

n° 1/2016 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**EVENTI** Denmark here we are! **LOCALI** Piàsa Vècia a Casalmaggiore, Bagaria American Dinner in Abruzzo **ON THE ROAD** A zozzo con Chimay **IN VETRINA** Birre Stiegl, Bacco&Malto, Vin Service, Birra Amarcord **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, I Tri Bagai, Vetrobalsamo **DALLA CUCINA** Le Maître, Legumi d'inverno, Svevi Mex **TENDENZE** E...se ti chiedono un piatto etnico? **OSSERVATORIO** Emergenza Birra e Familienbrauerei Jacob, Birra e Food gluten free

# IL GUSTO DA RACCONTARE

ITALIAN CRAFT BEER · SINCE 1997

ci potrete gustare anche:

Beer Attraction	Feb 20-23	Rimini
Taste	Mar 12-14	Firenze
Vinitaly	Apr 10-13	Verona
Cibus	Mag 9-12	Parma
Salone del gusto	Set 22-26	Torino



# B&S

i incontreremo a Beer Attraction e mi sembra giusto dire subito che questo appuntamento a Rimini è tornato ad avere un importante significato per la produzione birraia nel nostro paese. Dal 20 al 23 febbraio, saremo qui non a celebrare marche in vetrina ma a dare l'avvio all'anno birraio 2016. È questo ciò che rappresenta Beer Attraction: scandisce lo start delle specialità birraie, della produzione di birre artigianali, è il luogo in cui i birrai presentano i nuovi prodotti a tutti gli operatori del canale ho.re.ca., dove si mostrano le nuove tecnologie, le attrezzature e le materie prime. È così organizzata la fiera, divisa in questi importanti settori:



## BEER

- ☐ Birre artigianali
- ☐ Specialità birrarie
- ☐ Collettive regionali italiane
- ☐ Collettive estere



## TECH

- ☐ Impianti
- ☐ Materie prime
- ☐ Attrezzature e accessori
- ☐ Servizi



## FOOD

- ☐ Specialità territoriali
- ☐ Prodotti D.O.P. e I.G.P.
- ☐ Street food
- ☐ Pizza gourmet

Come consuetudine noi ci siamo, pronti ad incontrare il nostro lettorato e con le proposte di Company 3.0, un gruppo di aziende e professionisti associati che B&S ha messo insieme per svolgere un servizio di supporto con l'azienda di distribuzione nel suo territorio di competenza. I servizi *terziari*, fondamentali per lo sviluppo di questo settore ben rappresentato in questa fiera, li potete trovare nel nostro stand raccolti in questa proposta.

## COMPANY 3.0

Pur non avendo la presunzione di rappresentare tutti i servizi per questo mondo così complesso, dobbiamo dire che il lavoro della nostra Company 3.0 in questo anno è stato significativo, tanto da vantare molte soluzioni di sviluppo per altrettanti Distributori di food&beverage nel nostro paese.

# SOMMARIO



## 12

### EVENTI

• **UN VIAGGIO ORGANIZZATO DA CERES ITALIA**, un'esperienza di 3 giorni all'insegna della tradizione, formazione ed innovazione. Dalla storica birreria di Albani al tour dei locali fino al meeting per scoprire le novità 2016 ed approfondire il "progetto Spina": Denmark here we are!



## 16

### LOCALI

• A Casalmaggiore, in provincia di Cremona, **PIÀSA VÈCIA**, Salsamenteria con cucina, un luogo per gli amanti della buona cucina e delle serate in compagnia.



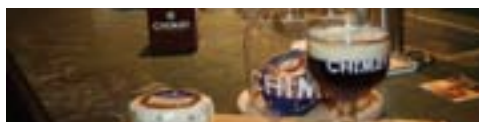
• Tra Teramo e Pescara, un franchising nato meno di un anno fa mostra la via abruzzese al sogno americano: è il **BAGARIA AMERICAN**



## 24

### ON THE ROAD

• **A ZONZO CON CHIMAY E CON ALESSANDRO BONIN**, Field Representative Italy, Spain, Portugal di Bières & Fromages de Chimay, per visitare la Bottega della Birra e Medusa a Castelfranco Veneto e Il principe in bicicletta a San Vito di Altivole



## 28

### IN VETRINA

• **L'ARTE DI CREARE IL GIUSTO SAPORE:** Varietà Stiegl da assaporare



• Dinamica, giovane e innovativa: **BACCO&MALTO** con un fiore all'occhiello, le birre HB München



• Innovazione, servizio, esperienza: ecco gli ingredienti di 40 anni di successo. **VIN SERVICE** per le Birre Artigianali



• **BIRRA AMARCORD**, le novità del 2016 anticipate in un'intervista a Roberto Bagli





# Spigolature

## 38



## 38

### BIRRE ARTIGIANALI

- **SPIGOLATURE**
- **DENTRO LA COTTA**

• Ad Assago, provincia di Milano, in via Valleambrosia 3, un giovane birrifico che già si sta facendo notare: **I TRI BAGAI**



**I 3 BAGAI**

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

• Da Vetrobalsamo di Sesto San Giovanni, azienda specializzata nella produzione di bottiglie speciali, in vendita diretta **LA BOTTIGLIA PER TE**



## 46

### DALLA CUCINA

• Una linea destinata a coloro che amano gustare il sapore del mare senza l'assillo della preparazione, **LE MAÎTRE**: l'alta cucina per tutti i giorni



• È questa la stagione d'oro dei legumi che possono essere declinati in tantissime ricette. **DEMETRA PROPONE LEGUMI D'INVERNO**



• **L'AZIENDA SVEVI** non ha soltanto specialità gastronomiche tedesche ma offre tanto altro ancora. In questo numero Svevi Mex



## 56

### TENDENZE

• Aumenta la domanda di cibo etnico anche in Italia. Analizziamo il fenomeno e rispondiamo alla domanda: **E... SE TI CHIEDONO UN PIATTO ETNICO?**



## 60

### OSSERVATORIO

• **EMERGENZA BIRRA E FAMILIENBRAUEREI JACOB**: una storia di successo, con un esordio ricco di spirito d'avventura ed oggi una realtà nel nostro paese



• **RADEBERGER GRUPPE ITALIA E DR. SCHÄR FOODSERVICE** per un cocktail perfetto: Birra e Food gluten free



# A Caldonazzo La Pineta



È nata lo scorso dicembre nella zona dell'omonimo lago, a crearla tre imprenditori della zona: Giovanni, Paolo e Mauro. Quando siamo arrivati la struttura di circa 430 mq, completamente in legno, ha superato ogni nostra aspettativa. Imponente e maestosa, allo stesso tempo calda ed accogliente come uno chalet di montagna, perfettamente inserita nell'ambiente naturale, crea una emozione unica. La Pineta è articolata su 2 piani, al primo piano rialzato sul giardino troviamo la zona ristorazione e pub, al piano superiore troveremo il futuro bed&breakfast. L'offerta gastronomica punta a prezzi democratici, ai prodotti locali e anche a sfigziosi abbinamenti con la birra. Quale birra? A trionfare sui banconi l'intera gamma della **Weltenburger Klosterbrauerei**, fornita da **Mutinelli di Rovereto** che ne è l'importatore esclusivo in Italia. Auguriamo a tutti coloro che stanno partecipando questa esperienza il successo che un investimento così importante merita... noi ne siamo certi!



## NAPIZZ

Ha aperto a Riccione, in viale Ceccarini, la seconda **NAPIZZ** (la prima è stata aperta a Rimini in via Flaminia 171 nello stesso giorno, il 13 gennaio). È Fabio Rocco il titolare e pizzaiolo di questi due punti vendita, l'uno nasce dal successo dell'altro ma entrambi si distinguono per le stesse peculiarità di offerta ed ambiente. Fabio è un trentaduenne appassionato ed ormai più che esperto, ha cominciato a 14 anni con il maestro Nunzio Robertucci, e ha portato avanti sempre l'idea della *tradizionale pizza Napoletana*. Componenti di arredo come i cofani delle vecchia 500 Fiat e tavoli in marmo (come una volta) sono ciò che spicca nell'ambiente ma il vero segreto di NAPIZZ è nella pizza!. Tante pizze in offerta, compresa la fritta, tutte con prodotti DOP accuratamente selezionati dal nostro Fabio che con le materie prime non scherza: unicamente prodotti di eccellenza, dalla mozzarella di bufala campana ai salumi modenesi. Ad una offerta così bisogna aggiungere gli abbinamenti con le birre **AMARCORD**. Pensando al testo della canzone di Dino Sarti, direi: "viale Ceccarini a Riccione, Napizz è un'istituzione.."



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

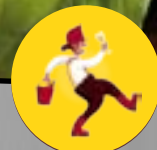
PER INFO AREE LIBERE:

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



**MANEBLUSSER**  
MECHELS STADSBIER



## BIRRA FORST AL FIANCO DI CARE'S

La Spezialbier-Brauerei Forst ha sostenuto la manifestazione **Care's The ethical Chef Days** che dal 17 al 20 gennaio ha radunato in Alta Badia i più importanti chef del mondo e professionisti del settore con l'obiettivo di confrontarsi sulla gastronomia "sostenibile". Uno degli appuntamenti più particolari dell'evento è stato l'**Ethical Gala** che si è tenuto martedì 19 gennaio presso l'Hotel Rosa Alpina. In occasione di questa speciale cena di gala lo chef Norbert Niederkofler ha preparato uno speciale piatto utilizzando la **Forst Sixtus** come uno degli ingredienti.



## LA BIRRA NON ESISTE

È il primo postulato di Kuaska, al secolo Lorenzo Dabove (degustatore e padre putativo del movimento della birra artigianale italiana), un paradosso immediatamente seguito da un'affermazione esplicativa: esistono *le birre*. Ora "La birra non esiste" è anche un libro, edito da Altraeconomia, un libro nel quale Kuaska non solo prova, senza speranza, a fare sintesi della sua sterminata competenza, ma attinge a piene mani alla sua inesauribile fonte di aneddoti e racconti birrari, portando il lettore ad incontrare decine di personaggi tridimensionali e svelando l'incredibile ricchezza del mondo delle birre, in Italia e nel mondo.



## DOLCELEGNO

Un liquore denso e corposo, prodotto con purissima liquirizia calabrese... un autentico **elisir di liquirizia**, assolutamente naturale, privo di coloranti e additivi, e ottimo digestivo. Il successo di Dolcelegno si deve all'alta qualità degli ingredienti utilizzati, sapientemente scelti e accuratamente trasformati, secondo un'antica ricetta erboristica, dall'**Erboristeria Simoncelli**.







*La festa comincia con il ritmo giusto.*



BirraForstBier

[www.forst.it](http://www.forst.it)  
[www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)



## SAISON D'HENRIETTE

Il **Gruppo Palm**, presente con le sue specialità in Italia, con i marchi Palm, Rodenbach, Brugge Tripel, Cornet, Arthur's Legacy, Steenbrugge, Boon ed Estaminet, presenta la seconda creazione artigianale ad edizione limitata della linea **Arthur's Legacy** del microbirrificio De Hoorn, la Saison d'Henriette, una birra luppolata, dissetante e rinfrescante, preparata con malti tipo pilsner. Dal retrogusto leggermente secco e con un'amabile aroma profumato conferito dai luppoli aromatici Saaz, Hallertau Mittelfrüh, Golding e Hersbrucker.



## *Zelenè di Malastrana*

Si chiama Zelenè, la nuova birra verde Malastrana ispirata alle antiche usanze ceche di *Zelený čtvrtek*, il Giovedì Verde che precedeva la Pasqua, un giorno in cui la tradizione prevedeva di mangiare qualcosa di verde per avere una salute di ferro tutto l'anno.

Creata direttamente dai Mastri Birrai della Repubblica Ceca e prodotta presso il birrifico di Jihlava, tra Moravia e Boemia, Zelenè è una birra verde e naturale al 100%. Con i suoi 6,5 gradi di gusto corposo e deciso, Zelenè è una buona birra "salutista".

**MUTINELLI**

BEER & BEVERAGE,  
PASSION & KNOW-HOW

Dalla più antica Birreria di monastero al mondo...

Weltenburger Kloster

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



# CHIMAY GRANDE RÉSERVE

INVECCHIATA IN BOTTI DI LEGNO



 Un vero prodotto trappista si riconosce da questo logo

# Finest Spirits & Beer Convention 2015

Organizzato da Frank-Michael Böer, per il secondo anno è andato in scena un festival che ha visto protagonisti insieme superalcolici e birre artigianali, fra queste ultime ha brillato la linea Craftwerk di uno dei più grandi gruppi birrai tedeschi, Bitburger Braugruppe.

**N**ella Sala del Centenario di Bochum, una delle più importanti città universitarie tedesche situata nella regione della Ruhr, ad ottobre dello scorso anno si è svolto un evento, la Finest Spirits & Beer Convention 2015, che ormai sta riscuotendo molto successo non solo tra gli addetti ai lavori ma anche fra appassionati, intenditori e semplici curiosi delle tante novità che costellano il mondo del beverage. Soprattutto colpisce l'interesse mostrato dal pubblico tedesco per le birre artigianali, anche nella patria della birra in notevole crescita. Tante degustazioni ed incontri con le birrerie, per scoprire, conoscere, scambiare opinioni, il tutto all'insegna della cultura e del divertimento.

