIBE®, una delle più importanti realtà italiane a supporto della digitalizzazione delle aziende distributrici. "Così come avviene con la raccolta ordini, tema che abbiamo già affrontato, il tutto è possibile semplicemente attrezzando gli autisti con dei semplici smartphone per la registrazione dei vuoti resi. Ma non solo: anche per la registrazione degli incassi e l'inventario dei vuoti... In questo modo, l'azienda viene sgrava dalle operazioni di rientro dei documenti e il sistema risulta aggiornato in tempo reale e in modo automatizzato. Al rientro del mezzo, il ma-

gazziniere ha già la lista di controllo per riscontrare la merce scaricata e risolvere eventuali incongruenze rispetto ai vuoti segnalati dagli autisti".

Una rilevante difficoltà commerciale e logistica che quasi sempre si traduce in costi di gestione, immobilità di capitale ed errori nei saldi. Molto spesso le aziende faticano a prendere in gestione il tema, a causa di numerosi fattori: prassi consolidate difficili da scardinare, mancanza di informazione circa la disponibilità di soluzioni di facile adozione, mancanza di tempo da parte dell'amministrazione da spendere in procedure manuali. Il risultato? Un continuo spreco di tempo e azioni manuali ripetitive (controllo del controllato) che non hanno ragione di esistere.

Se in momenti più favorevoli per il mercato la riduzione dei costi conseguenti ad una corretta gestione delle cauzioni può essere considerata poca cosa, in momenti più difficili di crisi di liquidità a causa di un aumento dei tempi di incasso, aumento del fatturato e dell'esposizione in crediti... il recupero dei vuoti a rendere, e della conseguente cauzione, diventa un'attività da mettere in piedi per non lasciare nulla di esposto. Non si tratta solamente di costi aziendali e di conseguenze immobilizzo di capitali e costi logistici. Inevitabilmente si tocca il tema del rispetto per l'ambiente. Non è possibile pensare a lungo termine ad una gestione dispersiva degli imballi, lasciati in carico al cliente finale. La filiera ha il dovere etico di perseguire la movimentazione dell'imballo dall'esposizione al suo rientro, al fine di assicurare il perseguimento di un'attenta politica dei vuoti. Con investimenti ragionevoli, è possibile automatizzare tutto il processo per la

*Alessandro Verardo*



gestione dei resi, sia per la contabilità dei vuoti che per il caucionamento. Questo consentirà alle aziende di fare sostanziali passi verso la quadratura delle giacenze fisiche con le giacenze contabili, minimizzando gli errori e abbassando quindi i costi logistici e amministrativi, e razionalizzando processi e operatività. È inoltre possibile contrastare comportamenti negligenti o dannosi che crescono fertili laddove sussiste una mancanza di controllo.

La digitalizzazione del processo diventa facile e soprattutto automatica. Il trasportatore viene dotato di un tablet o smartphone dotato del software Shard® integrato con il gestionale. In tal modo, anziché completare a mano i documenti, l'autista potrà richiamare i documenti registrando i resi effettivi direttamente al momento della consegna dal Cliente ed

emettere la ricevuta senza doversi incaricare dei conteggi cauzionali. Al rientro, il magazzino registra l'inventario del mezzo controllando quindi le eventuali differenze rispetto al documento emesso. Tutti i documenti, appena processati, vengono immediatamente e in automatico inviati al gestionale eliminando ogni operazione manuale e i relativi errori e perdita di tempo in azioni ripetitive di trascrizione.

Nel resto dell'Europa, come ad esempio in Germania, l'automazione della procedura è

una realtà consolidata da tempo. In Italia invece, ancora un'eccezione. "Le resistenze? continua Alessandro Verdardo, più di mentalità che economiche. Le aziende più giovani o più attente alla competitività e alla lotta alle inefficienze, si sono già attrezzate in questo senso. Spesso la non-scelta è purtroppo ancora frutto di una mancanza nelle aziende di soluzioni digitali atte a ridisegnare e ottimizzare le procedure a causa di una incapacità di gestione dell'evoluzione delle politiche aziendali."

