n° 6/2015 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND

EVENTI Läntmannen Unibake & Horecando **LOCALI** Groovy a Terracina, Glenduff House a Reggio Calabria **ON THE ROAD** Ganter Brauerei e Aliprandi Beverage Company **IN VETRINA** Bitburger Braugruppe e Salus Bevande **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta **DALLA CUCINA** Lamb Weston, Demetra, Svevi **TENDENZE** Food Truck **IT** Streeteat

Costo a copia € 3,00 – Anno 16 n°6 2015 BIMESTRALE – Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

DON'T DRINK AND DRIVE

www.gbmitalia.it

DAURA®

DAMM

la birra gluten free* più premiata al mondo *presenta:*

DAURA

MÄRZEN

DOPPIO MALTO D'ORZO GLUTEN FREE* 7,2°

Daura Damm e Daura Marzen sono parte di **Quality Beer Academy**, progetto di formazione e promozione della cultura birraria.

QBA
QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA
OFFICIAL PARTNER
Salone Internazionale del Gusto · terra madre 2016

*Si garantisce attraverso analisi puntuali, lotto per lotto, un contenuto di glutine sotto 3 parti per milione, ampiamente al di sotto del limite fissato di 20 p.p.m.

AUTENTICO VERO PIACERE. PER TUTTI!

Radeberger Gruppe Italia S.p.A. - www.radeberger.it

di Piero Ceccarini

L'industria birraia, la birra artigianale e i consumatori

Il fenomeno delle birre artigianali rappresenta senza dubbio il mondo di un modello di consumo che sta emergendo rispetto a quello a noi *straconosciuto* delle industriali, che non sono la novità ma rappresentano senza dubbio la **quantità** dei consumi. Rispetto ai volumi di consumi birrai del nostro paese (lo sapete tutti), la parte di produzione artigianale è ancora talmente piccola, tanto esigua, da non rappresentare un problema per il "gigante industria". All'osservazione superficiale potrebbe apparire che *l'elefante non voglia considerare il topolino*. Finge indifferenza, ne prende le distanze, lo critica per la sua poca stabilità, sostiene che non rappresenta un problema. Nella realtà l'elefante è molto attento! Guarda con attenzione il fenomeno birra artigianale, in particolare si sofferma ad analizzare il comportamento dei consumatori di birra. L'industria teme tutte le evoluzioni nel mercato (come l'elefante teme il topo), non teme certamente le vendite delle artigianali ma osserva ogni cambiamento, ogni tendenza, sempre attenta ad adeguare i suoi prodotti alle esigenze di mercato. Basta prendere come esempio l'inserimento da parte della industria delle birre *speciali*, con un bel vestito da artigianali e dalle fragranze più aromatiche e particolari, come a dire: anche noi siamo in grado. Quello che intendo dire è che questa tendenza alle artigianali è ben letta dalla industria che è capace di abbeverarsi, di intuire il futuro cambiamento nel modello di consumo. Tutto ciò va a sfavore del piccolo mondo delle artigianali? Questo atteggiamento di attenzione è un riconoscimento al futuro dei tanti microbirrifici del nostro paese. Il fenomeno birre artigianali rappresenterà comunque una avanguardia nei consumi e come sempre accade, ogni volta che pensiamo al nostro domani, scopriamo che sono sempre i consumatori i padroni del nostro futuro, che sia industriale o artigianale.

SOMMARIO

10 BACK

• **HB MÜNCHEN A EXPO MILANO 2015**: ospiti della famosa casa birraia bavarese in uno dei padiglioni meglio organizzati dell'Expo per degustare la fresca birra Hofbräu Original

• **1° OPEN DAY BEVERAGE NETWORK PRESSO VIN SERVICE**: la nota azienda leader per gli impianti di spillatura ha ospitato il gruppo distributivo Beverage Network

16 FIERE

• **EXPO RIVA HOTEL** 40ª edizione del Salone professionale dell'Industria dell'Ospitalità e della Ristorazione a Riva del Garda

• **BEER ATTRACTION** Si contano i giorni per l'evento dedicato alle specialità birrarie, birre artigianali, tecnologie, attrezzature e materie prime che si svolgerà a Rimini Fiera dal 20 al 23 febbraio

• A Gand 27ª edizione di **HORECA EXPO**, salone professionale dell'horeca, che ha visto più di 50mila visitatori e più di 650 espositori.

24 EVENTI

• **LANTMÄNNEN UNIBAKE & HORECANDO SRL** Organizzata dalla calabrese Horecando srl una tre giorni all'insegna della qualità Lantmännen, lo specialista europeo del Bakery

28 LOCALI

• A Terracina, in piazza della Repubblica 40, **GROOVY**, un pub industrial style che movimenta le serate della cittadina laziale: non ha neanche tre anni e fa già tendenza...

• A Reggio Calabria, in via Ravagnese Inferiore 83, dal 1999 **GLENDUFF HOUSE** è un ritrovo abituale ed accogliente sullo stile delle pubblic house irlandesi

36 ON THE ROAD

• **BIRRA GANTER E ALIPRANDI** La tradizione birraria di Friburgo accolta fra i marchi distribuiti da Aliprandi Beverage Company di Gambara (BS) analizzata in due locali clienti: ***Rhum e Pera*** a Montichiari e ***Deposito 62*** a Capralba

36

Spigolature

42

54

40 IN VETRINA

• A Zola Predosa, Bologna, insieme a **SALUS BEVANDE E BITBURGER BRAUGRUPPE**: qualche domanda ad ***Alessandra Bocchi***, figlia del fondatore dell'azienda di distribuzione Salus, e ***Martin Rederlechner***, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America

42 BIRRE ARTIGIANALI

• **SPIGOLATURE**
• **DENTRO LA COTTA**

48 DALLA CUCINA

• **F. GILBERT LAMB: L'UOMO CHE TRASFORMÒ UN TUBERO GIALLO IN ORO PURO** Cone è nata Lamb Weston, un'azienda che da più di 60 anni aggiunge valore ai suoi prodotti

• Perfetto accompagnamento alle patatine fritte... e non solo: **LE SALSE DI DEMETRA**

• **SI AMPLIA LA GAMMA SVEVI**: sono arrivati i formaggi inglesi, ***Blue Stilton, Cheddar Red, Cheddar con Birra e Cheddar con Whisky***

54 TENDENZE

• **FOOD TRUCK**, un fenomeno in espansione a cui guardare con interesse. Anche in Italia questi ***ristoranti su ruote*** sono in costante crescita.

58 IT

• **STREETEAT**, un'app che permette di trovare il food truck più vicino, scoprirne il menu, addirittura prenotare e recensire

60 ATTREZZATURE

• **MARANA FORNI**, specializzata nella produzione e installazione di forni per pizza a legna, gas, pellet e combinati

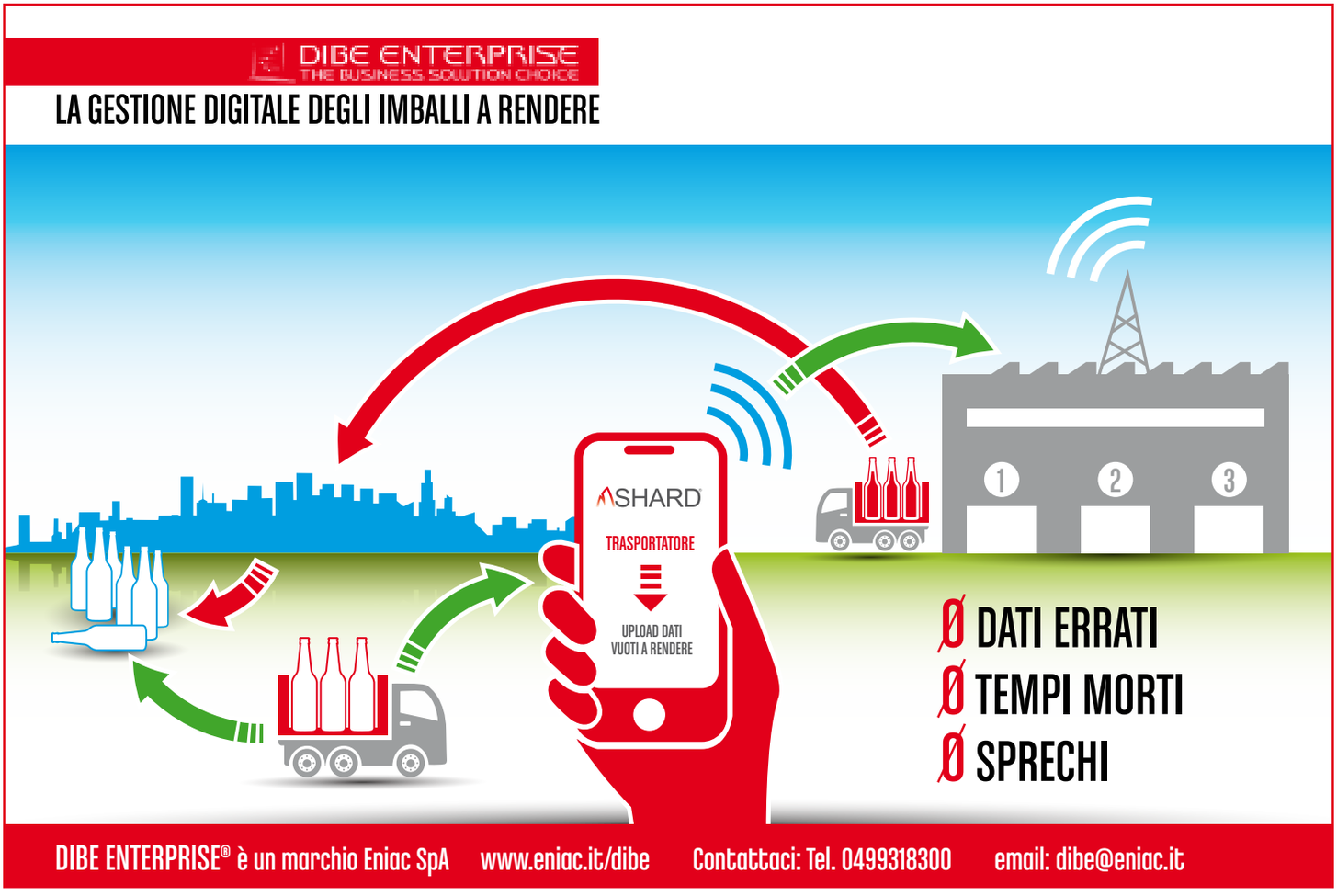
• **ZANUSSI PROFESSIONAL** per facilitare e rendere più profittevole il lavoro in qualsiasi tipo di cucina