Bitburger Braugruppe, con le sue artigianali Craftwerk, oltre che essere sponsor premium dell'evento, ha proposto degustazioni con tutte le sue birre, abbinandole a finger food appetitosi, il tutto sotto la sapiente guida di **Martin Rederlechner**, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America. La Summer Ale **Skipping Stone**, la **Hop Head Ipa**, la Belgian Style Tripel **Holy Cowl**, la Pale Ale **Tangerine Dream**, a cui ora si è aggiunta la **Dark Season**, una Sweet Stout di gradazione alcolica 5,6% vol., perfetta sinfonia di luppoli delicati e piacevoli aromi di tostato uniti alla dolcezza del malto, hanno deliziato il pubblico presente a Bochum come già stanno deliziando il pubblico italiano.





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

# Denmark

## *here we are!*

25-26-27 gennaio, 3 giorni in Danimarca all'insegna della tradizione, formazione ed innovazione in un viaggio organizzato da Ceres Italia. Dalla storica birreria di Albani al tour dei locali di Odense e Copenaghen fino al meeting per scoprire le novità 2016 per l'Italia ed approfondire il "progetto Spina" in una nuova strategia commerciale e marketing, che sarà uno degli assi portanti su cui Ceres spa punta per i suoi piani di sviluppo e crescita

Intensi, divertenti, istruttivi, emozionanti, dialettici, come definire i tre giorni passati in Danimarca insieme al team Ceres al completo, il team di vendita, il trade marketing ed i **Local, il team di Sell-Out dedicato alla Spina che lavoreranno e supporteranno i locali che hanno scelto di sposare il "Progetto Spina"**, e ben 26 tra i migliori distributori italiani specializzati nella distribuzione di birra alla spina. La miglior definizione l'ha trovata Davide Catalano, Beer Specialist di Ceres Italia, ed è "un'esperienza". È la parola che indica la conoscenza diretta, personalmente acquisita con l'osservazione, il confronto,

la riflessione. Tutto questo in 3 giorni? Eh sì! Quando una cosa è bene organizzata si riesce a fare tutto e ci si diverte pure! Esperienza quindi, ispirata da **tradizione, formazione ed innovazione**.

La **tradizione** l'abbiamo vissuta con la visita alla Albani Bryggeri, la storica birreria fondata da Theodor Schiøtz nel 1859, con sede a Odense, città che ha dato i natali ad Hans Christian Andersen, famoso per le sue fiabe, Birreria che è parte integrante della cultura locale. La visita guidata ci ha fatto conoscere e toccare con mano le materie prime utilizzate ed il processo produttivo e soprattutto ci ha permesso





di assaggiare la birra appena brassata. La **formazione** ha incontrato il divertimento perché, contrariamente a ciò che spesso pensiamo della formazione (stile banco di scuola), è consistita in un tour dei migliori locali horeca di Odense e Copenaghen... direte, e che formazione è? Molto utile, perché ha permesso a tutti noi di conoscere meglio il mercato danese, soprattutto di capire come anche in Danimarca si siano affermate le birre artigianali, segnando una nuova tendenza nei consumi; non solo, abbiamo visto come nei locali sia importante l'abbinamento tra birra e cibo, a dimostrazione dell'evoluzione del consumatore sempre alla ricerca di nuove "esperienze". La riflessione sui nuovi modelli di consumo ha stimolato tutti noi... e questo era proprio uno degli scopi del viaggio organizzato da Ceres Italia. Questo aspetto lo abbiamo vissuto personalmente visitando il Klosterkroen ed il Sommersko Café,

locali di riferimento e storici di Odense e Copenaghen, serviti da Royal Unibrew in Danimarca. Ceres, inoltre, ci ha fatto respirare anche l'aria dell'artigianalità danese al Mikkeller Warpigs a Copenaghen. Il nostro tour ci ha fatto conoscere ben 8 locali... impressionante ed istruttivo... e con tante birre di qualità!

E infine l'**innovazione!** La elenchiamo per ultima ma nella scaletta del nostro viaggio l'abbiamo vissuta al termine della visita alla Birreria Albani. È proprio nella Guest House della Birreria che si è svolto il meeting che ci ha fatto conoscere la strategia di marketing e commerciale di Ceres Italia per il 2016, è qui che abbiamo scoperto le novità e che abbiamo potuto correlare quanto avevamo finora visto e capire quanto avremmo successivamente vissuto con il tour dei locali. E alla luce di quanto appreso, possiamo dire che il progetto spina di Ceres per il 2016 avrà successo!

Come si fa in un'azienda marketing oriented, Ceres è partita da un'analisi sui nuovi modelli comportamentali del consumatore, segmentandolo in archetipi (persone che hanno comportamenti e valori comuni) per meglio comprendere il target di riferimento. Tra gli archetipi ne sono stati individuati 3 emergenti, l'esploratore, l'intenditore e lo sperimentatore; la domanda è: cosa vogliono questi tipi di consumatori? Valore, qualità, diversità! Ed ecco la **nuova gamma Norden**, prodotto tipicamente danese dal forte carattere nordico, come la scelta del nome indica chiaramente, di alta qualità "artigianale". È qui l'altra novità nella novità, parliamo di birre basate su nuove ricette nate in collaborazione con microbirrifici, perché Royal Unibrew ha scelto la strada della condivisione per sviluppare insieme a loro questi nuovi prodotti. È così che nasce la linea Norden, per soddisfare il consumatore nella sua ricerca continua





di varietà ed occasioni di consumo, per creare più valore per il punto vendita, inserendo un'offerta nordica innovativa, per garantire ricette artigianali prodotte dall'industria, in grado di offrire stabilità e disponibilità costante di prodotto.

Le prime Norden che abbiamo potuto degustare sono la Gylden Ipa e la Dark Mumme, sulle quali ci soffermiamo con una breve descrizione.

**Norden Gylden IPA** g.a. 5,9% vol. 35 ibu  
Ispirata alla tradizione delle India Pale Ale, la GyldenIPA, letteralmente la IPA dorata,

si propone come una ricetta ricercata ed originale, che vede come protagonista assoluto il luppolo in 4 delle sue tipologie (Simcoe, Cascade, Pacific Geme Green Bullit). La Gylden Ipa si distingue per la sua modernità e per le sue note speziate di rosmarino, che immergono sin dal primo sorso nell'universo selvaggio del Nord.

**Norden Dark Mumme** g.a. 6,5% vol. 25 ibu  
Ereditate dall'antico medioevo, le Mumme si distinguono per il loro carattere forte e il loro inconfondibile colore mogano dovuto alla tostatura del malto. Ripensata in chiave moderna ed arricchita con un tocco di bacche Nordiche, la Dark Mumme mantiene gli elementi caratteristici della ricetta tradizionale, con la presenza di oltre sette tipologie di malto rigorosamente selezionate dal mastro birraio. In sintesi: Norden è un progetto a 360° destinato a catturare il consumatore italiano.

Le ritroveremo in Italia, in bottiglia e in fusto (polykeg da 20 litri); il "progetto spina" prevede il lancio di queste due specialità, alle quali verrà affiancata anche **Faxe 10%** che, dopo il successo riscontrato con la bottiglia 33cl (in esclusiva per il mercato Horeca), andrà a completare la



**I Partner**  
Abruzzo Distribuzione  
Anesa Srl  
Barzetti  
Bevande Verona  
Birra Ingress  
Bogoni  
Delta Bevande  
Doc Roma  
Doreca Abruzzo  
Doreca Adriatico  
Doreca Follonica  
Doreca Torino  
Elba Bevande  
Eurobevande Tv  
Ibg 2012  
Idros  
Il Torchio  
Loco For Drink  
Mondial Birre  
Penta Bevande  
Perrella  
Premium Drink  
Punto Bere  
Valdera Bevande  
Vinicola Mauri  
Zeus Commerciale

gamma fusti di Ceres SpA. Faxe 10% non deve spaventare per la sua gradazione alcolica, anzi, la leggera dolcezza combinata all'alta concentrazione di alcol sorprenderà per il suo equilibrio, oltre che per il gusto pieno ed appagante.

Confesso che molto altro ci sarebbe da dire su questi 3 giorni in Danimarca ma per ora chiudo qui il mio reportage ringraziando Ceres Italia per l'ospitalità e confermando quanto detto all'inizio: sono stati 3 giorni in cui il Team Italiano, il Team Danese ed i Partners Italiani hanno condiviso esperienza, passione e motivazione per un 2016 ricco di nuove sfide e... in cui si sono degustate ottime birre.





By Appointment to the Royal Danish Court

**CERES**

DALLA TRADIZIONE NORDICA NASCE LA LINEA DI BIRRE NØRDEI  
NATA DALLA RICERCA E DALLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME,  
NØRDEI CI IMMERGE NELLA CULTURA E NELLA TRADIZIONE NORDICA  
ATTRAVERSO UNA GAMMA DI BIRRE DAL FORTE CARATTERE E DAL GUSTO  
INIMITABILE CHE SARANNO IN GRADO DI SORPRENDERE  
E DELIZIARE ANCHE GLI INTENDITORI PIÙ ESPERTI.



SCOPRI LA NUOVA GAMMA NØRDEI NELLE SUE  
DUE VARIANTI 33cl ESCLUSIVE PER L'HORECA:

- ▶ GYLDEN IPA ALLE NOTE DI ROSMARINO
- ▶ DARK MUMME SCURA ED INTENSA



By Appointment to the Royal Danish Court

**CERES**

A Casalmaggiore, cittadina in provincia di Cremona affacciata sul Po, Piazza Turati è conosciuta da tutti come Piàsa Vècia, la Piazza Vecchia. Al numero 16 della piazza, al posto di un vecchio bar, si trova la salsamenteria con cucina di Paola e Giorgio, un luogo per gli amanti della buona cucina e delle serate in compagnia.

# PIÀSA VÈCIA SALSAMENTERIA CON CUCINA

LOCALI



Forse un tempo l'avrebbero chiamata osteria. Meno di un anno fa, invece, all'inizio della loro avventura da ristoratori, Paola e Giorgio hanno deciso di definire il loro Piàsa Vècia come una 'salsamenteria con cucina', un luogo dove poter acquistare prelibatezze gastronomiche del territorio, in particolare una selezione dei migliori salumi e formaggi. Ma alla Piàsa Vècia, che deve il nome alla piazza in cui si trova (qui a Casalmaggiore Piazza Turati è per tutti la "piàsa viècia", Piazza Vecchia), si può andare per mangiare, sedersi con gli amici, bere semplicemente un caffè.

La nostra idea era quella di creare qualcosa per tutti i casalesi, sullo stile delle vecchie trattorie di una volta che animavano il cuore dei paesi di provincia, ci racconta Giorgio, che qui chiamano con il soprannome Tato, con la confidenza dei luoghi







dove quasi tutti si conoscono. *Abbiamo preso il posto di un bar e ci siamo allargati con la parte esterna, anche per questo ci è rimasta la vocazione all'aggregazione.*

La Piàsa Vècia, che abbiamo scoperto grazie al beer sommelier di Radeberger Roberto Parodi, è un locale di raffinata semplicità, con un'atmosfera conviviale e piacevole. Qui Giorgio prepara piatti della tradizione, offre settimanalmente degustazioni a tema e si concede libertà in base all'ispirazione creativa. *I nostri punti di forza sono i primi a base di pasta fresca, preparata da noi, la selezione dei salumi e dei formaggi e le carni. Offriamo solo il meglio!*

E il meglio è anche nell'offerta beverage: una ricchissima selezione di vini e un altrettanto ricca scelta di birre, alla spina o in bottiglia, che privilegia soprattutto la tradizione birraria tedesca: Jever Pilsener,

le conventuali Norbertus, le benedettine Kloster Scheyern e la "passione artigianale" Braufactum, tutti marchi di Radeberger Gruppe Italia. Chiediamo di più sulla selezione delle birre proposte: *Per vari motivi, risponde Giorgio, i miei piatti, soprattutto, la qualità che cerco di offrire, la varietà e i consigli offerti dal distributore... alla fine mi sono fidato anche del mio gusto personale.* Gusto, ci dice, affinato anche grazie a corsi di degustazione e spillatura. Chiediamo come sempre i punti di forza. Giorgio non ha dubbi: è la qualità dell'offerta. *Io e Paola abbiamo pensato il menù come un 'regalo' per gli amanti della buona tavola, per gusto e qualità dei prodotti offerti, da mangiare e da bere, che rappresentano l'eccellenza della gastronomia, in particolare di questo territorio. Questa è la strada che abbiamo intrapreso e che non vogliamo abbandonare.*



# BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

## PASSIONE ARTIGIANALE

Nuovi formati per alcune tra le creazioni uniche dei mastri birrai Braufactum, sempre secondo l'Editto della Purezza del 1516 cioè solo acqua, malto, luppolo nelle diverse qualità, combinati con lieviti, fermentazioni, maturazioni, ideali per esaltare profumi ed aromi esclusivi.



www.gbmitalia.it



DISPONIBILI ANCHE  
IN FUSTI DA 20 LITRI



**ROOG**  
RAUCHWEIZEN

STILE Rauchweizen  
FERMENTAZIONE Alta  
GRADO ALCOLICO 6,6% vol.