### SCHEDA DIBE®

Forte di 35 anni di esperienza nell'innovazione digitale per il settore del Beverage, DIBE® è oggi una delle voci nazionali più autorevoli per la produzione di software a sostegno dell'operatività delle aziende distributrici. Personalizzazione e Consulenza specializzata sono l'anima di questo marchio, che sostiene le aziende nella loro crescita con passione, attenzione all'innovazione e determinazione.

**DIBE ENTERPRISE**  
THE BUSINESS SOLUTION CHOICE

## LA GESTIONE DIGITALE DEGLI IMBALLI A RENDERE

**Ø DATI ERRATI**  
**Ø TEMPI MORTI**  
**Ø SPRECHI**

DIBE ENTERPRISE® è un marchio Eniac SpA    [www.eniac.it/dibe](http://www.eniac.it/dibe)    Contattaci: Tel. 0499318300    email: [dibe@eniatic.it](mailto:dibe@eniatic.it)

# *In visita a* **BROUWERIJ ROMAN**

Per oltre quattro secoli, Mater, paese alla periferia della città di Oudenaarde nel cuore delle Ardenne fiamminghe, ha ospitato la famiglia Roman che ha trasmesso la tradizione della produzione di birra di padre in figlio sin dal lontano 1545. È proprio in questo antico birrificio che abbiamo fatto una visita, guidati dall'attuale proprietario Lode Roman, insieme a Gian Battista Betti, responsabile commerciale dell'azienda di distribuzione bevande Betti di Civate al Piano (BG), e ad alcuni suoi clienti.

*di Luca Fagiani*

**I**l birrificio, noto per la sua gamma completa di birre che spaziano dalle birre d'abbazia Ename alla famosa Romy Pils fino alle birre speciali quali Adriaen Brouwer, Sloeber e Gentse Strop, tutte prodotte secondo metodi tradizionali, si trova a 5 km da Oudenaarde, città che vale la pena di visitare per il suo bellissimo municipio in stile gotico brabantino, e a 55 km da Bruxelles. Noi, che eravamo nella capitale belga per il Belgian Beer Weekend, non abbiamo perso l'occasione di visitare l'antico birrificio Roman, veramente un pezzo di storia della birra perché il nuovo stabilimento, costruito nel 1930, nasce accanto a quello vecchio e, pur vantando oggi impianti di produzione tecnologicamente avanzati e sempre aggiornati, mantiene il fascino che



solo il tempo sa conferire. Sono tante le caratteristiche che colpiscono il visitatore di Brouwerij Roman, e a farcele notare è stato proprio l'attuale proprietario, Lode Roman, discendente di quel Joost Roman che già nel 1545 serviva nella sua locanda birra di produzione propria. L'evoluzione della Roman in questi 470 anni, e la sua proiezione nel futuro pur nel rispetto della tradizione, traspare da tutta la struttura, basta osservare la sala di fermentazione, una delle più belle del Belgio, o apprendere che già nel 1960 i tradizionali bacini di fermentazione aperti sono stati sostituiti da serbatoi cilindrici, autentica innovazione per quei tempi. Non solo, nel giro fatto si scopre che Brouwerij Roman è stato un esempio di autonomia brassicola, dall'attività agricola,

citiamo l'ex malteria ora sede di uffici, alla falegnameria interna che forniva materiali per il pub di proprietà, fino al rimessaggio dei cavalli adibiti al traino dei carri per le consegne... un mix di passato e futuro perfettamente integrato. La visita non poteva che culminare con la degustazione di birre Roman, spillate da Lode, nostro infaticabile "cicerone" che, come l'antico oratore latino, ha sfoggiato la sua eloquenza per rendere questa visita qualcosa di più della semplice osservazione di una birreria: è riuscito infatti a trasmetterci l'anima di un'azienda antica, familiare e orgogliosamente indipendente. Crediamo che i nostri compagni di viaggio, i gestori clienti di Betti, abbiano ora uno strumento in più per far appassionare i consumatori alle birre Roman.



# MILANO BEER WEEK

La seconda edizione della Milano Beer Week, il primo festival birrario "diffuso" organizzato in Italia e ispirato alle tante Beer Week che ogni anno si tengono negli Stati Uniti, ha ricevuto i prestigiosi patrocini di Assobirra e di Unionbirrai.