GUIDAONLINE BIRRE&BIRRE 2015

La Beverfood.com Edizioni, società specializzata nella pubblicazione degli Annuari del Bere e nella conduzione del Portale Italiano delle Bevande www.beverfood.com, presenta la nuova Guidaonline Birre&Birre, edizione 2015, contenente le schede tecniche delle birre italiane ed estere commercializzate sul mercato italiano. La Guidaonline è a portata di click: disponibile per il download gratuito sul portale beverfood.com, consente a tutti gli utenti interessati di poter navigare velocemente tra le varie marche di birra e approfondire immediatamente tutti i dettagli, linkando sui siti dei produttori, riportati in corrispondenza di ogni marca.
Link per il download: ***www.beverfood.com/downloads/guidaonline-birre-birre/***

Birra, e sai cosa bevi! Meditate gente, meditate!

Era il 1980 quando Renzo Arbore invitava a fidarsi della bontà e genuinità della birra in una memorabile campagna pubblicitaria per AssoBirra entrata nella storia del costume italiano. In occasione dei 50 anni di carriera dell'artista, AssoBirra ne ricorda l'importante ruolo giocato per "sdoganare" la birra dal concetta di bevanda puramente estiva. Arbore stesso dice: *Quando iniziammo la campagna, la birra era la bevanda dissetante dell'estate, al massimo si abbinava con il panino o con la pizza.* Prosegue poi: *una campagna pubblicitaria davvero felice, intelligentemente impostata, in modo ironico e sorridente, sul ribaltamento dei luoghi comuni esistenti intorno alla birra. E che, grazie allo slogan: 'Birra, e sai cosa bevi' puntualizzava e chiariva come questa bevanda sia sana e naturale.* Per poi concludere: *Meditate gente, meditate!*
quell'invito sornione fu un trionfo e ancora oggi vive insieme ad altri miei tormentoni.



CHIMAY
PÈRES TRAPPISTES

PER QUESTO INVERNO,
I GRANDI FORMATI
DELLA CHIMAY GRANDE RÉSERVE

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

SCRIVICI A **ITALIA@CHIMAY.COM** PER CONOSCERE IL DISTRIBUTORE PIU' VICINO A TE.

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

Un vero prodotto trappista si riconosce da questo logo

BUFALA, DELLA CHEF ROSANNA MARZIALE

Non è lo chef che ha preso una bufala ma lo chef che ha scritto un libro, Bufala, edito da Italian Gourmet. La chef campana Rosanna Marziale, ambasciatrice della mozzarella di bufala nel mondo per il Consorzio di Tutela della Dop, autrice anche del libro Evviva la Mozzarella! nonché patron chef del ristorante Le Colonne di Caserta, propone in Bufala 100 ricette, tutte spiegate passo passo ed elaborate con i prodotti che si ricavano dal bufalo mediterraneo italiano, mozzarella e altri formaggi, latte, ricotta e carni, splendidamente fotografate e corredate da schede sugli ingredienti, sulle preparazioni di base e su racconti di cucina.

LUTTO IN CASA FORST

L'8 dicembre si è spenta all'età di 97 anni Margarethe Fuchs, madre dell'attuale amministratrice delegata della Forst spa Margherita Fuchs von Mannstein, un lutto che condividiamo tutti perché la baronessa Margarethe Fuchs, oltre che presidente dell'azienda dal 1989 fino agli inizi del nuovo secolo, ha rappresentato un'istituzione nel mondo birraio italiano.

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 Cisterciense».
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

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

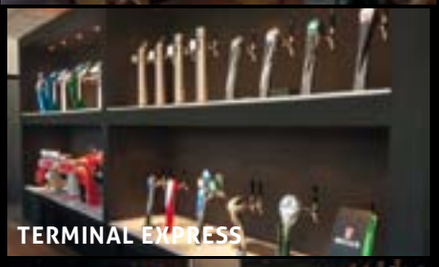
TRADIZIONE E INNOVAZIONE DAL 1976

VINSERVICE

SEDE DI ZANICA (BG)

I CORSI PER I NOSTRI CLIENTI

LEAN MANUFACTURING


TERMINAL EXPRESS

TERMINAL EXPRESS

VI ASPETTIAMO

INSIEME SQUADRA VINCENTE

VINSERVICE

VIN SERVICE s.r.l.
Via G. Falcone 26/34 - 24050 Zanica (BG)
Tel.:035 672 361 Cell: 345 36 94 036
info@vinservice.it - www.vinservice.it

NUOVO PRESIDENTE ASSOBIRRA

Piero Perron è il nuovo Presidente di AssoBirra, Associazione degli Industriali della Birra e del Malto. L'assemblea dei soci ringrazia il Presidente uscente Alberto Frausin per l'impegno profuso e i risultati conseguiti negli ultimi anni. Perron ha già ricoperto la carica di Presidente dell'Associazione, dal 2005 al 2011, per tre mandati consecutivi. Membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione, dove ricopriva il ruolo di Vice Presidente, Perron subentra quindi ad Alberto Frausin che ha ricoperto l'incarico dal 2011 ad oggi e che rimane in tutti gli organi direttivi di AssoBirra come Past President dell'Associazione.

RADEBERGER GRUPPE

Al World Beer Awards 2015, evento che certifica i più importanti stili birrari riconosciuti a livello internazionale, Radeberger Gruppe ha ottenuto un successo estremamente significativo. Nella categoria delle birre analcoliche **Clausthaler Classic** ha stravinto risultando la birra lager senz'alcol migliore a livello mondiale, europeo e tedesco, ma anche **Clausthaler Zwickl** ha ricevuto la medaglia d'oro. Due le affermazioni per la passione artigianale della linea **Braufactum**: lo stile renano di **Colonia** ha vinto nella sua categoria e **Progusta** ha ottenuto la medaglia d'argento tra le India Pale Ale. Le birre distribuite da Radeberger Gruppe Italia sono parte del progetto **Quality Beer Academy** che ha l'obiettivo, anche attraverso la partnership con le attività promosse da Slow Food, di diffondere la vera Cultura della Birra con percorsi di formazione, incontri, seminari, e presentazioni di prodotti che hanno segnato la via e la storia della birra moderna.

Chimay Grande Réserve Barrique

Il 2015 che si avvia al termine si potrebbe tranquillamente definire come un anno "blu". Dopo la presentazione della Chimay Blu alla spina, chiamata Grande Réserve nella bottiglia da 75cl, la pregiata birra forte prodotta da R. Pere Theodore si scopre in una nuova e prestigiosa declinazione: Chimay Grande Réserve barrique, edizione limitata maturata in botti di legno, disponibile in anteprima nei locali del Club Chimay Dorée.

GS DISTRIBUZIONE ITALIA s.r.l.

PER INFO AREE LIBERE:
G.S. DISTRIBUZIONE ITALIA srl • Tel. 06.20749014 • info@gsdistribuzioneitalia.it | www.gsdistribuzioneitalia.it

APPENZELLER BIER

GOUDEN CAROLUS

ELGOOD'S BREWERY

BOSCOLI COOL FRUIT BEER

MANEBLUSSER MECHELS STADSBIER

HB MÜNCHEN

TRE FONTANE

Lucifer

CH'TI

BIÈRE BLONDE PUR MALT JADE

Brauerei Faller zur Alten Freyung seit 1514 500 Jahre

HB a Expo Milano 2015

Ospiti di HB München nel padiglione tedesco di Expo Milano un gran numero di aziende di distribuzione capitanate da Luciano Supino, consulente del famoso marchio birraio per il Centro-Sud Italia, una splendida giornata per visitare uno dei padiglioni meglio organizzati dell'Esposizione Universale 2015 e per degustare la fresca birra Hofbräu Original e le specialità culinarie della Baviera nella grande sala "casual" ai piedi del padiglione

di Alessio Ceccarini

Non è casuale che HB München abbia rivolto un invito tanto gradito a visitare il padiglione tedesco all'Expo 2015 ed è strettamente collegato all'esclusiva che la direzione del settore ristorazione le ha affidato per l'erogazione delle sue preziose birre, perché è vero che un tour all'Expo ha il suo

fascino così come è altrettanto vero che il padiglione tedesco ha saputo interpretare perfettamente il tema dell'Esposizione con il suo Fields of Ideas, campi delle idee, ma è altrettanto vero che fermarsi per una buona bevuta diventa fondamentale. Ed è proprio qui che HB München ha brillato per l'ennesima volta con la sua qualità brassicola e la sua accoglienza.