**Colonia**  
Obergüliges Bitterbier

STILE Tradizionale renana  
FERMENTAZIONE Alta  
GRADO ALCOLICO 5,5% vol.

**PALOR**  
HOPFENBETONTES PALE ALE

STILE Pale Ale  
FERMENTAZIONE Alta  
GRADO ALCOLICO 5,2% vol.

**The Brale**  
BROWN ALE

STILE Brown Ale  
FERMENTAZIONE Alta  
GRADO ALCOLICO 5,0% vol.

Braufactum è parte di **Quality Beer Academy**, progetto di formazione e promozione della cultura birraria.



**Radeberger Gruppe Italia S.p.A.**  
Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova  
Tel. 010 650 94 59 r.a. - www.radeberger.it



Tra Teramo e Pescara, un franchising nato meno di un anno fa mostra la via abruzzese al sogno americano: è il Bagaria American Dinner, con i suoi ristoranti di Castilenti, di Teramo in via Delfico, all'interno dell'Outlet Village di Città Sant'Angelo e nel Centro Commerciale Iper Pescara Nord.



# BAGARIA AMERICAN DINNER

di Gabriella Silvestrini

**P**er vivere il 'sogno americano' migliaia di persone sono partite – e partono ancora – verso gli Stati Uniti, ma Marco D'Agostino quel sogno lo ha realizzato a casa: è nato così il franchising Bagaria American Dinner, che in meno di un anno ha già 3 locali attivi e due di prossima apertura tra Teramo e Pescara.

Il primo di questi pub-american bar è sorto a Castilenti, in provincia di Teramo, dove mi reco in visita. Appena entrata, vengo trasportata in questo mondo da Happy Days da una pin up gigante che, dietro il bancone, scende ammiccando da una Cadillac.

Una profusione di bianco, rosso, blu e bandiere stelle e strisce mi lascia intendere che davvero tutto è stato curato nei minimi dettagli per ricreare l'atmosfera piacevole e originale dell'America anni Cinquanta.

*Il sogno americano per me è la ricerca della felicità in tutte le sue sfaccettature, per questo ho voluto creare questo ambiente divertente, dinamico, che racchiude in sé lo spirito di festeggiare, divertendosi in buona compagnia.* Marco, d'altra parte, non è nuovo nell'intrattenimento-ristorazione: dalla



fine degli anni Novanta ha aperto diverse caffetterie e ristoranti, oltre ad attività che oggi costituiscono il Gruppo Bagaria. Già, perché questo nome? È in ricordo degli anni in cui ero studente: un mio coinquilino di Napoli ripeteva spesso questa parola, che significa "confusione"... alla fine è diventata la mia firma!

Comunque ci tiene a precisarlo: lo stile è americano ma la qualità è italiana. Evitiamo, per quanto possibile, i prodotti già pronti. Preferisco comprare materie

prime di qualità sul posto – mi riferisco alla carne, al pane, alle verdure... – e poi lavorarle secondo le nostre ricette. Per fare i nostri apprezzatissimi hamburger, ad esempio, noi compriamo solo la carne: il resto lo facciamo da soli. Insomma, tutto fresco e a Km 0! Chissà se anche per le birre ha scelto lo stile italiano! Per le birre no! In tutti i Bagaria American Dinner offriamo solo birra del Gruppo Palm. Sono stato a visitare i luoghi di produzione in Belgio, ho scoperto queste birre e mi hanno convinto

fino in fondo. Dalle dodici vie di spillatura che sveltano sul bancone, davanti alla pin up gigante, sgorgano quindi dodici tipologie di birra Palm, e al momento non è previsto un cambiamento.

Suggeriamo abbinamenti con tutti i piatti che serviamo, anche per i dolci: per quelli c'è la birra alla ciliegia!

Mi siedo e mi godo anch'io una birra Palm e un po' di questa via abruzzese all'America anni Cinquanta, che in fondo è davvero gradevole.





Ecco come  
un fornaio  
danese  
farà  
crescere  
la tua  
attività  
oggi

1880. Viggo Schulstad,  
appena trentaduenne,  
rileva un forno in pieno  
centro a Copenaghen.

Viggo è ambizioso e  
vuole fare del suo forno  
il migliore della città. In  
breve tempo raggiunge  
il suo obiettivo.

Copenaghen cresce a  
dismisura e vanno sfamate  
sempre più bocche. Viggo  
cerca nuove soluzioni.

Insieme al professor  
Ludvigsen introduce  
l'utilizzo della macchina  
per impastare e  
ricette innovative.

I prodotti Schulstad sono  
accessibili per tutti e  
in men che non si dica  
diventano i più popolari  
della Danimarca.

Oggi Schulstad è il marchio  
per eccellenza per prodotti  
snacks e dolci nel mondo  
intero. E d'ora in poi lo  
sarà anche per noi.

Viggo  
Schulstad  
1848-1921

Lantmännen Unibake unisce **135 anni di tradizione danese** e **30 anni di tradizione belga** per quanto riguarda l'arte della panificazione. Distribuiremo d'ora in avanti tutti i nostri **prodotti snacks e dolci** con il marchio **Schulstad**. **Il pane ed i prodotti da fastfood** continueranno ad appartenere al tuo marchio di fiducia **Pastridor**. La qualità dei nostri prodotti rimarrà la stessa. Vengono ad aggiungersi un marchio forte e molti nuovi prodotti. Ed a trarne vantaggio è anche la tua azienda.

VALORE AGGIUNTO GRAZIE  
A DUE MARCHI FORTI



[WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT](http://WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT)

  
Lantmännen  
Unibake

# A zonzo con Chimay

di Gabriella Silvestrini

La birra trappista prodotta dai monaci dell'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont a Chimay è una realtà di successo in Italia. Con Alessandro Bonin, Field Representative Italy, Spain, Portugal di Bières & Fromages de Chimay, siamo andati a visitare la Bottega della Birra e Medusa a Castelfranco Veneto, Treviso, e il principe in bicicletta a San Vito di Altivole, sempre in provincia di Treviso, per capire come questa birra dal carattere deciso risponde ai gusti dei clienti.

**I**l viaggio alla scoperta della cultura birraria in Italia ci porta stavolta in Veneto, sulle strade della diffusione della **birra Chimay**. La famosa birreria trappista non ha bisogno di molte presentazioni: più volte ci siamo occupati delle sue birre di carattere, non filtrate, non pastorizzate e rifermentate, ma ogni volta scopriamo aspetti culturali e tecnici diversi, che riacendono il gusto e il piacere.

Giungiamo con Alessandro Bonin a Castelfranco Veneto, in provincia di Treviso. In via Borgo Treviso, prima tappa del nostro itinerario, ci accoglie Omar Racini nella sua **Bottega della Birra**. Omar è piacevole come il suo locale, semplice e accogliente, dove il marrone del legno si fonde gradevolmente con il verde delle sedute. Circondati dalle bottiglie di birra che, fitte, riempiono le scaffalature alle

pareti, ci racconta come abbia trasformato la sua passione in lavoro: *Ho avuto altri locali, stile american bar, poi mi sono concesso un pausa e per quattro anni ho fatto il rappresentante di birra*. La Bottega della birra invece nasce un anno e mezzo fa, circa. *Mentre facevo il venditore è maturata l'idea di aprire una birreria, che in realtà nasce come negozio con somministrazione: qui si viene per bere o per comprare. Solo birre? Assolutamente, vendiamo e offriamo solo birre, se si escludono i pochissimi prodotti biologici disponibili per chi desidera altro. In bottiglia abbiamo circa 170 etichette di birra, organizzate in base al paese di provenienza (da tutto il mondo!), e 5 spine che variamo spesso, in base alla stagionalità o per promuovere di volta in volta birre diverse. Le abbinano a piatti semplici e freschis-*





simi, preparati sul momento: taglieri di salumi e formaggi, panini, toast, tutti proposti con pane prodotto appositamente dal fornaio di fiducia.

E in tutta questa offerta, quale è il riscontro della Chimay? *Ottimo, per questo la vendiamo in bottiglia e le abbiamo dedicato una via di spillatura.*

*Periodicamente le dedichiamo anche serate di degustazioni (l'ultima è stata a dicembre, ndr). Negli ultimi anni c'è stata una vera esplosione del mercato della birra e un cambiamento verso gusti più decisi, particolari. Una riscoperta della cultura birraria più autentica. La birra Chimay si inserisce bene in questo contesto: i clienti arrivano 'preparati', cercano birre che escono dall'ordinario, con maggiore personalità.*



Per la seconda tappa del nostro viaggio restiamo a Castelfranco Veneto, e ci rechiamo in via Fabio Filzi. Luca Zandarin, titolare della birreria e cocktail bar **Medusa**, è dello stesso parere sulla birra Chimay, che conosce bene perché ha un altro locale nella vicina Cittadella – Il Cetra – che fa parte del Club Chimay Dorée. *Il primo ad aver avuto la targa in Italia, dice con soddisfazione. Medusa invece ha aperto da poco, solo a fine novembre, in un piano interrato sotto un hotel. Per me ha uno stile molto "europeo": il fatto che non sia visibile dalla strada, l'arredo in legno e ferro, lo avvicinano molto ai pub del nord.*

Qui si serve di tutto: soprattutto birra, ma anche cocktails e una ristretta selezione di vini. Dalla cucina invece arrivano ottimi



hamburger, ma anche panini, tramezzini, bruschette, fritti. Sul bancone circolare e lunghissimo si trovano sei spine, una delle quali dedicata alla birra Chimay. *Le altre le offro in bottiglia: in totale ho oltre 50 referenze, per ora.* Alla domanda sul riscontro da parte dei clienti non ha dubbi, lui che la Chimay la conosce così bene: *I clienti hanno imparato ad apprezzarla ed è una garanzia di qualità.*

*Negli ultimi tre anni il mercato è cambiato: c'è maggiore interesse per la birra, in particolare per quelle artigianali.* Questo rende più interessante anche il lavoro di chi sta dietro il bancone e lo spinge a formarsi. *Qui nella mia zona ci sono diversi distributori che lavorano bene: si fanno concorrenza e quindi organizzano corsi e degustazioni.*





Lasciamo Castelfranco per recarci poco distante, a San Vito di Altivole, sempre in provincia di Treviso. Qui incontriamo Giacomo Fraccaro, titolare de **Il principe in bicicletta**, un locale aperto nel 2009, la nostra terza e ultima tappa. Non possiamo non chiedere il perché del singolare nome. Giacomo ci spiega: *"Il principe in bicicletta" è una canzone di una band di Pordenone, "Tre allegri ragazzi morti". Volevo differenziare il mio locale da quelli presenti nella mia zona: un giorno ho ascoltato questa canzone mentre ero in macchina e ho deciso di chiamare così il locale.* Anche Giacomo, nella vita, ha seguito la sua passione per la birra. *Nel mio pub offriamo solo birra. Ci tengo a precisarlo: non si servono spritz!* scherza. In questo locale dal-

le linee semplici, rallegrato da decine di etichette e affiches alle pareti e con un angolo dedicato alla musica, si possono gustare più di 50 referenze in bottiglia e 10 alla spina, di cui solo tre fisse, con una significativa selezione di artigianali.

Anche Giacomo, infatti, sottolinea il cambiamento occorso negli ultimi tempo: *Tre anni fa c'è stata una svolta: prima i clienti andavano su birre tradizionali, oggi chiedono le artigianali. Il cambiamento non c'è stato tanto nella quantità, quanto nella qualità. Qui Chimay è arrivata meno di un anno fa, ma è diventata già la prima scelta.*

Non ce la sentiamo di smentire i clienti de **Il principe in bicicletta** e, stanchi del nostro lungo viaggio, ci godiamo anche noi la nostra autentica trappista!



# 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)

L'arte di creare il giusto sapore: grazie all'acqua purissima e ai migliori ingredienti i mastri birrai Stiegl hanno sviluppato una varietà di tipologie di birra che non ha rivali in quanto ad aroma e assortimento.

# Varietà Stiegl da assaporare

di Alessio Ceccarini

**P**er la Birreria Privata Stiegl 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 microbirrifico di proprietà. Ricette e ingredienti speciali, che affasciano gli intenditori e fanno delle birre artigianali Stiegl un'esperienza unica. Perché se è vero che ognuno ha i suoi gusti, anche il Birrifico Stiegl ha la stessa esigenza: offrire tante varietà da assaporare con quella qualità che entusiasma e convince i palati al primo sorso. Solo così tutte le aspettative nell'ambito gastronomico vengono soddisfatte e addirittura superate.