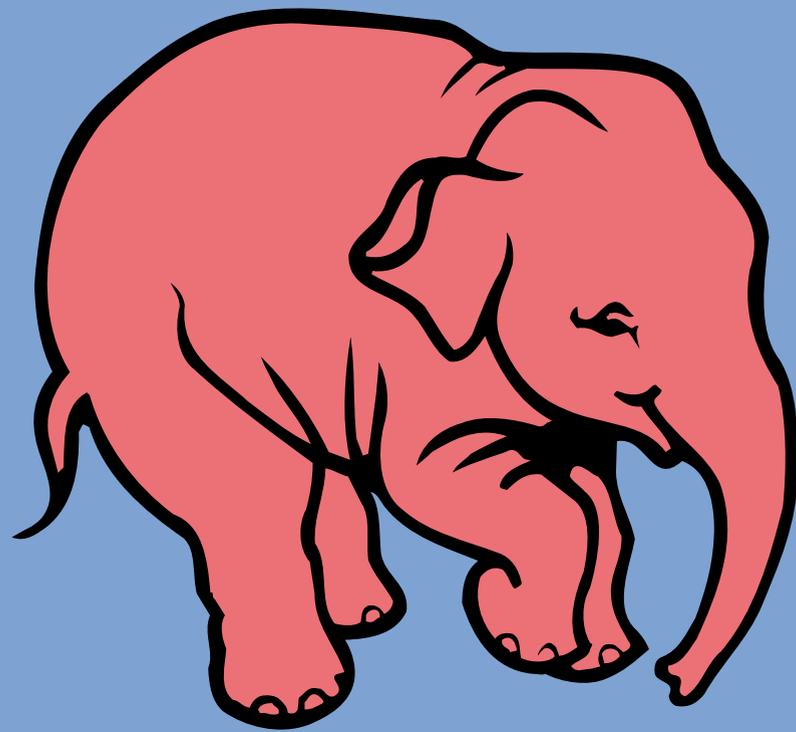


L'evento della durata di una settimana, 21-27 settembre, che ha visto coinvolti trenta locali in città, non solo pub e birrerie ma anche hotel, ristoranti e beershop, a testimonianza che le buone birre d'autore non conoscono ostacoli di nessun tipo, né di "ambiente" né di pubblico, come dichiara l'ideatore dell'evento, il giornalista Maurizio Maestrelli, ha ricevuto due patrocini prestigiosi arrivati dalle associazioni più importanti e rappresentative del settore. Assobirra e Unionbirrai. Come AssoBirra, spiega Filippo Terzaghi, direttore di AsssoBirra, siamo molto orgogliosi di patrocinare una manifestazione importante come la Milano Beer Week. Da sempre lavoriamo per diffondere una cultura della birra che sia il più trasversale possibile, che valorizzi tutte le sfaccettature di questa incredibile bevanda che ha conquistato oltre 35 milioni di italiani. Proprio Milano e la Lombardia in generale sono una delle realtà italiane più vive del nostro settore, grazie a ben 66 microbirrifici e 24 brew pub distribuiti sul territorio locale. Un numero molto rilevante se rapportato ai 650 impianti presenti in tutto il Paese. Eppure, nonostante ci si trovi di fronte ad una ec-

cellenza del nostro Made in Italy, da diversi mesi ci troviamo a combattere contro l'aumento delle accise (cresciute del 30% in 15 mesi per volere del precedente Governo) che sta penalizzando il nostro mondo. Con Milano Beer Week, che ha sposato la nostra campagna #rivogliolamiabirra, abbiamo una visione in comune anche su questo fronte, a riprova di un settore che è in grado di fare squadra anche nelle battaglie più difficili.

La richiesta di patrocinio da parte degli amici organizzatori di Milano Beer Week, sottolinea Simone Monetti, direttore operativo dell'associazione, è stata accolta con grande favore da Unionbirrai, essendo un evento di importante richiamo mediatico svolto in una città sempre più attenta alla birra di qualità, che mette insieme su un palco virtuale, ospitato dai tanti locali che aderiscono alla iniziativa, tutti i protagonisti del movimento birrario artigianale italiano, ovvero birrai, consumatori attenti e appassionati e publican. E, perché no, associazioni come Unionbirrai che diffonde da oltre 15 anni la cultura della birra nel nostro paese. E che quindi è orgogliosamente a fianco di Milano Beer Week.