Inevitabile per noi, che eravamo ospiti, descrivere la giornata del 7 ottobre e non se ne può parlare se non tentando di esprimere a parole la meraviglia creata dai "pragmatici" tedeschi nel loro padiglione. E subito ci accoglie un'autentica innovazione, il seedboard, apparentemente un cartoncino ma in realtà uno strumento che permette al visitatore l'interattività con quanto esposto nel padiglione; il seedboard è infatti dotata di sensori che visualizzano i contenuti multimediali presenti nelle diverse stazioni, contenuti che spaziano da filmati a presentazioni, da informazioni a giochi fino a fare musica nel main show musicale finale, Be(e) active.

Ma andiamo per ordine, tanto per cominciare due percorsi, uno esterno, comodo e veloce, attraverso il quale arrivare alla terrazza da cui si domina l'Expo e dove riposare all'ombra degli alberi... ma quali alberi? i "germogli delle idee", alberi fatti di acciaio e moduli fotovoltaici che collegano esterno ed interno, sembra che forino la pavimentazione, come gli alberi veri vengono su dal suolo e come nel processo di fotosintesi prendono luce dal sole e la restituiscono la notte per illuminare. E poi si dice la tecnologia tedesca! E poi il percorso interno, dominato come tutto il padiglione dal motto Be active, un invito

ad essere operosi come le api. Era infatti negli intenti della progettazione del padiglione presentare la Germania come una nazione e una popolazione molto attiva, e anche molto creativa, e ci sono riusciti. Nutrire il pianeta, energia per la vita, il titolo di Expo Milano 2015, è qui perfettamente rappresentato: hanno saputo collegare tecnologia, innovazione, cultura, tradizione e creatività ai temi della nutrizione del cibo. Fields of Ideas segue il concetto chiave dell'Expo e presenta una Germania come un paese fecondo, pieno di vitalità e ricco di idee per il nutrimento del futuro. Idee e progetti quindi su terra, acqua, clima e biodiversità ma al piano superiore anche il Giardino delle idee, uno spazio in cui interagire con l'ambiente, in mezzo al verde di piante, fiori e frutti coltivati in Germania, spazio in cui si ricevono consigli e si scoprono tante curiosità, fra cui i segreti della cucina tedesca.

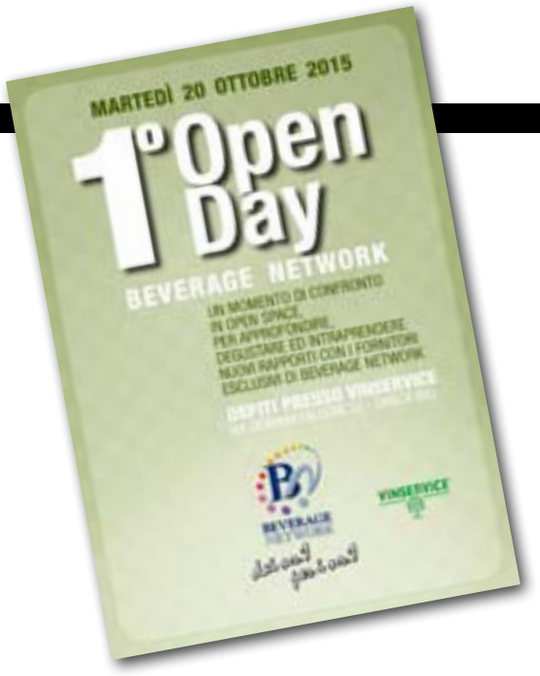
Un tour affascinante, che speriamo di esservi riusciti a trasmettere almeno in parte, meritevole del giusto relax che HB München ci ha offerto. Gustare un Hofbräu Original, per la verità più di una, è di per se uno spettacolo, nell'occasione non è mancata poi l'apertura della botte, abbuffarsi del buon cibo bavarese non è da meno e, dulcis in fundo, non sono mancati i classici musicanti di Monaco… per l'allegria che ha dominato questa giornata sembrava di essere all'Oktoberfest!

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



1° OPEN DAY BEVERAGE NETWORK *presso Vin Service*

Vin Service, la nota azienda di Zanica, Bergamo, leader per gli impianti di spillatura, ha ospitato l'Open Day del gruppo distributivo Beverage Network

di Luca Gennaro

Beverage Network ha organizzato il 20 ottobre scorso il suo primo Open Day, un momento di confronto in open space per approfondire, degustare e intraprendere nuovi rapporti con i suoi fornitori esclusivi. L'evento ha avuto luogo nei locali della Vin Service e ha visto la partecipazione dello staff dirigente dell'azienda che dal 1976 domina il mercato, nazionale e internazionale, per i suoi impianti di spillatura: la Dott.ssa Daniela Gennaro Guadalupi, Cavaliere del Lavoro e Amministratore Delegato di Vin Service, Riccardo Guadalupi, Presidente, i figli Giulio Guadalupi, Vice Presidente e responsabile Lean, e Vittoria Guadalupi, Responsabile Finance & Marketing. Lean Manufacturing, Open Innovation e personalizzazione.

Beverage Network, gruppo di distributori di bevande leader nei rispettivi territori, ha così accolto a Zanica i distributori associati e molti produttori esclusivi di beverage e food per una giornata che si è aperta con il benvenuto del Presidente, Lorenzo Verardo, per poi proseguire con approfondimenti e confronti utili alla reciproca conoscenza ed al perseguimento della mission di Beverage Network: affrontare le complessità del mercato, anticipare le esigenze dei punti vendita, soddisfare le necessità dei consumatori. Un Open Day che si pone come primo di una serie di eventi mirati alla collaborazione e condivisione di progetti ed obiettivi fra produttori e distributori per instaurare così sinergie commerciali di successo.

Amarcord®
L'ARTE DELLA BIRRA
IL GUSTO
DA RACCONTARE
ITALIAN CRAFT BEER · SINCE 1997
Amarcord
L'ARTE DELLA BIRRA
Gradisca
Taste
and share
#BIRRAAMARCORD
WWW.AMARCORD.IT
magazino.it

Expo Riva Hotel

Expo Riva Hotel, il Salone professionale dell'Industria dell'Ospitalità e della Ristorazione, si appresta a festeggiare la sua 40a edizione dal 31 gennaio al 3 febbraio 2016 nel quartiere fieristico di Riva del Garda: da sempre patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria, rappresenta uno dei tre appuntamenti di settore più partecipati del Paese.

Expo Riva Hotel è oggi una delle pochissime manifestazioni fieristiche in grado di offrire una panoramica completa sul mondo horeca. Un appuntamento imperdibile per gli operatori che desiderano essere costantemente aggiornati sulle novità e sulle tendenze del momento. I 6 padiglioni, suddivisi in 4 aree tematiche: Indoor & Outdoor Contract, Coffee & Beverage, Food & Equipment, Eco-Wellness & Consulting occupano una superficie di 34.000 mq. espositivi.

Da sempre attenta alle esigenze del mercato, Expo Riva Hotel, punta anche per il 2016 sull'alta formazione. Fra le iniziative di questa edizione è sicuramente da segnalare Hospitality Days, l'area consulenza pensata ed organizzata da Teamwork, società riminese leader nel settore della formazione turistico-alberghiera. Quattro giornate, gratuite per i visitatori, in cui i migliori consulenti e fornitori di servizi saranno a disposizione degli operatori per rispondere alla loro domande sia attraverso incontri personalizzati sia con gli oltre 30 brevi seminari sulle principali tematiche legate al mondo dell'ospitalità.

Nell'area tematica Coffee & Beverage due nuove aree espositive sulle quali ci soffermiamo: **Riva Pianeta Mixoogy**, riservata al mondo del bere miscelato con la presenza di prestigiose aziende di nicchia che presenteranno i loro distillati di punta, e **Solobirra**, area espositiva dedicata in esclusiva ai Microbirrifici del Trentino che porteranno in fiera le loro ricercate selezioni da assaggiare ed acquistare. Martedì 2 febbraio si terrà il Primo Concorso Tecnico Solobirra la cui premiazione è prevista per la giornata successiva.

Appuntamento quindi con la 40a edizione di Expo Riva Hotel dal 31 gennaio al 3 febbraio.

TRENTINO

EXPORIVAHOTEL

2016 QUARANTESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

INDOOR& OUTDOOR CONTRACT

COFFEE& BEVERAGE

FOOD& EQUIPMENT

ECO WELLNESS& CONSULTING

31 GENNAIO - 3 FEBBRAIO 2016

RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO

#exporivahotel - www.exporivahotel.it

pionsainer

INVITO OMAGGIO VALIDO PER 2 OPERATORI

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

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

Scrivere in stampatello

COGNOME, NOME

NOME HOTEL/BAR/RISTORANTE

PROVINCIA

E-MAIL

SITO

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

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

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

Firma dell'interessato _____

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

Firma dell'interessato _____

TIMBRO OBBLIGATORIO

Riva del Garda® Fierecongressi

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

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

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Assessorato Industria, Commercio e Artigianato

GARDA TRENTINO ITALY

Family

CON IL PATROCINIO DI

L'OSPITALITÀ ITALIANA
FEDERALBERGHI

FEDERTURISMO CONFINDUSTRIA

ERH40000000BAS

Beer Attraction

Poco tempo ci separa dalla seconda edizione dell'evento internazionale organizzato da Rimini Fiera in collaborazione con Unionbirrai e il patrocinio di Italgrob, dedicato alle specialità birrarie, birre artigianali, tecnologie, attrezzature e materie prime che si svolgerà nel quartiere fieristico riminese dal 20 al 23 febbraio p.v..