## Stiegl-Goldbräu

g.a. 4,9% vol.

La classica Märzen austriaca, dal colore dorato, morbida al palato, armoniosa, abboccata, con un piacevole gusto di noce e un tipico retrogusto di luppolo. I 12° Plato denotano una caratteristica corposità. Le materie prime (malto e orzo) provengono al 100% dai campi del Weinviertel.

## Stiegl-Paracelsus-Zwickl

g.a. 5% vol.

Dal colore ramato, naturalmente torbida, con elementi fruttati, morbida, pastosa, equilibrata e aromatica. Ingredienti pregiati di origine austriaca sono alla base della sua raffinatezza naturale. Questa birra è dedicata al medico e alchimista Paracelso, che già nel XVI secolo scrisse *la birra è una vera e propria medicina degli dei*.



### Stiegl-Freibier analcolica

g.a. < 0,5 % vol.

Dal colore dorato chiaro, naturalmente torbida, morbida, armoniosa e rinfrescante, con nota di luppolo Saphir che richiama l'aroma di limetta sin dal primo sorso. Puro refrigerio e sapore delicato la rendono una vera e propria birra...solo senza alcol. Delicata è anche la ricetta a ridotto uso di alcol, che rende questa birra un'ottima alternativa alle bibite dissetanti.



E poi entriamo nel mondo weizen, uno stile che entusiasma grazie al suo caratteristico gusto leggermente fruttato e alla sua gasatura delicata. La Stiegl Weissbier porta grandi novità nell'ambito delle weizen: nella versione tradizionale, in formato rinfrescante analcolico e isotonico oppure nella versione radler, la prima in Austria, con leggere note di sambuco.

### Stiegl-Weisse Naturtrüb

g.a. 5,1% vol.

Dal colore ambrato con riflessi arancioni, torbida, con sentori fruttati di banane e chiodi di garofano, leggermente frizzante, con gasatura delicata. Elemento essenziale per il gusto di questa birra è il giusto lievito. Il lievito speciale ad alta fermentazione per la Stiegl-Weisse, così come tutti gli altri lieviti ad alta e bassa fermentazione, viene preparato con molta accuratezza e attenzione nel laboratorio di proprietà del birrificio.



E infine il Birrificio Stiegl non poteva non pensare ad una birra che fosse la miglior risposta alla sete che chiama, ecco così la Radler, prodotta con la migliore birra Stiegl abbinata ad un autentico succo di frutta e declinata in due varianti.

### Stiegl-Radler Grapefruit Naturtrüb

g.a. 2 % vol.

Dal colore arancio, non filtrata, con note agrumate di pompelmo, corposa e fruttata, rinfrescante fin dal primo sorso denota l'alta qualità dell'autentico succo di frutta, senza aggiunta di edulcoranti.



### Stiegl-Radler Zitrone Classic

g.a. 2,5% vol.

Dal colore paglierino, con sentori agrumati, frizzante, con sapore di vero limone maturo, è una bibita molto dissetante. La ricetta tradizionale per la birra Radler prevede la combinazione in parti uguali di birra Märzen e autentica limonata. La tradizione diventa realtà in questo prodotto.



# BACCO & MALTO

di Piero Ceccarini



**Dinamica, giovane e innovativa. Sono i termini per definire questa azienda di distribuzione nata nel 2014 che vanta come fiore all'occhiello le birre HB München**

**S**iamo a Cava dei Tirreni, più esattamente in zona industriale, via Gaudio Maiori 59, e i nostri imprenditori sono Alessandro De Sio e Salvatore Schiavi; poco più che trentenni hanno avviato questa attività con una modalità di proposta nuova rispetto al modello tradizionale del distributore di beverage in Italia. Alessandro e Salvatore vengono da esperienze comunque collegate alla distribuzione di birra, alla ristorazione ed al commercio alimentare e, tutt'altro che inesperti pur se molto giovani, stanno affrontando l'organizzazione della loro offerta guardando alla evoluzione del mercato horeca. La provincia di Salerno è

il loro territorio (da Sapri ai confini con la provincia di Napoli), la loro mission è quella di distribuire in esclusiva una selezione di prodotti di eccellenza. La struttura di questa azienda dispone di circa 2.000 mq di capannone aperto come Cash&Carry dalle 9,00 alle 19,30 e, quindi, oltre che dare servizi di distribuzione sui propri clienti, oltre che assisterli presso i loro locali, mette a disposizione una esposizione organizzata per tutti coloro che hanno una *urgenza di acquisto* o che vogliono con più attenzione scegliere i prodotti in diversa modalità. Con 200 mq di enoteca che espone 600 etichette di vino con mandati in esclusiva





da parte delle cantine, offre alla sua clientela l'opportunità di una selezione che altri non possono avere. Oltre a prodotti per ogni categoria del beverage, come sopra ho già accennato i marchi che si possono trovare sono tutte selezionate seguendo il criterio ispiratore dei nostri imprenditori: *le marche più comuni e diffuse sono comunque necessarie, il nostro valore aggiunto è però la quantità di scelta che offriamo sui prodotti di alta fascia.* Bacco&Malto hanno una limitata gamma di prodotti alimentari, diciamo che la loro specializzazione è il beverage che va dalla birra al vino ad una quantità di spirits decisamente interessante e particolare, altri prodotti sono cioccolata di altissima qualità oppure, ad esempio, panettoni artigianali durante il periodo natalizio. Insomma, i prodotti di nicchia sono il valore aggiunto della loro offerta. Nel beverage l'offerta birraia è completa di birre artigianali e di marchi importanti ma la vera regina, il cavallo di razza della fattoria, è la HB München, la famosa casa birraia di Monaco di Baviera, presente con tutta la sua gamma.. Con questo straordinario prodotto birraio, la nostra Bacco&Malto sta conquistando sempre più locali nel suo territorio! Le caratteristiche delle birre HB

München, freschezza, bevibilità e gusto, sono il fiore all'occhiello della nostra azienda di distribuzione che oltre a garantire impianti di spillatura tecnicamente ineccepibili, belli e assistiti, supporta i propri clienti con corsi di degustazione e tecniche di spillatura e servizio della birra. Nella politica di distribuzione della HB München, e del suo consulente per il Centro-Sud Italia Luciano Supino, è importante dirlo, la Bacco&Malto concede ai suoi clienti l'esclusiva nella zona, così rispettando in tutto e per tutto il cliente e la sua possibilità di avvalersi nel suo territorio di un prodotto birraio straordinariamente efficace per il locale. A quanto ci dice Alessandro, per



questa estate 2016 la birra HB München sbarcherà con molte aspettative sulle spiagge della costa Salernitana! Comunque, se ora volete passare una serata dove degustare a Cava dei Tirreni la birra HB München distribuita dalla Bacco&Malto vi consigliamo di fermarvi nel locale LAB 13. Vale la pena! Oltre che apprezzare il lavoro dei nostri distributori, e del loro giovane ed efficiente staff di collaboratori, la loro idea per il futuro che ci piace è quella di voler creare un **"Marchio di Qualità"** con il quale *bollare* i prodotti e garantire a tutti i clienti una selezione che solo Bacco&Malto potrà offrire come esclusiva di vendita. Buona idea e...buon lavoro!



# VINSERVICE®



# 40<sup>®</sup>

1976-2016



20-23 FEBBRAIO 2016  
Italy - Rimini Fiera,  
Expo Centre

**VIN SERVICE**  
**PADIGLIONE C7 - STAND 115**

Spilliamo le vostre bevande  
dal 1976



VIN SERVICE DISPENSING GROUP Via G. Falcone 26/34 - 24050 Zanica (BG)  
Tel: 035 672 361 Fax: 035 672 699 info@vinservice.it - www.vinservice.it

**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!**

Vin Service agente esclusivo  
 Dolium® per l'Italia

**30 lt.**

**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



**È GIÀ 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



# Vin Service

## *per le Birre Artigianali*

**Innovazione, servizio, esperienza: ecco gli ingredienti di 40 anni di successo.**

**Intervista alla Dott.ssa Daniela Gennaro Guadalupi, Cavaliere del Lavoro e Amministratore Delegato di Vin Service Dispensing Group, azienda leader nella produzione di impianti di spillatura**

L'evento organizzato per il 40° compleanno della Vin Service di Zanica ci ha offerto l'opportunità non solo di partecipare ai festeggiamenti e di congratularci con la dirigenza e lo staff tutto per i successi conseguiti dal 1976 ad oggi ma ci ha anche permesso di porgere qualche domanda all'Amministratore Delegato. Ci premeva in modo particolare sapere come Vin Service si rapportasse al sempre più emergente mondo delle birre artigianali.

### **Come supporta Vin Service il mondo in crescita delle birre artigianali?**

Vin Service affianca la crescita delle birre artigianali italiane grazie alla grande esperienza acquisita in America dove, da anni, le microbirrerie sono una solida realtà di successo.

### **Voi commercializzate i fusti Dolium in PET, quali vantaggi per le microbirrerie?**

Vin Service ha scelto i fusti Dolium perché sono gli unici fusti PET con valvola di sicurezza integrata. I fusti Dolium in PET sono realizzati in due formati da 20 e da 30 Lt., con la testa di spillaggio a scelta del cliente. Vin Service li stocca in magazzino a Zanica (Bg) in pronta consegna anche a singoli pallet; (oppure camion interi direttamente dal Belgio). Questa disponibilità immediata, anche di piccole quantità, facilita la commercializzazione delle birre artigianali che possono infustare e spedire le loro specialità a costi molto contenuti, evitando sprechi.





### Quali prodotti Vin Service ha sviluppato per questo mercato?

Vin Service ha sviluppato un innovativo soprabanco, il CRAFT, che consente l'erogazione dai fusti in PET con sacca, senza l'utilizzo di CO2.

### Quali altri prodotti consigliate alle microbirrerie?

Vin Service ha in esclusiva per il mercato italiano il "Sistema PEGAS" che consente di imbottigliare velocemente la birra artigianale da asporto. Un mercato in crescita che permette di portarsi a casa una birra particolare degustata in un locale ed apprezzarla tra le mura domestiche.

### Come Vin Service può dare servizio ai microbirrifici?

Vin Service è "vicina di casa" dei suoi clienti in tutto il territorio italiano grazie alla rete capillare dei distributori e dei servizi tecnici di assistenza che vendono, installano e lavano le spine di erogazione. Ampia la gamma di modelli di colonne di spillatura a una o più vie, per tutti gli stili di locali, dal modernissimo al tradizionale con una gamma di refrigeratori in grado di raffreddare da 25lt/ora a 480 lt/ora di birra. La nuova gamma di refrigeratori ecologici LIFE è stata costruita per facilitare al massimo il lavoro dei tecnici, con una grande attenzione al risparmio energetico ed a una capacità di refrigerazione ampliata grazie al gas R290, il tutto senza aggravio di costi.

### Avete festeggiato 40 anni Vin Service.

### Come esprimete la vostra filosofia di successo?

La fonte principale del successo di Vin Service è sicuramente data dal capitale umano: siamo un team di oltre 100 persone a Zanica (Bg) che collaborano affiatate ed in armonia con il supporto tecnico e commerciale dei depositi in tutta Italia per essere sempre "vicini di casa" dei nostri clienti con una rete commerciale implementata e molto attiva, guidata da Alberto Mangini. La rete commerciale, insieme ai servizi tecnici garantisce installazione e manutenzione per spillare perfettamente le birre lungo tutto lo stivale.