# DELIRIUM



*Welcome into the world  
of the pink elephant*



PER INFO E CONSULENZE:

Walter Pasqualini - *Responsabile Italia*  
walter@altafermentazione.com

[www.delirium.be](http://www.delirium.be)

Prodotta da **Brasserie Huyghe** - Geraardsbergsesteenweg 14 B  
9090 Melle, Belgio





# CHEESE 2015: QUATTRO GIORNI DI ASSAGGI E PIACERE CON LE BIRRE DI RADEBERGER GRUPPE ITALIA.

Si è conclusa il 21 settembre a Bra (CN) la decima edizione di Cheese: di formaggio in formaggio nell'evento più importante e famoso per la possibilità di assaggiare specialità di Italia, Francia, Svizzera, Inghilterra, Belgio, Irlanda e con la Spagna che in questa edizione è il paese ospite ufficiale.

La decima edizione di Cheese è stata un grande successo per gli oltre 270.000 visitatori che hanno affollato le vie e le piazze di Bra nel penultimo week end di settembre.

Formaggi da 23 nazioni, Laboratori del Gusto, momenti di approfondimento con assaggi legati non solo al settore lattiero-caseario perché il cibo è anche sapere, conoscenza, gusto ed emozione.

In questo contesto lo stand di Radeberger Gruppe Italia, presente come partner ufficiale degli eventi di Slow Food, ha avuto

la possibilità di far degustare le birre del progetto Quality Beer Academy, anche attraverso i Laboratori del Gusto, che si sono tenuti sia all'interno dello stand che in altre postazioni, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano, i Pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e, per rendere più dolce il tutto, con le specialità della Pasticceria Genovese Grondona. Uno degli appuntamenti importanti è stato quello dedicato all'incontro con il **Mastro birraio Marc Rauschmann** che è a capo del Progetto Braufactum. La Passione Artigianale è l'elemento che contraddistingue le birre della linea Braufactum, prodotte in Germania secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto d'orzo o di frumento e varie tipologie di luppolo. Marc Rauschmann ha presentato un esauriente quadro della situazione birraria in Germania, affiancato da Rolando Bossi, direttore generale di Radeberger Gruppe Italia, Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, curatori della Guida delle Birre per Slow Food e Richard Ebner responsabile Slow Food in Germania.

Il confronto è stato interessante ed approfondito ed è terminato, con grande piacere del pubblico presente, con assaggi di alcune birre della linea Braufactum e formaggi per non perdere il gusto, la conoscenza e incrementare la cultura della birra.





# IL VALORE DEL GUSTO

Nel **1873** nasce a Dortmund lo stile birraio conosciuto come **Dortmunder Export**. Uno stile ben presto imitato dai più grandi birrifici, per la sua capacità di mantenersi fragrante per lungo tempo senza subire trattamenti termici. Oggi solo **DAB** ha ottenuto il **marchio IGP** (Indicazione Geografica Protetta) per il rispetto dello stile Dortmunder Export originale e del luogo di produzione.

**DAB è Cruda** perché non subisce il trattamento termico codificato da Pasteur ed è prodotta secondo **l'Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.

DAB è parte di **Quality Beer Academy**, progetto di formazione e promozione della cultura birraia promosso da **Radeberger Gruppe Italia**.