Il 2016 vedrà Beer Attraction ancora più orientata all'operatore professionale, importatori, distributori e grossisti nazionali ed esteri, titolari di birrifici e mastri birrai, ristoratori, gestori di pub, bar e hotel nelle 4 giornate avranno modo di conoscere e assaggiare le ultime novità dell'anno e confrontarsi nei diversi momenti a loro dedicati. Il layout della manifestazione, che occuperà i padiglioni A7 e C7, sarà organizzato in tre macro settori. Il primo sarà dedicato alle **Birre**, le protagoniste assolute della fiera. Troveranno spazio non solo quelle artigianali, ma anche le specialità birrarie, le collettive regionali italiane e quelle estere. A fianco delle birre ci sarà il settore **Tech** con impianti e materie prime. Si tratta di un comparto che svilupperà un proprio percorso trasversale all'interno dei padiglioni con la presenza di aziende leader nelle tecnologie che coprono l'intera filiera di produzione (processing, packaging e fine linea). La **novità** di questa edizione è rappresentata dall'abbinamento alle sezioni Beer e Tech dell'area **Food**, con aziende produttrici di specialità alimentari abbinabili con le specialità birrarie e la presenza di chef di prestigio e beer specialist, presenza che ha portato alla realizzazione di un'area show cooking.

Tanti gli eventi: dalla **Birra dell'Anno** alla presentazione del nuovo libro di Kuaska "**La birra non esiste**", dai corsi di Unionbirrai a **Beer Attraction Off**, eventi fuori salone organizzati nei locali più di tendenza in collaborazione con i birrifici presenti in fiera.

WWW.BEERATTRACTION.COM

#BA2016

BeerAttraction

RIMINI FIERA

20-23 | 02 | 2016

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

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

organizzato da RiminiFiera business space

in collaborazione con

con il patrocinio di italgrob

media partner

HORECA EXPO GAND

Grande successo al Flanders Expo di Gand, in Belgio, per la 27a edizione di Horeca Expo, salone professionale dell'horeca, che ha visto più di 50mila visitatori e più di 650 espositori. Massiccia presenza di aziende birraie, non potevamo mancare!

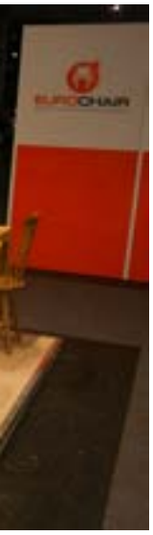
di Luca Gennaro

L'edizione 2015 di Horeca Expo a Gand, o Gent se parliamo fiammingo, ha accolto 52.375 professionisti del settore ristorazione. I visitatori hanno potuto scoprire le ultime tendenze e le novità del settore presso gli stand dei 650 espositori. Ben organizzata l'esposizione grazie alle diverse aree così suddivise: Coffee & Sweets, Food & Non Food, Café World & Nightlife, Kitchen Hardware, Snack & Fast Food, Interior & Technology, Wine & Spirits Boulevard et Chef's Place.

Interessante anche il programma, con oltre 70 finali di concorsi culinari, master class e seminari di alta qualità. L'unico cambiamento di programma è stata la presentazione della nuova guida Michelin Belgio-Lussemburgo, che tradizionalmente si svolge ogni anno in fiera, e che è stata rinviata a dicembre a causa degli attentati di Parigi. Anzi, a tal proposito è giusto dire che lunedì 16 nei padiglioni della fiera è stato osservato un minuto di silenzio in omaggio alle vittime... tanta gente e un silenzio assordante!

Da sottolineare lo spazio dedicato a "Vivere Domani" che si inserisce contro la marea di previsioni fosche per il settore della ristorazione, un centro di innovazione che presenta il "futuro Horeca", con Innovations Awards e i Pionieri... non a caso Horeca Expo è considerata da molte aziende il trampolino di lancio per nuovi prodotti e servizi.

Questa manifestazione sta crescendo e sempre più sarà destinata ad accogliere visitatori italiani, noi c'eravamo e vi garantiamo che ne vale la pena: appuntamento quindi nel 2016 dal 20 al 24 novembre.



LEFORT

Pajas
Pajas

CHIMAY

CHTI

Gentse
Strop
Fier Gents Bier

DELIRIUM

Unibake
Academy

NOVITÀ ASSOLUTA IN ITALIA

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

DISPONIBILE IN:

- FUSTO 20LT
- BOTTIGLIA 33CL / 75 CL

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

WORLD BEER AWARDS EUROPE GOLD

8,5% ALC./VOL.

CORNET
OAKED

PALM NV - ITALIA | VIA E. BERLINGUER N°16 | 21010 GOLASECCA VA - ITALY | TEL. +39 0331 95 86 49 | BRAND DEVELOPMENT MANAGER - HANS HASSO PETER : +39 328 6084 389

Lantmännen *Unibake & Horecando srl*

Organizzata dalla calabrese Horecando srl una tre giorni all'insegna della qualità Lantmännen, lo specialista europeo del bakery, che si è svolta in modo articolato in alcuni locali clienti alla presenza di tutta la forza vendita

di Daniela Morazzoni

Esordiamo facendo i complimenti all'azienda di distribuzione Horecando che ha saputo coinvolgere tutta la sua forza vendita nella regione, facente capo sia al deposito di Montalto Uffugo che di Pellero Reggio Calabria che non a caso sono stati il punto di incontro delle tre giornate di formazione e affiancamento, per quella che è andata ben oltre l'illustrazione da parte dell'azienda ospitata dei propri prodotti. Invitati da Giulio Anceschi, Direttore Commerciale Italia di Lantmännen Unibake, abbiamo assistito ad un evento che ha saputo unire informazione e formazione, teoria e pratica, dibattito e confronto. Se fossimo al cinema diremmo: la sapiente regia di Lantmännen, non nuova a queste esperienze in Europa ma questa è stata la prima volta in Italia, l'ottima sceneggiatura di Horecando, la sentita adesione degli attori al loro ruolo, in questo caso parliamo della forza vendita, la partecipazione attiva del pubblico, e qui il riferimento è ai 3 locali che dal 3 al 5 novembre hanno ospitato le cooking demonstration, rispettivamente ed in ordine di giornate, il Mine Pub di Rende

(CS), l'Hamburgeria di Reggio Calabria e il Genius di Germaneto (CZ), ecco, regia, sceneggiatura, cast e pubblico hanno creato un film da Oscar. E non poteva essere diversamente visto che i prodotti da forno Lantmännen sono da premio!

Le tre giornate sono state articolate in mattinata attraverso riunioni con la forza vendita per fornire informazioni sui prodotti, in particolare la linea Easy to Eat, utilizzando slide, video e demo per poi proseguire nel pomeriggio presso locali selezionati dai vari agenti di Horecando per far loro conoscere la varietà e le caratteristiche dei panini di questa linea, e anche qui i gestori hanno potuto usufruire di consigli utili sulla preparazione e presentazione dei prodotti.

Ma cos'è la linea Easy to Eat? Lo dice il nome stesso, "facile da mangiare", e aggiungiamo gustoso e veloce. Veloce, e i gestori dei locali ben sanno quanto il tempo giochi un ruolo essenziale nel servizio ed Easy to Eat è proprio la soluzione, gustoso poi è quanto vuole il consumatore che sa quanto il pane sia importante per godere di ogni pietanza, figuriamoci poi se si tratta di hamburger o hot dog!, aggiungiamo un altro nome, *collaudato* perché Lantmännen da tempo produce un'ampia gamma di pane creato per soddisfare le aspettative dei migliori professionisti del settore, dal tradizionale pane bianco fino ai più esclusivi pani multicereali, in tanti formati ed assortimenti.

C'è più gusto, se il pane è più buono! Hamburger, hot-dog, panini, ... si mangiamo ogni giorno e possono essere una vera delizia... ma solo se il pane è veramente buono.

Lantmännen Unibake, che come avete capito associa più di 35000 coltivatori di cereali, gestisce l'intera supply chain, direttamente dal produttore alla tavola: ogni passaggio produttivo è rigorosamente sottoposto a severi controlli a garanzia di alta qualità e rispetto della sicurezza alimentare, costantemente, giorno dopo giorno. È tutto questo, unito alla continua ricerca e sviluppo, che fa del suo pane un pane buono e di qualità.

Al gestore di un locale con i panini Easy to Read rimarrà solo da scegliere il panino giusto per ogni ricetta, aggiungere un tocco personale, lavorare di fantasia perché le possibilità sono infinite. Con hamburger di ottima qualità ma anche con carne di agnello o di maiale, di pollo o di anatra affumicata e, perché no?, con il pesce! E per gli hot dog, oltre che scegliere tra il panino alla francese o quello con i semi di sesamo a seconda della farcitura, perché non "sfantazzarsi" con merguez e bradworst, rispettivamente salsicce magrebine e olandesi? E poi verdure e condimenti... arricchire e sperimentare con nuovi ingredienti e condimenti può trasformare un classico panino in un pasto da gourmet... sono queste nuove e intriganti combinazioni che abbiamo visto messe in opera nella tre giorni di Lantmännen e Horecando, a conferma di un efficientissimo Servizio Clienti, inoltre ultimamente perfezionato dalla partenza di una piattaforma logistica nazionale che garantisce un ampio assortimento e una notevole velocità di consegna.