**DIVISIONE ITALIA** Responsabile Sig. **ALBERTO MANGINI**  
Cell. 335-8555058

#### PIEMONTE

A ANGELO ROTONDELLA Torino 335-7631133  
T FABRIZIO CONTERNO Vinovo (TO) 338-1658948

#### VALLE D'AOSTA

A ANGELO ROTONDELLA Torino 335-7631133  
T LUIGI SANTANGELO Banchette (TO) 348-2269159

#### LIGURIA

T ZENA SPINA di Gabrielli Mirko Alessandro  
Genova 327-7882361

#### LOMBARDIA

A GIOVANNI GROVA Nova Milanese (MI) 3355474053  
T I.M.I.BERG di Paolo Tinaglia Almenno S. Bartolomeo (BG) 347-5044993  
T OLIVIERO MAGGI Erba (CO) 335-5979986  
T LA NUOVA BIEFFE Domenico Bordonali  
AZZANO MELLA (BS) 335-7441104

#### EMILIA ROMAGNA

A GIOVANNI GROVA Nova Milanese (MI) 335-5474053  
T TECNOBIRRA SNC Ivan Venturi  
San Giovanni Marignano 392-6866232  
T MORENO SCALAMBRA Ferrara 348-4103646

#### VENETO

D+T LA SPINA SNC Emilia Ton Padova (PD) 335-1429341  
T STEFANO SOFFIATI Cerea (VR) 347-9600745

#### TRENTINO ALTO ADIGE

D+T DRINK SYSTEM SERVIZI Roberto Atzori Mori (TN)  
348-0410587

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

D+T INTERFER SNC Gigliola Zucchetto Fontanafredda (PN) 0434-998614

#### MARCHE

D+T TERMINAL CENTRO ADRIATICO SRL TORTORETO (TE)  
Mauro e Fabrizio Di Gennaro 335-7247253/ 335-357281  
T FRESH di Pagliarecci Daniele Osimo (AN) 335-7262060

#### MOLISE

D+T TERMINAL CENTRO ADRIATICO SRL Tortoreto (TE)  
Mauro e Fabrizio Di Gennaro 335-7247253/ 335-357281

#### TOSCANA

D+T LA SERPENTINA SRL Enrico Burchietti  
Pistoia 349-8213012

#### LAZIO

A HORECA SERVICE Costantino Iacovacci  
Zagarolo (RM) 348-4528528  
D+T PETRUCCI MAURIZIO Roma 338-2859670

#### BASILICATA

A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV) 338-3440510

#### CAMPANIA

A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV) 338-3440510  
D+T BEER TECH SERVICE di Corcione S. casoria (NA)

#### PUGLIA

A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV) 338-3440510  
D+T SPILLBEV Srl Andrea Cosma Novoli (LE)  
328-2492802

#### CALABRIA

A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV) 338-3440510  
T SPINA SERVICE di De Domenico G. Bordonaro (ME)  
(Reggio Calabria) Sig. Tomasello

#### SARDEGNA

A FAUSTO BOI Elmas 335-408866

#### SICILIA

A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV) 338-3440510  
T EUROSPINA Di Cavallaro Carmelo Aci S.antonio (CT)  
338-4926128  
T IBLEA TECNO IMPIANTI Di Cantarella A. Scicli (RG)  
335-7616424  
T TECNIMPIANTI di Licausi Vito Castel Vetrano (TP)  
(Trapani, Palermo)

Legenda: A= agente T= tecnico D+T= deposito + tecnico

Le novità che potremo gustare nelle varie manifestazioni nazionali, da Beer Attraction al Salone del Gusto, passando per Taste, Vinitaly e Cibus, e che caratterizzeranno il 2016 del Birrificio Artigianale Amarcord in un'intervista a Roberto Bagli, Responsabile Commerciale Amarcord

# Amarcord, il gusto da raccontare

di Guja Vallerini



**N**ell'ottica di una grande attenzione al consumatore, sempre più esigente ed alla ricerca costante di novità, Birra Amarcord ha sempre cercato soluzioni che lo potessero affascinare, per qualità, per innovazione, per immagine. È nel DNA di questo Birrificio! e lo dimostra la sua storia e la sua recente evoluzione; citiamo quindi le prime birre, le "felliniane" Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra, ispirate ai personaggi del film Amarcord, la linea AMA, sviluppata in collaborazione con Oliver Garrett di Brooklyn Brewery, la Riserva Speciale, sempre a cura di Garrett e con l'eccezionale intervento estetico di Tonino Guerra. Del resto il gusto per l'arte è il filo conduttore di Amarcord, e lo si nota nell'immagine di tutte le sue birre che hanno visto interventi prestigiosi, da Niccoli a Milton Glaser fino ad Eron.

Abbiamo chiesto a Roberto Bagli, Responsabile Commerciale di Amarcord, cosa ci dobbiamo aspettare per il 2016... ed è un fiume in piena!

*Ci tengo a sottolineare, ci dice subito, che la ricerca di novità in Amarcord non è fine a se stessa ma risponde ad esigenze concrete, la soddisfazione del con-*

*sumatore in primis e, di non secondaria importanza, l'attenzione al canale horeca. Per questo le dico subito che due novità riguardano i formati e coinvolgono la **Volpina**, la nostra Red Ale di g.a. 6.5, e la **AMA Bionda**, una Golden Belgian Ale rifermentata al 100%: entrambe saranno proposte **in polykeg da 16L**.*

E di nuovo cosa fermenta?

*Ha già fermentato direi, replica Bagli, e parliamo di **Midòna Limited Edition**, un'assoluta ed esclusiva edizione limitata di stile White Double IPA la cui peculiarità è l'utilizzo di antichi grani bianchi, di Frumento Turanico Nudo e di Farro Dicocco, tutti coltivati in Romagna. Semi di coriandolo e scorza di arancia conferiscono alla birra sentori speziati ed agrumati classici dello stile Blanche, mentre la selezione di luppoli americani, Citra, Simcoe, Amarillo, Cascade, Willamette, Chinook, Centennial, Ahtanum, Equinox e Palisadben, le dona il suo carattere IPA.*

E non finisce qui! Roberto Bagli ci annuncia altre due novità, da gustare di gran carriera a Beer Attraction... la prima di una lunga sequenza di degustazioni.

Sentiamo.



**Amarcord**<sup>®</sup>  
L'ARTE DELLA BIRRA

Abbiamo creato una **Doppel Bock** di g.a. 8.5% vol. che definisco un progetto a tre mani: Amarcord, il Biersommelier World Champion 2013-2014 Oliver Wesseloh e Davide Bigucci, proprietario ed enologo dell'azienda riminese Podere Vecciano, che ha fornito le botti di rovere francese per l'affinamento. Si tratta di una birra di grande ed elegante complessità olfattiva e gustativa, di colore rosso-mogano intenso che in fase conclusiva ha subito una leggera rifermentazione in bottiglia. Credo che dovremo correre allo stand Amarcord a Beer Attraction, perché la disponibilità è limitata: siamo di fronte ad una limited edition!

Infine, ma sospetto che non sia l'ultima new, ecco la **Bad Brewer American lager**, l'ultima nata della label birraia Bad Brewer che abbiamo a suo tempo definito "globe trotter".

È una birra leggera ma di personalità spiccata, ci spiega Bagli, con tonalità di malto e luppoli che, fondendosi, donano alla birra note rinfrescanti e fruttate. Tra i luppoli pregiati utilizzati vi è il raro Nelson Sauvin capace di trasferire alla birra note fruttate tipiche di alcuni vini bianchi.

Una birra da bere di gusto, come tutte le Bad. Ed ora parliamo di nuovi progetti specifici per i locali horeca. Cosa avete in mente? Cosa realizzeremo per certo, vuol dire, replica Bagli. Partiremo con il primo locale a Riccione, Inn Cantina in viale Virgilio 17, dove porteremo il **tank**, uno speciale serbatoio di birra fresca, non pastorizzata... per gli avventori sarà come bere direttamente nel birrificio.

Davvero tante le novità da Amarcord, da raccontare di gusto!



## Birraio dell'Anno 2015

A Firenze, presso il teatro Obihall, il premio Birraio dell'Anno, riconoscimento ideato e organizzato da Fermento Birra con la sponsorizzazione di VDGlass, è stato attribuito per il 2015 a **Fabio Brocca** del **Birrificio Lambrate**, il settimo premiato dopo Simone Dal Cortivo del Birrificio Birrone (2014), Luigi D'Amelio del Birrificio Extraomnes (2013), Riccardo Franzosi del Birrificio Montegioco (2012), Gino Perissutti del Birrificio Foglie D'Erba (2011), Valter Loverier del Birrificio Loverbeer (2010) e Nicola Perra del Birrificio Barley (2009).



### Classifica Birraio dell'Anno 2015

- 1 Fabio Brocca Birrificio Lambrate - Milano
- 2 Valter Loverier LoverBeer - Chieri (TO)
- 3 Agostino Arioli Birrificio Italiano - Limido Comasco (CO)
- 4 Bruno Carilli Birra Toccalmatto - Fidenza (PR)
- 5 Francesco Mancini Birrificio del Forte - Pietrasanta (LU)

### Novità: Classifica birrificio emergente 2015

- 1 Birra MC-77 - Serrapetrona (MC)
- 2 Birrificio Argo - Lemignano (BO)
- 3 Birrificio HOP SKIN - Curno (BG)
- 4 Vento Forte - Bracciano (Roma)
- 5 Microbirrificio "Birra Elvo" Graglia - Graglia (BI)

**Birrificio Artigianale Viadanese**

Via D'Antona 21  
Zona Industriale Gerbolina  
46019 Viadana (MN)

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



## RITORNA LA SETTIMANA DELLA BIRRA ARTIGIANALE

L'appuntamento con la sesta edizione sarà dal 7 al 13 marzo e le novità, come al solito, non mancheranno. L'iniziativa a firma Cronache di Birra per sette giorni proporrà centinaia di eventi e promozioni in tutta Italia, grazie alla collaborazione con una miriade di operatori del settore: pub, birrifici, beershop, associazioni, ristoranti e altro ancora. Le adesioni sono già tante, quindi, siccome più si è meglio è, chi di voi possiede un locale, un microbirrifico o qualsiasi attività incentrata sulla birra di qualità può affrettarsi a partecipare...gratuitamente. Che deve fare? organizzare almeno un evento o una promozione nei sette giorni di manifestazione!

E le novità? La più evidente è a livello estetico, perché quest'anno la Settimana della Birra Artigianale avrà una brand identity completamente rinnovata. La creatività è stata affidata a uno dei più bravi illustratori europei, Peter



Donnelly. Il sito web della Settimana della Birra Artigianale rimane il punto di riferimento per consultare tutte le iniziative proposte dagli aderenti.

Nuova grafica, ma inalterata la struttura delle vecchie edizioni perché apprezzata da molti utenti. C'è però un'importante novità: ognuno potrà salvare gli eventi e le promozioni più interessanti e ritrovarli tutti in una pagina "preferiti". Da segnalare anche le migliorie implementate alla versione mobile del sito, sempre più comoda e facile da utilizzare.

Un appuntamento ormai fisso con la Settimana della Birra Artigianale è quello con il Pre-opening party, l'evento di apertura che, come da tradizione, si terrà la domenica precedente alla manifestazione, cioè il 6 marzo, sarà a dir poco imperdibile, perché incentrato su un format nuovo e mai proposto prima in Italia, e probabilmente anche all'estero.

### NEGLI STATES SI STUDIA LA BIRRA ARTIGIANALE

È ufficiale, la birra artigianale è materia di studio in alcuni college americani che hanno organizzato corsi online per diventare artigiani della birra. Già, perché le opportunità professionali che la birra artigianale crea sono in aumento, a riconoscimento del successo che stanno riscuotendo... non solo in USA ma in tutto il mondo. Così apprendiamo da un articolo de La Stampa che la Portland State University, in Oregon, già dal 2013 ha un «Certificate Program», programma di perfezionamento universitario, dedicato alle craft beer e che altre università si stanno muovendo su questa linea con due corsi, il base che è **fondamenti di birra artigianale** ed un altro **digital marketing, vendite e business operativo** finalizzato alla promozione e commercializzazione... e poi vai a dire che le università dalle loro parti non sono finalizzate all'inserimento nel mondo del lavoro.



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



**birradamare.it**  
BIRRA ROMA  
**'na biretta®**

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

# DENTRO LA COTTA

## BIRRA NURSIA: NUOVO SITO WEB

Il birrifico di Norcia, sorto all'interno del Monastero di San Benedetto, inaugura il 2016 con un nuovo sito web, utile fonte di informazione per tutti gli appassionati di birra speciale. Il portale è raggiungibile all'indirizzo [www.birranursia.it](http://www.birranursia.it). Navigando tra le sezioni del sito si può comprendere in maniera più approfondita la filosofia del birrifico e del monastero in generale, cogliendo l'importanza che Birra Nursia riveste per il sostentamento dei monaci, la cura e ristrutturazione dell'antico monastero e l'accoglienza dei più bisognosi. All'interno del sito è possibile scoprire le due birre prodotte direttamente dai monaci, **Birra Nursia Bionda** e **Birra Nursia Extra**: due specialità che interpretano la grande tradizione birraria monastica di stampo belga, accompagnandosi alla perfezione con la ricca cultura gastronomica norcina ed italiana in generale.



## POWERIPA

Una birra a quattro mani nata dalla collaborazione tra Raimondo Cettani, mastro birraio Hibu, birrifico di Burago di Molgora (MB), e David Hemstock, mastro birraio Raw Brewing Company, noto birrifico artigianale del Derbyshire. È la PowerIPA, disponibile da metà febbraio, mix perfetto tra il mood Hibu colmo di vitalità e quello british. Quattro mani per una cotta da circa 2000 litri, una "one shot" la cui peculiarità sono i luppoli: una miscela di varietà particolari portate in Italia da Hemstock per l'occasione... e fra questi due sperimentali, molto rari pure nel Regno Unito. La "PowerIPA" è una birra ad alta fermentazione, intensa al gusto, dai richiami floreali e insieme agrumati. Beverina, scorrevole in bocca, è stata la conclusione ideale di un interesse comune, quello brassicolo, culminato in un'amicizia.