Quality Beer Academy condivide con Slow Food **tre valori imprescindibili**: il gusto come storia e cultura, un modello produttivo ecocompatibile, il rispetto delle singole territorialità.

www.gbmitalia.it

## Quality Beer Academy

Emozione, gusto e cultura della birra

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER:



I. G. P.



La miglior birra premium lager chiara 2007-2008-2009



dabcruda.it





**Anno 16 n°5 - 2015**  
Periodico Bimestrale

**Direttore editoriale**  
Piero Ceccarini

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

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

amministr@birraandsound.it

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

**Collaborazioni tecniche**  
Nico Cassetta

**Redazione, grafica ed impaginazione**  
Idee&Sviluppo  
Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)  
Tel. 075.9660607 - 075.5272336  
redazione@birraandsound.it

**Stampa**  
Pignani Printing  
Via Cassia km 36,300 - z.i. Settevene  
01036 Nepi - Viterbo

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

**I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione**

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

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



Questo periodico è associato  
all'Unione Stampa Periodica Italiana

## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

<b>32 Via dei Birrai</b> .....	<b>Pag 39</b>
Tel. +39 0423 681983	
<b>Amarcord</b> .....	<b>Pag 43</b>
www.amarcord.it	
<b>Beverfood</b> .....	<b>Pag 25</b>
Tel. +39 02 283717	
<b>Birradamare</b> .....	<b>Pag 38</b>
www.birradamare.it	
<b>Birrificio Viadanese</b> .....	<b>Pag 40</b>
Tel. +39 346 4729315	
<b>Bitburger Braugruppe</b> .....	<b>Pag II</b>
martin.rederlechner@bitburger.de	
<b>Castelain</b> .....	<b>Pag 47</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Ceres</b> .....	<b>Pag IV</b>
www.ceres.com	
<b>Chimay</b> .....	<b>Pag 21</b>
www.chimay.com	
<b>Delirium</b> .....	<b>Pag 61</b>
walter@altafermentazione.com	
<b>Demetra</b> .....	<b>Pag 51</b>
Tel. +39 0342 674011	
<b>Doppio Malto</b> .....	<b>Pag 39</b>
Tel. +39 031 3334187	
<b>Elgood's</b> .....	<b>Pag 17</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Eniac</b> .....	<b>Pag 57</b>
Tel. +39 049 9318300	
<b>Expo Riva Hotel</b> .....	<b>Pag 49</b>
www.exporivahotel.it	
<b>Forst</b> .....	<b>Pag III</b>
www.forst.it	
<b>Ganter</b> .....	<b>Pag 28</b>
www.ganter-italia.it	
<b>GG3</b> .....	<b>Pag 4</b>
Tel. +39 0775 224034/35	
<b>G.S. Distribuzione Italia</b> .....	<b>Pag 9</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>HB</b> .....	<b>Pag 15</b>
Tel. +49 8992105/0	
<b>Hirter</b> .....	<b>Pag 6</b>
www.hirterbier.at	
<b>Lamb Weston</b> .....	<b>Pag 7</b>
www.lambweston.com	
<b>Lasi</b> .....	<b>Pag 41</b>
Tel. +39 0421 345553	
<b>Mutinelli Weltenburger</b> .....	<b>Pag 19</b>
Tel. +39 0464 431101	
<b>Radeberger DAB</b> .....	<b>Pag 63</b>
www.radeberger.it	
<b>Rimini Fiera</b> .....	<b>Pag 29</b>
www.beerattraction.com	
<b>San Gabriel</b> .....	<b>Pag 39</b>
Tel. +39 0422 202188	
<b>Spadoni</b> .....	<b>Pag 45</b>
Tel. +39 0763 316181	
<b>Svevi</b> .....	<b>Pag 52</b>
Tel. +39 050 804683	
<b>Tre Fontane</b> .....	<b>Pag 5</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>VDGLASS</b> .....	<b>Pag 53</b>
www.vdglass.it	
<b>Vin Service</b> .....	<b>Pag 8-32-33</b>
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

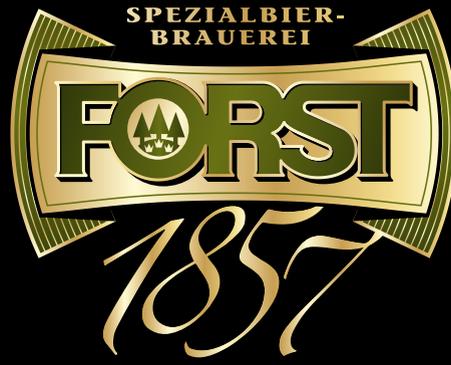
via

cap

città

provincia

partita iva



# CERES @ ANCHE ALLA SPINA.