Lantmännen
Unibake

Lantmännen Unibake, lo specialista europeo del Bakery!

Il Gruppo Lantmännen è uno dei principali attori mondiali nella produzione alimentare, bioenergetica ed in agricoltura. Ricordiamo che in svedese Lantmännen significa "agricoltore". I suoi 32.000 soci condividono i principi per uno sviluppo sostenibile in agricoltura nella coltivazione di cereali ed i severi crismi a cui attenersi per la loro trasformazione in farina, sino alla realizzazione di ricchi e deliziosi prodotti. Negli anni, grazie a nuove fusioni e all'apporto di nuove conoscenze e competenze, l'Azienda si è evoluta, registrando una crescita significativa, oggi vanta 41 stabilimenti in Europa, più di 6.500 dipendenti, 1,2 miliardi di euro di fatturato; è presente in più di 20 Paesi del mondo, fra cui l'Italia dove dal 2011 ha deciso di investire direttamente. Il lavoro svolto dal direttore commerciale Giulio Anceschi fa chiudere il 2015 con 82 distributori specializzati horeca. Grazie ad un team di professionisti distribuiti nelle principali regioni italiane Lantmännen Unibake offre così una veloce ed accurata consulenza commerciale. Inoltre tecnici italiani e belgi garantiscono un'elevata formazione professionale agli agenti dei distributori horeca e ai più prestigiosi locali in tutta la penisola. Completa il tutto un importante presenza diretta nelle più quotate fiere nazionali ed internazionali.

VISIT US:
siamo al

SIGEP
2016

23-27 GENNAIO
2016 A RIMINI
FIERA

RHEX

SPAZIO
RHEX PAD.
D7 STAND 163
ingresso EST

Pastridor
BAKERY SOLUTIONS

FAST GOOD

Fast Food diventa Fast Good.

Sorprendi i tuoi clienti in sala con il nostro **assortimento di pane Gourmet**, che è il più ricco in Italia con oltre 20 referenze Fast Good, frutto di un'accurata selezione dei nostri chef italiani nelle capitali europee. Oltre 20 panini premium da hamburger e hot-dog pronti all'uso sviluppati e prodotti surgelati negli stabilimenti **Lantmännen Unibake**, il secondo gruppo di bakery in Europa. Scopri la nostra nuova gamma di prodotti **Pastridor e Schulstad** in tutte le principali manifestazioni professionali italiane 2016 oppure contattaci per un appuntamento!

IN OMAGGIO ALLO STREET FOOD ECCO IL NOSTRO PANINO DA HOT DOG DI MAGGIOR SUCCESSO!

WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT

Pastridor
BAKERY SOLUTIONS

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen
Unibake

Non lontano dal lungomare di Terracina, a Piazza della Repubblica 40, il Groovy è un pub industrial style che movimenta le serate della cittadina laziale; non ha neanche tre anni e fa già tendenza…

Groovy

di Gabriella Silvestrini

Su e giù per l'Italia alla ricerca di locali che possano essere fonte di ispirazione per i nostri lettori, invitata da Ceres oggi sono arrivata a Terracina. Non lontano dal lungomare mi aspetta un pub che non ha neanche tre anni, ma ha già raggiunto numeri interessanti. Ha un'ampia area esterna, che riempie d'estate e d'inverno.

Groovy, è questo il nome del locale, è trendy, di tendenza. Nome perfetto! Proprio così!, dice Donatello, titolare del locale, giovane e amichevole, *il mio*

è un locale di tendenza, alla moda, il che non ha precluso la ricerca del prodotto offerto e della qualità del servizio, che poi è il vero segreto del successo. Nonostante la sua giovane età, Donatello ha già maturato una certa esperienza: il pub nasce come evoluzione, come completamento, dell'adiacente ristorante-pizzeria *Perugini*, un locale che esiste da oltre un secolo. *È come se fosse un tutt'uno, ma ovviamente è per un pubblico diverso*.

Al posto del Groovy una volta c'era un bar, storico anche quello. Dell'antico esercizio non è rimasto nulla, se non una piccola insegna. Il locale oggi ha uno stile industriale, con molti materiali di riciclo e oggetti anni Cinquanta che gli donano un tocco vintage. Ogni elemento è stato creato appositamente, come i tavoli che utilizzano i materiali di scarto dei pallet rigenerati. Sul bancone, realizzato anche quello con materiali di recupero, ci sono 15 spine di birra. E già! è per questo che sono venuta. Non posso fare a meno di pensare che in effetti qui "Ceres c'è"... e si vede, ed accanto alla Top Pilsner, Red Erik e Strong Ale non mancano varietà di gusti e stili per soddisfare ogni esigenza. *E in più c'è la selezione in bottiglia, 150 etichette diverse,* aggiunge Donatello. Perché tanta varietà? *Perché la clientela arriva molto preparata. Tutti, anche i più giovani: in questo internet ha giocato un ruolo essenziale*. Per una volta il web non ha creato un mostro. *I clienti chiedono birre specifiche, sanno cosa cercano*. E con cosa accompagnano tutta questa varietà? *Spingiamo l'aperitivo, che è molto ricco, e lo accompagniamo sempre con delle pizze*. Il locale si sta riempiendo e io saluto Donatello. Non gli ho chiesto i punti di forza del suo locale, ma penso di conoscere la risposta: in fondo non c'è niente che fa più tendenza che il recupero delle cose buone!

CERES
ANCHE ALLA SPINA.

GO ON
GLENROTHES
- GLENLIVET -
Scotch
Malt Whisky

Locale storico di Reggio Calabria, in via Ravagnese Inferiore 83, dal 1999 è un ritrovo abituale ed accogliente sullo stile delle pubblic house irlandesi.

GLENDUFF HOUSE IRISH PUB

di Gabriella Silvestrini

Varcando l'uscio del Glenduff House Irish Pub di Reggio Calabria sembra di lasciare d'improvviso l'Italia. Questo locale, così simile a quelli d'Oltremanica, è l'orgoglio del titolare Giovanni e della moglie, che lo hanno aperto nel 1999. Entrando si viene avvolti da un'atmosfera calda di legno e vetrate colorate. La cordialità di Giovanni fa il resto: ci spiega che il vero modello d'ispirazione risale ai pub irlandesi del XIX secolo, quando le pubblic houses irlandesi non avevano solo la mescita di alcolici, ma fungevano anche da emporio ed erano indicati con i nomi dei proprietari. Ed ecco così spiegato anche il singolare nome del locale: Glenduff non sarebbe altro che il cognome del titolare di questo emporio immaginario e di riferimento!

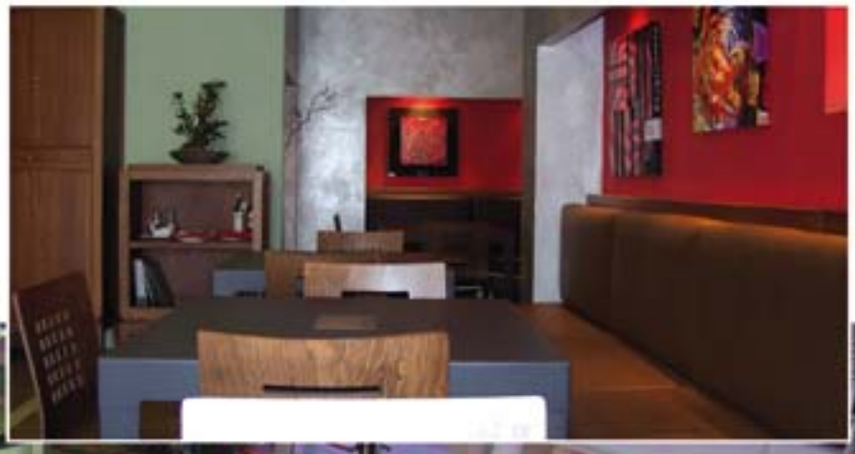
Le sette spine che troneggiano sul lungo bancone ci riportano al presente e ricor-

dano che questo è un pub dove si viene per mangiare e bere. Soprattutto birra, e preferibilmente buona. Non poteva mancare di certo la Guinness Irish Stout, nera e amara, accompagnata dalle scozzesi Gordon, Finest Gold, Finest Red e Finest Platinum, e dalle beghe Geneviève de Brabant, Pils e Blanche, e Dominus Triple, una birra d'abbazia al triplo malto dal retrogusto fruttato. Una selezione ricca che si accompagna ad un'offerta in bottiglia che conta Tennent's, Heineken, Ceres, Demon, Corona, e non dimentica neanche chi preferisce birra senz'alcol o senza glutine. *A queste, aggiungiamo di tanto in tanto delle novità, quelle che ci convincono di più*, ci assicura Giovanni.

Dinanzi a tanta aderenza ai modelli irlandesi, ci stupisce l'offerta gastronomica che, unica eccezione, si presenta invece molto legata all'ambiente mediterraneo. *Sono i gusti della clientela a dettar legge*, ci dice Giovanni, che comunque è fiero del menù che ha realizzato personalmente. *E comunque c'è qualche piatto non legato solo alla tradizione italica*, aggiunge. Ma di certo non si riferisce né alla scamorza né alla 'nduia! E gli abbinamenti con le birre? *Quelli li suggeriamo noi, soprattutto se vediamo dei clienti indecisi*.