# 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)





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)



# Birrificio I Tri Bagai

di Luca Fagiani

**Ad Assago, provincia di Milano, in via Valleambrosia 3, un giovane birrificio che già si sta facendo notare.**

**N**asce ad Assago nel 2013 ad opera di Alberto Cavenaghi, responsabile commerciale, Stefano Torre, birraio, e Alessandro Carcioffi, imbottigliamento ed etichettatura, un birrificio il cui slogan è "emargina l'astemio"; al gruppo lo scorso anno si è aggiunto Francesco Palumbo, amministrativo e... astemio perché, come dicono i ragazzi, nella vita ne serve sempre uno: quello che ti porta a casa sano e salvo. I fondatori del Birrificio si sono incontrati nell'ambito del settore enologico, i tre infatti hanno tutti il titolo di enologi ed enotecnici ma sono anche fortemente legati al mondo della birra per la loro professione, Alberto consulente e Stefano analisi chimiche per il settore brassicolo; decidono così di ristrutturare una parte di una cascina del 1870 nel sud di Milano, ad Assago, e di far nascere il birrificio. Si poneva il problema di quale nome dare al "neonato", la soluzione era semplice: un nome che li unisse ricordando il loro territorio di origine, rispettivamente Milano per Alberto, Bergamo per Stefano e Piacenza per Alessandro. Nel dialetto di queste province i ragazzi

sono chiamati "bagai", loro sono in tre, ecco fatto! Location trovata, name anche, si trattava di mettere a punto il progetto e delineare la mission. La loro filosofia di produzione si ispira all'antico editto della purezza bavarese del 1516, il celeberrimo Reinheitsgebot che obbliga il birraio ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo e lievito. L'esperienza nel settore, la tecnica di produzione non manca di certo ma, come dichiarano loro, *la fantasia e la passione per realizzare il sogno del birrificio ci ha spinto ad avere ancora più energia per portare a termine il progetto*. E aggiungono: *per produrre le nostre birre selezioniamo in base a criteri analitici e controlli di qualità le materie prime, cercando con la tecnica brassicola che utilizziamo (singola decozione, tripla decozione e infusione) di farle esprimere al massimo, senza forzature, senza spezie o estrema quantità di luppolo che copre il sapore del malto*. L'idea è quindi di far birra tradizionale ma con progetti ben delineati; ecco come nascono le prime loro 3 birre, ognuna con le proprie peculiarità. Le andiamo a conoscere.

**La-mia**, grad. alc. 4,4% vol., è una Koelsh fatta per singola decozione, con luppoli coltivati in Italia (Saphir e Tradition). Ci dicono i ragazzi: sono 4 anni infatti che coltiviamo i luppoli con impianti vitivinicoli, in zona Piacenza (coltivazione varietà Aromatica in quanto il terreno lo consente al meglio) e Toscana (Massa Carrara) dove invece il terreno, di proprietà del padre di Stefano, consente la coltivazione del Luppolo Tradition (parte amaricante).

**Mahori**, grad. alc. 5,9% vol., una Pacific APA, da luppoli neozelandesi. *Avendo avuto esperienze lavorative in Nuova Zelanda*, continuano a spiegarci i ragazzi, *i rapporti instaurati con una persona di nostra fiducia permettono di avere il luppolo neozelandese direttamente coltivato da lui in esclusiva per noi. Anche lì il sistema di allevamento del luppolo è sotto nostro diretto input, che consente di avere varietà aromatiche delicatissime: Wakatu, Green Bullet. Ambrata.*

**Fuorigioco**: Birra fatta per tripla decozione tedesca. Munich dunkel, dove il luppolo è utilizzato in Mashing e non in bollitura né in maturazione. Birra dove la presenza del luppolo è quasi inesistente. Fermentazione sugli stessi lieviti, nella stessa vasca, per le 5 cotte annuali. La stessa birra fermenta e matura per 3 mesi e mezzo a 5°C per poi passare in affinamento a 2°C. Bassa fermentazione, Italian Lager. Note di nocciola, tostato, polvere di caffè e liquerizia, fanno risaltare la maltosità della Fuorigioco.



Tutte le produzioni sono strettamente controllate lotto per lotto e assaggiate sotto la supervisione del Beer Sommelier Roberto Parodi che collabora con I Tri Bagai essendo stato il professore di Alberto Cavenaghi, per diventare giudice e degustatore Birra (ADB Milano).

Vetrobalsamo di Sesto San Giovanni (MI), azienda specializzata nella produzione di bottiglie speciali, propone le sue creazioni in una ricca gamma di modelli che hanno un comune denominatore: eccellenza della qualità, innovazione tecnologica e design della forma.

# Dalla vetreria la bottiglia per te



L'attenzione per il cliente è uno degli aspetti più rilevanti di Vetrobalsamo la cui mission è realizzare bottiglie che si distinguano per forma e qualità. Nel mercato del beverage, connotato da un'attenzione particolare al packaging, Vetrobalsamo propone soluzioni anche per piccole aziende, fra le quali **l'acquisto diretto in fabbrica**, con notevole risparmio per l'acquirente.

**Molto interessante per i microbirrifici!**

VENDITA DIRETTA ...

WWW.VETROBALSAMO.COM



**BIRRA LUPOLO**

Volume: 2 litri

Peso: 1750 grammi

... IN VETRERIA



**MARIPOSA**

Volume: 0,33/0,75 l

Peso: 350/650 g



**BIRRA CLA**

Volume: 0,33/0,75 l

Peso: 300/600 g



**BIRRA BELGA**

Volume: 0,75 l

Peso: 500 g



**ORIENTE 500**

Volume: 0,50 l

Peso: 400 g



VETROBALSAMO S.p.a.

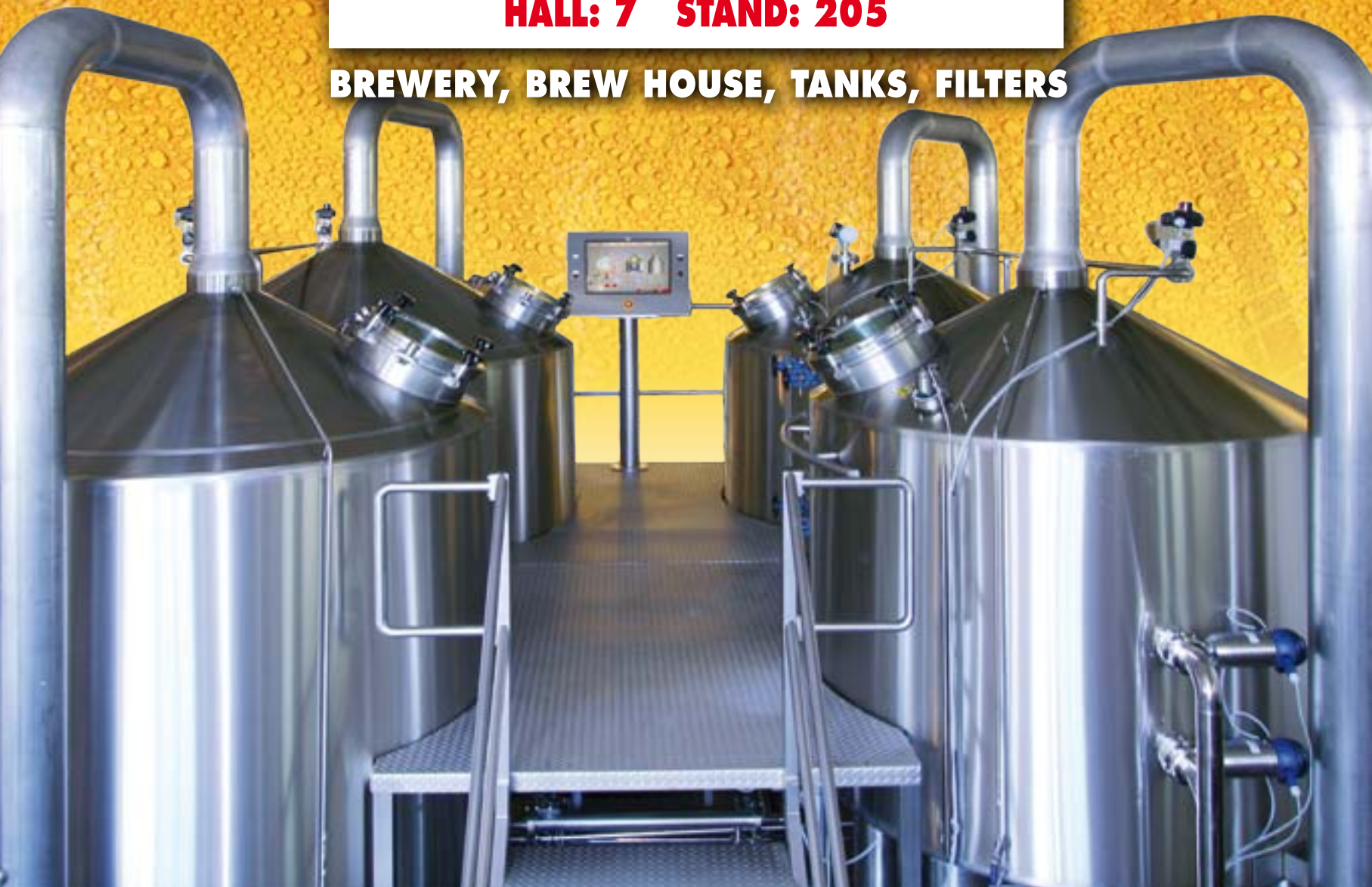
Via Granelli, 115 20099 Sesto San Giovanni  
Tel. 0039.02.642261 - Fax 0039.02.64226216  
mail: info@vetrobalsamo.com  
www.vetrobalsamo.com

# 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)



# Le Maître:

## *l'alta cucina per tutti i giorni*

Dagli antipasti ai primi piatti e ai secondi, una serie di raffinate preparazioni gastronomiche fresche, pronte da portare in tavola e degne dei palati più raffinati. Una linea destinata a coloro che amano gustare il meglio del mare e godere delle ben note virtù nutrizionali del pesce, senza l'assillo della preparazione.

**U**n pesce straordinariamente fresco, "fresher than fresh" come amano definirlo i pescatori troll (all'amo) del salmone selvaggio d'Alaska, dal gusto unico, dolce e stuzzicante insieme e che nulla ha a che vedere con i pesci d'allevamento, oleosi e di scarso sapore. Lo stesso trattamento è destinato ai superbi Pesci Spada o ai nobili Tonni. Straordinari prodotti che COAM lavora tutti con la stessa cura: solo filettatura e salatura manuali. Presentati al trancio (Sashimi), affettati a Carpaccio o tritati al coltello (Tartare), sono lasciati al naturale, senza aggiungere alcun ingrediente, per gustare appieno il sapore del mare e offrire il modo più versatile e veloce di preparare eleganti piatti di pesce. Per diventare un grande piatto, una materia prima così unica non richiede l'intervento di uno chef stellato, ma solo un ottimo buongustaio: un semplice filo di olio extravergine di oliva e qualche germoglio fresco, gradevole al-

ternativa alla solita insalatina, o della frutta fresca a guarnizione del piatto, è tutto ciò che serve a questi Carpacci o alle Tartare per diventare un piatto speciale, facile da preparare, esaltante nel gusto, appagante alla vista e di tendenza... In poche parole, degno di un grande chef! Carpacci e Tartare di Salmone Selvaggio Reale, Pesce Spada e Tonno Bianco Alalunga: specialità di alta qualità, facili e veloci da preparare, che trasformano semplici neofiti della cucina in grandi chef. Per questo definiamo le specialità a crudo di Scandia "fish prêt-à-manger". Ideali anche per aperitivi, finger food e cucina fusion.

Ora vogliamo farvi conoscere **Le Maître di Scandia**, ovvero come diventare tutti grandi chef grazie a Salmone Selvaggio del Nord Pacifico, Tonno, Pesce Spada, Calamari, Gamberi tutti attentamente selezionati per essere impiegati in gustose preparazioni per un menu davvero speciale.





**Aggiungiamo emozioni  
al tuo menù.**



Le Potato Dippers® sono l'ideale per qualsiasi menù. Croccanti, gustose e tagliate proprio come quelle fatte in casa. In più, grazie alla loro forma scavata, sono perfette per essere intinte in ogni tipo di salsa.

Ordina un campione su [www.potatodippers.com](http://www.potatodippers.com) o chiamaci al numero 800 781 800



**Antipasti****TRIS DI PATÉ DI MARE**

Salmone, Tonno e Pesce Spada affumicati: i più noti ed apprezzati antipasti dal tono aspro dell'affumicato stemperati dai morbidi sapori del burro, della panna e del latte. Appetizers di grande delicatezza che null'altro richiedono se non la compagnia di ottimi crostini abbrustoliti.

**Primi Piatti****ZUPPA DI PESCE ALLA BRETONE**

Nobili tonni e pesci spada che si accompagnano a gamberi e calamari per essere cucinati secondo l'antica ricetta bretone. Classica, semplice e appetitosa specialità pronta in pochi minuti. Semplice come il riscaldamento a bagnomaria e ancor più gustosa con l'aggiunta di un tocco di panna fresca o un filo di olio extravergine di oliva.