Una formula che evidentemente funziona, visto il successo che, dopo tanti anni, il Glenduff registra ancora. Chiediamo a Giovanni i punti di forza del suo locale. *Tutto!* ci dice, *la qualità del cibo e delle birre, la posizione del locale facile da raggiungere e con il parcheggio, la professionalità del personale, ma soprattutto l'atmosfera, quella accogliente dei veri pub irlandesi: pensate che ho dei clienti inglesi e irlandesi che dicono di sentirsi davvero a casa nel mio locale!.*

GENERAL G3 ARREDAMENTI



GENERAL G3 Interiors s.r.l.

Via Asi Consortile - 03013 Ferentino (FR) - Tel. 0775.224034-35 - Fax 0775.224032

www.generalg3.it - arredointerni@gg3.191.it

di Gabriella Silvestrini

GANTER BRAUEREI E ALIPRANDI BEVERAGE COMPANY

La tradizione birraria di Friburgo espressa dalla birre Ganter sta gradualmente conquistando l'Italia: l'oro della Foresta Nera sembra in grado di appagare le esigenze di aziende di distribuzione beverage e dei suoi clienti. Siamo andati a visitare l'Aliprandi Beverage Company a Gambara (Brescia) e i pub Rhum e Pera a Montichiari (Brescia) e Deposito 62 a Capralba (Cremona) per cercare di capire se le cose sono proprio così.

Girovagando tra i mille volti delle cultura brassicola italiana, siamo arrivati nella cittadina lombarda di Gambara. Qui, tra le province di Brescia, Mantova e Cremona, ha sede l'**Aliprandi Beverage Company**, un'azienda che fin dal 1943 ha fatto della passione per la buona birra la sua missione. La società, che vanta anche una ricca selezioni di vini, spirits e soft drink, ha sempre avuto il suo core business nella distribuzione della birra, che resta ancora il settore chiave dell'azienda, al quale tuttavia ha affiancato anche un'azione diretta di import/export.

Ci guida nella visita Carlo Aliprandi, responsabile trade marketing dell'azienda di famiglia di cui rappresenta la quarta generazione, e ci illustra settanta anni di vera passione, espressa dalla cura del cliente e del consumatore, ma soprattutto dalla scelta del prodotto. Gli chiediamo quali sono i criteri con cui sono selezionati i marchi commercializzati e ci spiega che *la selezione delle birre avviene in base alle migliori zone di produzione. La qualità dei prodotti, l'innovazione e il supporto marketing dei nostri fornitori sono i fattori di scelta*. Molto importante quest'ultimo punto, un valore in più per il cliente che non riceve solo un servizio accurato nell'assistenza e nelle consegne, ma usufruisce di consulenza e formazione specializzata, aggiunta a quella già offerta da Aliprandi. È nell'ottica di questa ricerca continua di qualità del prodotto da offrire al cliente che Alipranti ha accolto, tra le decine di referenze birrarie già commercializzate, le tedesche **Ganter**: Pilsner, Urtrunk, Wodan e 150 Jahre in fusto: Ganter 150 Jahre e Urtrunk anche in bottiglia. *Il Birrificio Ganter gode di una riconosciuta storia, e negli ultimi anni ha puntato molto sull'innovazione tecnologica allo scopo di garantire alti standard di produzione. Offre inoltre un buon servizio marketing di supporto*, ci dice Carlo.

Il birrificio Ganter offre una birra tradizionale molto legata al suo territorio, ma prodotta in uno degli stabilimenti più moderni di tutta la Germania, che ha fatto dell'ecocompatibilità una delle sue caratteristiche, altro principio fortemente condiviso con l'azienda Aliprandi, a cui da anni sono cari i temi dell'ambiente e della sostenibilità. Anche per questo tra birrificio e distributore si è venuta a creare una forte partnership. Chiediamo infine al nostro ospite come è stato accolto il nuovo marchio tra i gestori dei locali che rifornisce. *Molto bene!* ci dice, *Ganter è in crescita grazie alla qualità del*

prodotto e alla sua forte immagine. Inoltre sanno farsi apprezzare: è stata fatta una presentazione con degustazione per tutta la rete vendita con la presenza di Katerina Ganter. Successivamente tutta l'azienda è stata a Friburgo in visita al birrificio. Ci informa, infine, che Ganter sarà presente alla manifestazione Golositalia&Aliment dal 27 febbraio al 1 marzo alla Fiera del Garda a Montichiari in provincia di Brescia, e – coincidenza – proprio in questa cittadina si trova il pub **Rhum e Pera**, uno dei due locali serviti da Aliprandi che ci accingiamo a raggiungere.

Ci spostiamo quindi verso il lago di Garda, un po' più a nord di Gambara. Rhum e Pera si trova poco lontano dal polo fieristico della città, lungo una strada molto transitata. Ha un'area esterna, che immaginiamo essere molto accogliente in estate. Con il freddo di questi giorni, invece, preferiamo l'atmosfera calda all'interno del locale con le sue luci soffuse. Il titolare, Raffaele, ci accoglie con cordialità e ci racconta la storia del suo locale: *Rhum e Pera esiste da 10 anni, ci spiega, ma è nato come bar. L'idea di farlo diventare un pub birreria è maturata gradualmente: l'orario man mano si è spostato e ora apriamo solo dalle 18. Meno di un anno fa è stato rimodernato così come lo vedete ora*. Si guarda intorno soddisfatto del suo locale accogliente, dove si va per rilassarsi con gli amici, ascoltare musica, mangiare un hamburger e bere una birra. *Quello soprattutto, perché la nostra scelta è stata quella di puntare sulla varietà e la qualità delle birre. Alla spina abbiamo birre tedesche, olandesi, belga, inglesi, e le etichette in bottiglia sono circa 120, selezionate tra specialità e marchi meno diffusi*, dice fiero Raffaele.

E la Ganter? *La birra Ganter va molto bene. Abbiamo cominciato a servirla circa 10 mesi fa ed è molto apprezzata dai nostri clienti. Da noi funzionano bene soprattutto le pils, perché accompagnano bene i pasti, così abbiamo deciso di servire Ganter Pilsner*. Domanda d'obbligo: come l'avete conosciuta? *È stato il nostro distributore, Aliprandi, a presentarci la novità. Io sono cliente di Aliprandi da anni e tra noi c'è un bel rapporto di collaborazione. Quando ha nuove birre che possono interessarmi mi presenta subito la novità. Così è arrivata Ganter*.

Il secondo locale che andiamo a visitare si trova a Capralba, in provincia di Cremona. Il risto-pub **Deposito 62** è nato in un capannone dismesso fuori dal centro abitato meno di un anno fa, ma il suo successo è stato così repentino che spesso nei weekend registra il tutto esaurito. Noi arriviamo verso le 19 e in effetti è già molto affollato.

Come potevamo immaginare, l'area del locale è molto vasta con oltre cento coperti e due grandi parcheggi, uno dei quali, naturalmente, in estate ospita tavoli per i clienti. Dell'originale capannone è rimasto lo stile industriale, con il pavimento in cemento recuperato e i mattoni a vista. Dietro un bancone lunghissimo scorgiamo il titolare, Paolo, che nonostante il gran numero di clienti ci accoglie con il sorriso. Ci spiega che il locale lavora molto sia come ristorante, e aggiunge che la pizza e gli hamburger sono ottimi, sia come pub, dove i clienti vanno per ascoltare musica dal vivo e bere buona birra. Come al Rhum e Pera, anche qui la scelta è varia e di qualità, solo che Paolo ha deciso di offrire diversi tipi di Ganter, sia alla spina che in bottiglia. Come è arrivato a questa scelta? *Io conoscevo già le Ganter, poiché prima di Deposito 62 gestivo un locale. Quando Aliprandi me l'ha proposta mi ha trovato subito convinto. Mi piace, per questo la servo chiara, non filtrata e scura*.

Alla fine ne siamo convinti: il successo della Ganter è tutto nella qualità del prodotto. Terminiamo così il nostro viaggio, gustandone una insieme ad un enorme hamburger che, ha ragione Paolo, è davvero ottimo!

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY
CRAFTY
Italian Taste
TESTED BY
CENTRO STUDI ASSAGGIATORI
ITALIAN TASTERS
SON.hyx
Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4.000 lavaggi industriali
TITANIUM Reinforced
Calice Italiano 100% da degustazione birra.
visit www.vdglass.it
Realizzato in collaborazione con :
Luigi Bormioli
ITALY
BeerAttraction
20-23.02.2016 Pad. A7 Stand 198

di Piero Ceccarini

Luca Broccatelli, Alessandra Bocchi, Martin Rederlechner

BITBURGER BRAUGRUPPE E SALUS BEVANDE

A Zola Predosa, Bologna, insieme a Salus Bevande e Bitburger Braugruppe, un'ottima occasione per fare qualche domanda ad *Alessandra Bocchi*, figlia del fondatore dell'azienda di distribuzione, e *Martin Rederlechner*, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America

Omne tulit punctum, qui miscuit utile dulci, così diceva Orazio, noi diciamo "unire l'utile al dilettevole", ed è proprio quanto abbiamo fatto unendo due incontri utili e dilettevoli. Siamo andati a Bologna per incontrare Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America di Bitburger Braugruppe, che era in visita alla Salus Bevande che ha nella sua gamma le birre del Gruppo tedesco, ed abbiamo fatto una, speriamo bella, sorpresa ad Alessandra Bocchi, seconda generazione dell'azienda familiare Salus. È stata l'occasione per parlare di birra con due esperti del settore e per conoscere meglio questa azienda di distribuzione.

La prima domanda mira a conoscere come è nato il rapporto Salus-Bitburger: l'occasione è nata grazie alla appartenenza a CDA, noto e prestigioso Consorzio di Distributori Bevande di Agrate, sia di Salus che di Cippone Di Bitetto (storico cliente Bitburger); uno scambio di idee tra Alessandra Bocchi e Michele Stragapede (della Cippone) ha stimolato il primo incontro a Bologna; la esperienza più che ventennale di importazione diretta di Salus e la vocazione di Bitburger ad affidare territori mirati a distributori indipendenti, per la crescita del proprio marchio in Italia, ha creato la prima scintilla.

Il resto è venuto, a parere di Alessandra Bocchi, grazie alla gestione innovativa della Birreria sia nella parte commerciale (grandissima attenzione alla ricerca nei prodotti, ai formati dei fusti per le specialità...) sia in quella tecnologica che in quella di formazione e coinvolgimento delle risorse umane del distributore che persino nell'area amministrativa/finanziaria (snella, trasparente e precisissima). A questo hanno contribuito la conoscenza della birreria grazie al viaggio a Bitburg, alla

Laerte Bocchi e Alessandra Bocchi

visita dello stabilimento, dei campi di coltivazione del luppolo, della "fabbrica delle idee",. ... Inutile dire della qualità birraia... si dà per scontata!. *La mission della nostra azienda,* ci dice Alessandra, *è affiancare i gestori durante la vita del locale per migliorare le loro performance di vendita. Questo può essere fatto studiando fianco a fianco i prodotti, le innovazioni, le occasioni di consumo, la visibilità, il target di clienti a cui i nostri gestori si rivolgono e le peculiarità del quartiere/territorio in cui operano. Ma il miglioramento delle performance del gestore si può ottenere anche ragionando insieme di rotazioni più rapide, menù ben impostati, abbinamenti corretti, degustazioni, eventi a tema, ricarichi equilibrati. Inoltre abbiamo la vocazione a raccogliere suggerimenti e spunti dai gestori che,\ spesso, ci permettono di dare stimoli nuovi ai nostri partner nell'industria.*

Il rapporto con Bitburger Braugruppe, e con Martin, ci permette un servizio evoluto che incontra il favore dei gestori horeca, e la riprova è nella crescita di fatturato. Bitburger ha anche soddisfatto la necessità di vicinanza tra il gestore e la Birreria anche attraverso il proprio uomo sul territorio, Luca Broccatelli che non si risparmia nel lavorare a fianco del gestore per far conoscere meglio le specialità del Gruppo e le loro peculiarità di servizio.

Interviene Martin: *c'è un valore aggiunto che il nostro Gruppo offre e che è evidente anche nel rapporto con Salus... siamo i primi a porci il problema di come proporre le nostre birre differenziando le occasioni di consumo. La crescita è figlia della nostra attenzione a variare di zona in zona le nostre offerte: individuare le esigenze del territorio e ad addirittura precorrerle è il nostro valore aggiunto. Anche le novità birrarie, fra cui spiccano le artigianali Craftwerk, sono un autentico valore.*

Ed Alessandra aggiunge: *le Craftwerk hanno dato risposta ad un interesse forte del pubblico più esperto e contemporaneamente stuzzicato la curiosità degli altri clienti, portando valore, cultura e, negli abbinamenti, persino una entusiasmante soddisfazione gastronomica a tutto tondo: tutto vantaggio dei nostri clienti gestori.*

E le novità, conclude Martin, *con Bitburger Braugruppe non finiscono mai.*

Salus s.r.l.

Fondata nel 1978, la Salus srl è un'azienda specializzata nella distribuzione bevande per il canale horeca ed opera in Bologna città e provincia. Fin dagli inizi la Salus ha puntato al prodotto birra alla spina pur avendo nella sua gamma anche un'ampia selezione di vini, acque, bibite, succhi e liquori, un assortimento selezionato e diversificato per varie tipologie di locali. La trasformazione del settore food&beverage ha portato da tempo la Salus ad ampliare i propri servizi che vanno ben oltre la precisione nelle consegne (scontata all'interno di un rapporto col cliente), ma soprattutto la ricerca del miglioramento delle performance del cliente attraverso la formazione e la consulenza, offrendo così un autentico supporto ai locali, dalla realizzazione di serate ed eventi alla progettazione di spazi dedicati ad attività specifiche nel locale (wine corner, fusti a caduta, ecc) fino a proposte diversificate per fasce di orario (colazione della nonna, finger breakfast, brunch, happy merenda, ecc)… e non finisce qui: Salus offre anche consulenza nell'apertura, ristrutturazione o rinnovamento architettonico dei locali. Un autentico servizio a 360°!

Birra Collesi su La7

L'azienda di Apecchio è il primo birrificio artigianale su una rete nazionale; Collesi ha scelto La7 per lanciare la sua prima campagna televisiva che, da fine dicembre, porterà il brand dentro le case di milioni di Italiani. L'idea creativa dello spot si basa su una metafora che gioca con l'inganno percettivo: un candido drappo di seta sembra nascondere un profilo femminile ma solo all'ultimo, quando viene rimosso, svela la forma elegante e sinuosa della classica bottiglia Collesi. In chiusura, il claim **Birra Collesi**. ***SensazionAle*** non solo torna a evidenziare una caratteristica del prodotto e la sua promessa (una birra straordinaria in grado di sedurre i sensi) ma al tempo stesso strizza l'occhio agli estimatori, che in quel suffisso *Ale* riconoscono una precisa tipologia di birra artigianale a doppia fermentazione.

GUIDA ALL'APERTURA DI UN BEERSHOP

È online la prima "Guida all'apertura di un beershop" di Lelio e Marianna Bottero, edizioni Lulu.com. Un manuale che analizza l'universo birrario sotto diversi punti di vista ed esamina le difficoltà di natura prettamente amministrativa, gestionale e burocratica che intercorrono nell'avviamento di un'attività commerciale quale il beershop prendendo in considerazione i pro ed i contro delle relative e diverse situazioni e proponendo validi esempi di business plan. Un manuale che vuole essere come una lanterna sul sentiero di coloro che tra conti, pratiche, ostacoli commerciali e burocratici di varia natura non desistono nel trasformare la loro passione birraria in un nuovo mondo che, a porte aperte, si propone di diffondere la filosofia di una dimensione artigianale in continuo e crescente fermento e soprattutto di animare e tenere viva la cultura del buon bere.

Spigolature

Your Best Choice.

L.a.s.i. s.r.l.

via delle Industrie II°, n.43, 30020 Meolo, Venezia, tel. +39 0421 345553 fax. +39 0421 345094

www.lasi-italia.com info@lasi-italia.com

BIRRA BONAJUTO

Nata dall'incontro tra la Birra Tarì e l'Antica Dolceria Bonajuto, una birra artigianale al gusto del cioccolato di Modica, frutto di una ricetta studiata e sperimentata per mesi dai mastri birrai di Tarì insieme ai maestri cioccolatieri di Bonajuto. Sono le fave di cacao, ingrediente principale del cioccolato di Modica, le protagoniste della produzione di questa birra particolare, insieme ad acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi d'avena, vaniglia, zucchero e naturalmente luppolo. Un matrimonio inusuale, nato dal confronto con Franco Ruta, che ha portato ad un percorso di decostruzione del cioccolato Bonajuto per arrivare ad un mix perfetto tra le fave di cacao, la vaniglia e lo zucchero integrale di canna. Una birra dal colore bruno, con una schiuma cremosa, che coniuga alle note di cacao in purezza quelle tostate di caffè dei malti scuri torrefatti. Una birra da meditazione che si accompagna al cioccolato di Modica, al cannolo siciliano di ricotta ma anche a molti altri piatti, tra cui i crudi di pesce. Perfetta per il "birramisù.

DENTRO LA COTTA

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

birradamare.it
BIRRAROMA
'na biretta®

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

Romana Grani Antichi Sieve

Il Birrificio Conte di Campiglia di Firenze ha presentato al pubblico, durante l'evento Primolio di Bagno a Ripoli (FI), la sua ultima nata: Romana Grani Antichi Sieve, prodotta in collaborazione con l'Associazione Grani Antichi di Bagno a Ripoli e l'Università di Firenze. Ispirata alle Blanche Belghe, utilizza un'antica varietà di grani autoctoni oramai scomparsa, il grano sieve coltivato per l'occasione, è fatta con acqua di sorgente del monte Falterona, non filtrata e non pastorizzata, aromatizzata con luppolo fresco autoprodotto, cardamomo, anice stellato e chiodi di garofano.