**RAGÙ DI PESCE**

Semplicemente Tonno, Pesce Spada e le migliori verdure d'orto. Tanto semplice, tanto buono: riscaldato un minuto a bagnomaria e versato direttamente sulla pasta per un primo piatto veloce ma dall'eccezionale ed intenso sapore di mare.





# 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



**Secondi Piatti****TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO DEL NORD PACIFICO**

Specialità ottenuta sminuzzando al coltello filetti di pregiato salmone Reale selvaggio affumicato. Base di partenza ideale per molti raffinati secondi piatti, ma il nostro suggerimento è di gustarla semplicemente accompagnata da una vinaigrette di olio, limone e pepe. Per godere appieno dell'intenso e delicato gusto.

**E non solo**

**TARTARE DI SPADA PERE E FINOCCHIETTI**  
**TARTARE TONNO E SPADA, POMODORI**  
**CONFIT, FINOCCHIO E LIMONE**



Tutti i prodotti **Scandia** nascono da un'attenta selezione delle materie prime e degli ingredienti, con particolare attenzione alla genuinità e alla eco-sostenibilità degli stessi.

La lavorazione, ancora manuale negli aspetti più delicati della trasformazione, integra perfettamente tradizionali metodi artigianali con l'utilizzo di tecnologie alimentari di ultima generazione.

Moderni sistemi di tracciabilità permettono di seguire il prodotto dal momento della pesca fino alla consegna al punto vendita. Tracciabilità assoluta a totale garanzia del consumatore finale.

Così come i grandi chef coccolano le loro materie prime dall'acquisto al piatto finito, COAM l'ha fatto per voi con la propria linea **Le Maitre**, per portare in tavola ogni giorno e con semplicità piatti degni di un'alta cucina.



Da oltre cinquant'anni COAM, con sede a Morbegno, in Valtellina, produce e commercializza attraverso il marchio Scandia prodotti ittici di alta qualità e di massima genuinità. Solo l'eccellenza dei pesci, quelli pescati in alto mare con lenze al traino nel pieno rispetto dell'ambiente, per un pescato sostenibile e certificato (Friend of the Sea), viene lavorata da COAM nel proprio impianto produttivo. Pesci immediatamente puliti e surgelati a -45°C direttamente a bordo nave e che, una volta giunti a terra, vengono subito inviati alla volta della Valtellina, senza alcuna interruzione della catena del freddo.

# Amaro artigianale al Luppolo

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



**APPENZELLER BIER**

[www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

Associati alle fredde temperature invernali, i legumi possono essere declinati in tantissime ricette, per giunta rendono in salute e sazietà. Hanno un problema, il tempo per l'ammollo e la cottura prolungata, fortuna i preparati di Demetra, sani, creativi e deliziosi.

# Legumi d'inverno

**È** vero che l'inverno è la stagione dei legumi per eccellenza, cosa di meglio di una buona zuppa fumante magari che unisce i legumi ai cereali, ma è altrettanto vero che per sbizzarrirsi con i legumi il tempo da dedicare al legume secco è davvero tanto, ecco perché diventa fondamentale per chi vuol proporre nel menu un ingrediente che oggi sta vivendo un'autentica riscoperta avere a disposizione un'azienda che garantisce la genuinità e la qualità del prodotto. Demetra, da sempre al servizio dei professionisti della ristorazione moderna, ci propone due sfiziose ricette ma nella sua vasta gamma di prodotti potrete trovare tante altre soluzioni.

## Filetto di Maiale al Pepe Verde con Guazzetto di Ceci Piccanti

*Ingredienti per 4 porzioni: 600g filetto di maiale, 300g di ceci al vapore Demetra, 100g sugo pomodorella Demetra, pepe verde liofilizzato Wiberg q.b., fondo bruno pastoso Wiberg q.b., 100g pancetta affumicata a cubetti, olio extravergine q.b., cipolla tritata q.b., sale e pepe q.b.*

**Procedimento**

In una padella rosolare il filetto di maiale tagliato precedentemente a fette e insaporito con sale e pepe, terminata la rosolatura aggiungere il pepe verde liofilizzato e il fondo bruno pastoso diluendolo con 5 parti di acqua. A parte soffriggere in un pentolino la cipolla con olio, aggiungere la pancetta e una volta che è ben dorata aggiungere i ceci, il sugo pomodorella e il pepe.

Una volta terminata la cottura sia della carne che dei ceci mettere il tutto su un piatto e dopo averlo decorato servire ben caldo.

## Zuppa di farro e legumi

Della linea i Pronti in Tavola, questa zuppa, pronta con l'aggiunta di 1,5lt di brodo leggero o anche acqua, è stata preparata con farro integrale e legumi scelti, ceci, lenticchie, fagioli cannellini, fagioli occhio nero, uniti a cipolla, carote, doppio concentrato di pomodoro, sale, estratto di lievito, spezie. Da servire calda con un filo di olio evo a crudo e, alla toscana, con una spruzzata di pepe, o, a chi piace, una grattugiata di pecorino.



## Storie di gusto.



*Ingredienti di Qualità  
per la Ristorazione Moderna*

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

Demetra è l'importatore esclusivo dei prodotti Wiberg nel canale Ho.Re.Ca in Italia.

**WIBERG®**  
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

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



# SVEVI MEX

Conosciuta ed apprezzata in tutta Italia, l'Azienda Svevi da qualche anno non ha soltanto nella sua gamma specialità gastronomiche tedesche ma, come abbiamo avuto modo di dire, propone formaggi belgi e inglesi, cibi tex-mex, e tanto altro ancora.

Le novità 2016 in casa Svevi non finiscono mai! In questo numero ci siamo rivolti alla selezione Svevi Mex, ma visto che parleremo di hamburger, uno dei piatti di maggior successo del momento, le proposte travalicano i locali che hanno impostato il locale in stile tex-mex e si rivolgono anche a tutti coloro che della carne macinata hanno fatto il loro portabandiera. La novità di Svevi è molto interessante perché supera il "macinato" e va verso lo sfilacciato, rifacendosi alla originale ricetta del sud degli States. Parliamo del **Pulled pork**, appunto carne di maiale sfilacciata, che segue la lunga preparazione tradizionale: marinatura e cottura 12 ore a fuoco lento. È la tipica cottura "low&slow" che renderà la carne tenera e saporita, una carne ideale per piatti tex-mex, da servire al piatto con salsa maionese e cipolle caramellate ma anche per ottimi tortini di carne e, da provare, per arancini innovativi... inutile dire che con il panino avremo un burger squisito. E allora vediamo qual è l'altra novità Svevi, il **Panino tondo** da 80g precotto, ideale per la preparazione di hamburger all'americana o bavaresi. Il panino è pretagliato ed è già pronto per essere farcito, risparmiando tempo ed ottimizzando la preparazione. Ricoperto dal tradizionale *laugen*, una volta ultimata la cottura in forno grill il panino si presenterà croccante e dorato in superficie e morbido e soffice all'interno. E per tutti coloro che non conoscono il termine *laugen* diciamo che si tratta di una speciale salamoia, o soluzione salina, che viene spalmata sull'impasto, ed è proprio questa "procedura" che conferisce al panino il suo sapore. E già che abbiamo parlato di hamburger, perché non provare la nuova squisita salsa leggermente aromatizzata al curry? L'ultima novità di Svevi per oggi è infatti il **Curry Ketchup**, ideale per accompagnare anche i bockwurst e tutte le carni alla griglia.

DALLA CUCINA



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



*Bella da vedere.  
Ancora più buona da  
gustare.*

---

L'ARTE DI GODERSI LA VITA:  
STIEGL.



L'ARTE BRASSICOLA DI ALTO LIVELLO.

# E...SE TI CHIEDONO UN PIATTO ETNICO?

di Piero Ceccarini

Anche il nostro paese dalle forti tradizioni culinarie, forse il più resistente al mondo al cambiamento della sua ineguagliabile cucina, altrettanto orgoglioso dei suoi prodotti e della sua famosa ed apprezzata dieta mediterranea, ha iniziato da tempo un processo di ibridazione della sua gastronomia con prodotti e spezie che prima non avevano nessuna *chance* di partecipare al piatto forte dello chef. Oggi anche i nostri locali propongono un'offerta che possiamo considerare etnica, fosse anche per una sola spezia particolare che viene introdotta. Non dobbiamo però confondere l'aumento importante di vendita di prodotti etnici ad uso domestico con quello legato a consumi extradomestici. Chiariamo questo concetto. Nel nostro paese i consumi fuori



casa rappresentano una fetta importante dell'intera torta dei consumi alimentari e, nello specifico, tenteremo di capire quanto è importante e di tendenza per un locale

puntare sulla "proposta etnica". Le vendite dei cibi etnici in Italia, e per etnico intendiamo tutti quegli alimenti di provenienza oltre l'Europa e che non hanno una presenza radicata nella nostra alimentazione, sono aumentati del 18% nell'anno 2015. Dal 2007 ad oggi questi prodotti hanno avuto

un aumento complessivo uguale a +93%: è una crescita vertiginosa e, dobbiamo sottolineare, che tale fenomeno trova una sua principale spiegazione solo considerando la forte immigrazione nel nostro paese. Rimane però il fatto che il 16% degli Italiani acquista abitualmente prodotti alimentari etnici da mettere nel proprio frigorifero, e il 20% degli italiani va in un ristorante

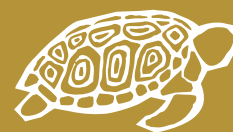


etnico almeno una volta al mese. Se a questi pochi dati aggiungiamo che tutti i cuochi, soprattutto stellati, e immediatamente a seguire le trasmissioni televisive, la stampa di settore e il web, danno un grande spazio (credo ne subiscano il fascino) alla pietanza etnica come proposta alternativa o integrata alle nostre tradizioni e gusti, possiamo di certo affermare che le barriere, e anche un po' di pregiudizio, dei consumatori si sono abbassate... e di molto (basti citare l'enorme gradimento del sushi e sashimi o degli involtini primavera). Niente eccessi! Non tutti i prodotti etnici piacciono agli italiani; le proposte di Expo Milano 2015 su cibi esotici come insetti, ragni fritti, pesce palla, cocodrillo o vino di serpente... , pur avendo suscitato tanto interesse dei media, non sembra trovino, né sospetto troveranno, un vero gradimento. Certamente i ristoranti giapponesi e cinesi, nella loro versione italianizzata, sono in cima alle preferenze di gradimento nel nostro paese, rappresentano la nostra meta preferita verso il gusto esotico. La maggior parte dei menu dei nostri locali più attenti presenta piatti con almeno una salsa dal sapore extraeuropeo. Salse e nuovi condimenti, così come altri ingredienti etnici, vengono proposti in particolare sia come special platter che come piatti fusion con quelli della nostra cucina tradizionale e devo dire che, oltre ad aggiungere nuovi sapori, producono un crescente interesse dei consumatori verso diverse preferenze di gusto... in sintesi, aumenta la domanda di questi alimenti anche in Italia. Aggiungerei, infine, che gli stili di vita sempre più frenetici insieme all'incremento della popolazione attiva, stanno alimentando anche nelle città italiane la domanda di salse e food etnico. Dove trovarlo? Come approvvigionarsi delle specialità prove-

nienti dall'altra parte del mondo? Siamo andati ad approfondire questo argomento di nuovo interesse per il ristoratore in una città di provincia da tutti conosciuta per una forte presenza multirazziale, dovuta principalmente alla presenza di studenti della ancor più famosa Università per Stranieri: Perugia.

**Heuschen & Schrouff** *oriental food trading* è un gigante Olandese della distribuzione etnica e capire come si stanno avvicinando al mercato italiano è per noi una strada per leggere le tendenze dei consumi *oriental oriented* nei nostri locali e in Italia. **Fabio Repetto**, che per la **Heuschen & Schrouff** copre il ruolo di Sales Manager International Retail, ci dice qualcosa in più rispetto al nostro osservatorio generale. Fabio, da profondo conoscitore del commercio nel settore alimentare, ha subito messo in evidenza le idee di marketing della sua azienda che nel nostro paese si presenta comunque con l'assortimento A (Authentic Asian Brands - più di tremila prodotti food e no food, con un packaging adatto sia per l'uso in cucina che per la tavola). Una accurata selezione di questa linea di prodotti viene immessa sul mercato seguendo la filiera distributiva che si rivolge direttamente all'utente finale ma vi è anche una proposta di assortimento specificamente dedicato ai ristoranti etnici tradizionali e

trendy (in questo caso la proposta si rivolge ad una clientela che conosce i prodotti originali, a chef di ristoranti etnici che eseguono tutte le linee della trasformazione dei loro piatti). La gamma **Golden Turtle Chef** è invece una vera soluzione alla proposta di specialità etniche per il nostro locale Italiano. Anche per il bar evoluto con offerta food nel quale il piatto etnico trova uno spazio per una proposta straordinariamente conveniente e facile.



GOLDEN  
TURTLE  
BRAND

*For Chefs*





Questa linea Golden è ciò che ha guidato la gamma di approvvigionamento che Fabio Repetto ha proposto ai Cash&Carry Fioroni a Perugia, con quale obiettivo? Dare un punto di riferimento ai ristoratori di una città che, pur avendo un'alta presenza di studenti stranieri e immigrati, è fra le più tradizionaliste nelle scelte alimentari. Sulla qualità dell'assortimento dei prodotti della linea Golden, e soprattutto per come viene proposta, vale la pena di soffermarsi. Chi dei nostri ristoratori ha fatto almeno una volta una spesa di prodotti etnici potrà finalmente risollevarsi di animo perché troverà un assortimento completo (impensabile per un negozio etnico o per un distributore), etichette leggibili, packaging adatto all'uso cucina, sicurezza alimentare e confezioni convenienti, ma soprattutto si possono trovare istruzioni all'uso e indicazioni del metodo più semplice di preparazione, insomma delle ottime "soluzioni food" per chi vuole avvicinare anche solo un angolo del proprio

menu ad un pubblico di tendenza etnica. Come Repetto della Heuschen & Schrouff ci sottolinea: *"la linea Golden Turtle Chef è stata creata e sviluppata dagli Chef per gli Chef, per soddisfare le esigenze di cucine professionali e le esigenze del mercato Ristorazione collettiva"*. Come detto sopra, questa linea così organizzata e selezionata la si può trovare a Perugia (o per meglio dire in Umbria) nei Cash&Carry Fioroni che oggi offrono un'opportunità in più oltre ai prodotti etnici: nello "scaffale", o comunque insieme ai prodotti, troverete maggiore informazioni. I clienti di questi Cash&Carry hanno avuto la possibilità di ricevere ricettari, di usufruire di una gamma ampia e professionale e, una tantum, di partecipare a dimostrazioni pratiche su come cucinare i prodotti, avere il piacere di assaggiarli, e magari trovare delle ispirazioni per il proprio locale nell'aggiungere qualche piatto che potrebbe rimanere nella memoria del cliente. Cosa si può chiedere di più?



 **HEUSCHEN & SCHROUFF**  
ORIENTAL FOOD

L'olandese Heuschen & Schrouff Foods Group, leader indiscusso nella commercializzazione di prodotti asiatici in Europa, nasce nel 1963 ed oggi vanta 200 dipendenti che lavorano presso la sede di Landgraaf. La sua crescita negli anni è strettamente legata all'autenticità dei prodotti importati, alla vasta selezione, più di 3000 prodotti, all'aggiornamento costante della gamma così da riflettere le ultime tendenze, all'elevato standard di servizi operativi.





# ELGOOD'S

EST

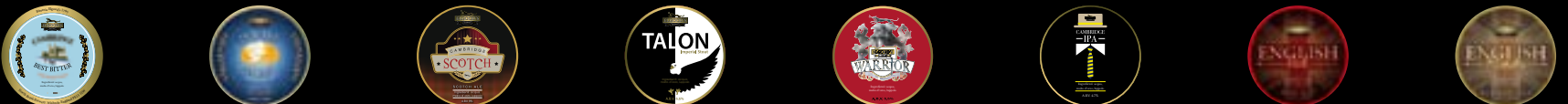
BREWERY

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



# Emergenza Birra e Familienbrauerei Jacob: una storia di successo

La birreria familiare Jacob produce le sue specialità birrarie da oltre due secoli, ma in Italia è stata portata da una piccola azienda abruzzese solo quindici anni fa. Un esordio ricco di spirito d'avventura che oggi ha fatto divenire birra Jacob una realtà anche nel nostro paese, ed Emergenza Birra continua la sua opera con la stessa passione dei primi tempi.

Quindici anni fa iniziava la storia della pluripremiata birra Jacob – probabilmente la miglior weissbier del mondo, come recita il motto del birrificio! – anche in Italia. Domenica Castellano e Dietmar Sporer, italiana lei e austriaco lui, si trasferiscono dall'Austria in Italia e, già uniti nella vita, diventano anche soci in affari importando, per primi, la famosa birra tedesca. Grazie ad una conoscenza bavarese, i due importano le prime 30 casse di birra Jacob e le rivendono alla pizzeria Acquamarina a San Niccolò a Tordino in provincia di Teramo.

Sono i primi passi di Emergenza Birra, che Domenica e Dietmar fondano e gestiscono insieme. Ottenuto il primo successo, i due trasformano la passione per la birra in specializzazione e professionalità: aiutato da Marcus Jacob, titolare del birrificio di famiglia di cui rappresenta la quarta generazione, e con il quale presto nasce una forte amicizia, Dietmar – che prima di allora si occupava d'altro – approfondisce la conoscenza del prodotto e del mondo birraio, allarga l'offerta dalle bottiglie ai fusti e impara a montare impianti di spillatura.





Costantemente supportata da Marcus, l'azienda amplia la presenza di birra Jacob in Abruzzo, dove ha sede Emergenza Birra, a Basciano in provincia di Teramo, e si affaccia ad altre realtà territoriali, contribuendo fortemente all'affermazione della birra di Bodenwöhr in tutta Italia.

Cominciata come un'avventura, l'esperienza professionale e personale di Domenica e Dietmar non è solo una storia di successo, ma si trasforma ben presto in uno stile commerciale alternativo, che ha consentito loro di mantenere molti contatti nel corso di tutti questi anni: una modalità nel rapporto con il cliente diverso, secondo una visione che affianca alla professionalità il piacere per il rapporto umano e la collaborazione. Dietmar ci spiega che anche per questo hanno scelto di chiamarsi *Emergenza Birra*: qualità, formazione e... supporto totale!

## PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO



[www.brauerei-jacob.de](http://www.brauerei-jacob.de)  
[info@brauerei-jacob.de](mailto:info@brauerei-jacob.de)

# BIRRA E FOOD GLUTEN FREE: UN COCKTAIL PERFETTO

Due situazioni importanti al Salone Internazionale dell'Ospitalità che si è tenuto a Milano, la prima dettata dall'innovativo Mixer Educational, un'area dedicata al mondo beverage in cui l'abbinamento con il food ha assunto un autentico valore, l'altra contrassegnata dal sempre più emergente "prodotto gluten free".



Nell'ambito di Mixer Educational di spicco la partecipazione di Radeberger Gruppe Italia insieme a Dr. Schär Foodservice. I cuochi della Dr. Schär hanno cucinato, presentato e fatto assaggiare un gustoso menù ed ogni portata è stata accompagnata dall'autentico piacere di una vera birra e anche da una fresca bibita analcolica e naturale ma sempre tutto rigorosamente gluten free.

**Daura, Daura Marzen e Bionade** sono state le compagne ideali per tutta la gamma di snack, pasta, pizza e dessert che si sono succeduti durante lo show cooking che si è ripetuto durante l'evento.

**Daura Damm** con 5,4% di grado alcolico, è una birra bionda dal colore giallo dorato e, da tempo, leader di mercato, è la birra gluten free più premiata al mondo. **Daura Märzen**, birra doppio malto con un gra-

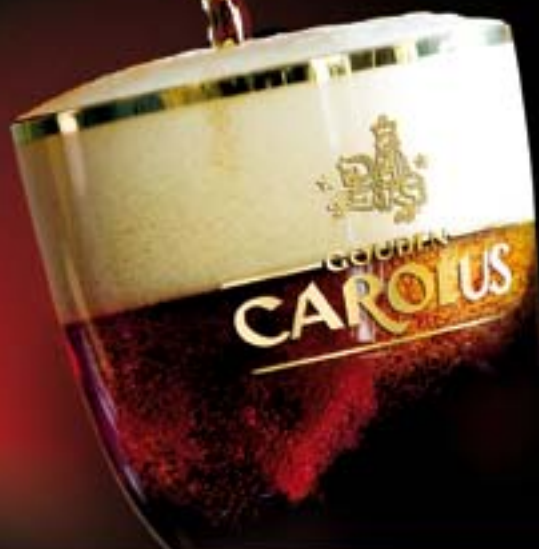
do alcolico di 7,2% vol. è ambrata, con un gusto pieno ed un corpo ricco strutturato. Queste due birre nascono a Barcellona nel birrificio Damm, sotto il controllo costante dell'Unità del glutine del Centro Superiore di Ricerche Scientifiche di Madrid ed ogni produzione viene controllata e garantita sempre con solo 3 parti per milione di glutine quando il livello per i celiaci è di 20 p.p.m.

Ad accompagnare snack e dolci ci ha pensato la linea di bibite analcoliche a base di fermentato di malto d'orzo biologico **Bionade**: 5 gusti, poche calorie e gluten free. Per dissetare con gusto e naturalmente.

I prodotti Dr. Schär Foodservice e Radeberger Gruppe Italia, un cocktail perfetto all'insegna del gusto, della qualità e del benessere per tutti.







## GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



## GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA  
COME LA **MIGLIORE**  
**TRIPLE**  
**DEL MONDO**



## GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA COME LA  
**EUROPE GOLD**  
**IMPERIAL IPA**



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

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



B&S  
BIRRA&SOUND



EVENTI Denmark here we are! LOCAL Pisa Viola a Casamaggiore, Baganza American Dinner in Abuzzo ON THE ROAD A zozzo con Chimay IN VETRINA Birre Stregi, Baccanale, Vin, Servizi, Birra Amarcord BIRRE ANTICAMALE Spigature, Dentro la Cotta, I Tri Biagi, Vetrobalsamo DALLA CUCINA I Maltre, Legume d'inverno, Saveri Maltre TENDENZE E se si dividono un piatto etnico? OSSERVATORIO Emergenza Birra e Familienbrauerei, Jacob, Birra e Food/guten free

**Anno 17 n°1 - 2016**  
Periodico Bimestrale

**Direttore editoriale**  
Piero Ceccarini

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

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

amministrazione@birraandsound.it

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

**Collaborazioni tecniche**  
Paolo Pero

**Redazione, grafica ed impaginazione**  
Idee&Sviluppo  
Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)  
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 40</b>
Tel. +39 0423 681983	
<b>Amarcord</b> .....	<b>Pag II</b>
www.amarcord.it	
<b>Appenzeller</b> .....	<b>Pag 51</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Birradamare</b> .....	<b>Pag 39</b>
www.birradamare.it	
<b>Birrificio Vadianese</b> .....	<b>Pag 38</b>
Tel. +39 346 4729315	
<b>Bitburger Craftwerk</b> .....	<b>Pag 11</b>
martin.rederlechner@bitburger.de	
<b>Ceres</b> .....	<b>Pag 15</b>
www.ceres.com	
<b>Chimay</b> .....	<b>Pag 9</b>
www.chimay.com	
<b>Demetra</b> .....	<b>Pag 53</b>
Tel. +39 0342 674011	
<b>Doppio Malto</b> .....	<b>Pag 40</b>
Tel. +39 031 3334187	
<b>Elgood's</b> .....	<b>Pag 59</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Forst</b> .....	<b>Pag 7</b>
www.forst.it	
<b>G.S. Distribuzione Italia</b> .....	<b>Pag 5</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>GG3</b> .....	<b>Pag 27</b>
Tel. +39 0775 224034/35	
<b>Gouden Carolus</b> .....	<b>Pag 63</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>HB</b> .....	<b>Pag IV</b>
Tel. +49 8992105/0	
<b>Lamb Weston</b> .....	<b>Pag 47</b>
www.lambweston.com	
<b>Lantmännen Unibake</b> .....	<b>Pag 23</b>
www.lantmannen-unibake.it	
<b>Lasi</b> .....	<b>Pag 41</b>
Tel. +39 0421 345553	
<b>Mutinelli Weltenburger</b> .....	<b>Pag 8</b>
Tel. +39 0464 431101	
<b>Palm Cornet</b> .....	<b>Pag 23</b>
Tel. +39 0331 958649	
<b>Radeberger Braufactum</b> .....	<b>Pag 19</b>
www.radeberger.it	
<b>San Gabriel</b> .....	<b>Pag 40</b>
Tel. +39 0422 202188	
<b>Spadoni</b> .....	<b>Pag 45</b>
Tel. +39 0763 316181	
<b>Stiegl</b> .....	<b>Pag 55</b>
Tel. +39 0763 316181	
<b>Svevi</b> .....	<b>Pag 54</b>
Tel. +39 050 804683	
<b>Tre Fontane</b> .....	<b>Pag 49</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Vetrobalsamo</b> .....	<b>Pag 44</b>
www.vetrobalsamo.com	
<b>VDGLASS</b> .....	<b>Pag III</b>
www.vdglass.it	
<b>Vin Service</b> .....	<b>Pag 32-33-35</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



VDGLASS  
DESIGN & TECHNOLOGY

# CRAFTY

*Italian Taste*



SON.hyx®

Trasparenza e brillantezza  
inalterate oltre 4.000 lavaggi  
industriali

TITANIUM Reinforced®

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

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



Realizzato in collaborazione con :

*Luigi Bormioli*  
ITALY

 BeerAttraction

20-23.02.2016 Pad. A7 Stand 198

# 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