32.
Via dei birrai
Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

SAN GABRIEL
BIRRA VENETA
www.sangabriel.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
Doppio Malto

Baladin POP

Una popular beer in lattina! Birra in stile Baladin reinterpretata in chiave pop con l'intento di proporre una birra di grande qualità ma facilmente fruibile. Schiuma bianca e compatta, si presenta di colore dorato. La luppolatura a freddo, dry hopping, che utilizza luppolo in fiore qualità Mosaic e Cascade prodotto in Italia, le dona delicate note erbacee ben bilanciate con la parte maltata. Fresca al naso e in bocca, si completa con un finale secco e gradevole. POP è rivoluzionaria, in Italia, nel packaging essendo proposta in lattina di alluminio da 33cl. La grafica si ispira a quello che è stato uno dei movimenti culturali più rappresentativi del secolo scoro: la musica pop. Sono 6 le declinazioni cromatiche che vogliono creare il gioco del "collezionare" come è stato nella cultura pop degli anni settanta. Ovviamente il contenuto è lo stesso per tutte e sei: la birra POP. Il pensiero di Teo: *La lattina è un sassolino che volevo togliermi da tempo per sdoganare il concetto di birra di qualità a prescindere dal recipiente. Grado alcolico 5,7%*

SORRISO DI BSA

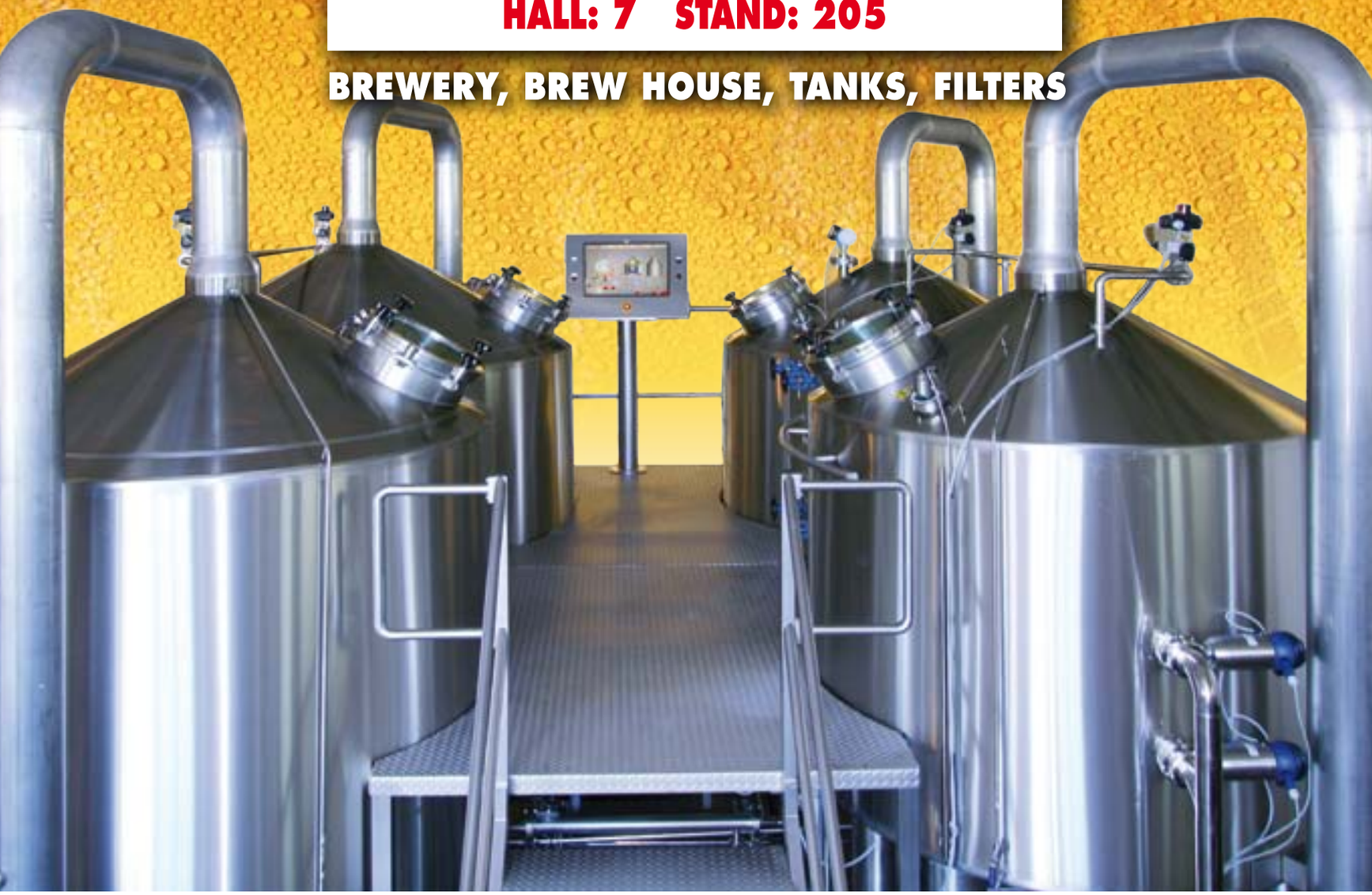
Il nuovo prodotto di Birrificio Sant'Andrea, SorRiso. che non è una birra e non è un vino ma un fermentato di riso, frutto del lavoro di due anni. Possiamo chiamarlo prosecco di Riso data la sua carbonatazione particolare, ottenuta dalla rifermentazione in bottiglia. Molto leggero, solo 6%vol. g.a., ben si adatta ad uso aperitivo, ma anche come base per cocktail. Un prodotto innovativo da un Birrificio in continua "fermentazione".

spadoni

BRAU BEVIALE 10-12 November 2015

HALL: 7 STAND: 205

BREWERY, BREW HOUSE, TANKS, FILTERS



spadoni
Breweries
www.spadoni.it

Meccanica SPADONI srl - Beer Division
Via Mure 9,11 – 31030 ALTIVOLE (TV)
Tel.: +39 0423 923124
Fax: +39 0423 919389
e-mail: spadoni.ba@spadoni.it

Meccanica SPADONI srl
Sede: Via dei Vinari, 7- 05018 ORVIETO (TR)
Tel.: +39 0763 316181
Fax: +39 0763 316384
e-mail: sspado@spadoni.it

F. Gilbert Lamb

l'uomo che trasformò un tubero giallo in oro puro

Era una mattina del 1950 come tante altre quando "Gib" Lamb, un coltivatore di Weston, stava lavorando in un campo di terra destinato a diventare la prima miniera di patate della storia.

Era una mattina del 1950 come tante altre quando un coltivatore di Weston (nello stato dell'Idaho, USA), svolgendo il suo lavoro quotidiano, fu catturato da un luccichio che proveniva da sottoterra. Gib, così lo chiamavano dalle sue parti, pensò (o molto più probabilmente sperò) che fosse una pepita d'oro, invece era solo un pezzo di patata che probabilmente era stato falciato da un colpo di zappa.
Quando si accorse dell'abbaglio, ci rise sopra e pensò "magari poter trasformare una semplice patata in qualcosa di tanto prezioso...". Un'idea che non lo abbandonò e che lo portò a inventare una delle macchine più innovative per il taglio di quel tubero: la water gun knife.
Da quel giorno sono passati ormai più di sessant'anni, ma la voglia di aggiungere valore ai propri prodotti è rimasta nel DNA dell'azienda Lamb Weston/Meijer. È per questo che in un momento di grande sensibilità all'impatto ambientale, l'Azienda ha concentrato la sua strategia di sostenibilità sull'alta qualità e sull'innovazione.
Oggi, infatti, ha messo a punto un sistema di produzione che permette di ricavare più porzioni di patate fritte del normale. Questo è possibile essenzialmente grazie a due fattori: l'alta qualità delle materie prime e la loro maggiore percentuale di "sostanza secca". Un vero guadagno sia in termini qualitativi che quantitativi.
Una cura che i clienti di Lamb Weston, ma soprattutto i vostri clienti consumatori, potranno apprezzare morso dopo morso, patatina dopo patatina: basterà assaggiarle!
Ma non è tutto: la continua ricerca nel settore ha portato a ideare anche nuove tipologie di taglio. Come per le Potato Dippers, scavate al centro per poter raccogliere in modo ottimale le salse che più si preferiscono. Ricoperte da una pastella croccante, dalla forma accattivante e sempre allegre, queste patatine sono l'ideale per essere condivise!

LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

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 o chiamaci al numero 800 781 800

In questo numero abbiamo parlato di patate e non potevamo sfuggire all'ineluttabile abbinamento con salse che ne esaltino il sapore. Dal mondo Demetra, che offre nella sua gamma creme e salse di altissima qualità, ve proponiamo alcune che sono il perfetto accompagnamento di patatine fritte… e non solo!

Le Salse di Demetra

Chi di noi non ha mangiato una patatina con una salsa? I bambini adorano il ketchup ma gli adulti che amano il sapore acidulo, leggermente zuccherato, non sono da meno, chi vuole invece una salsa delicata che non copra il sapore della patata si orienta sulla morbida e vellutata maionese, chi adora il piccante non sfugge alla salsa harissa, e poi i gourmet vanno decisamente verso la salsa barbecue dal sapore leggermente affumicato. Addirittura, e non stupitevene, con le patatine si possono osare creme al formaggio o di cipolle. Un mondo di salse da proporre ai vostri clienti, impossibile prepararle tutte, fortuna Demetra con le sue specialità alimentari pensate per la ristorazione moderna. Oggi poi, al suo ricco pacchetto di offerte si sono aggiunti i prodotti dell'azienda austriaca Wiberg, di cui Demetra ha la distribuzione in Italia, e della Wiberg abbiamo selezionate altre due salse eccezionali.

Il **Ketchup Demetra**, mix di pomodoro, aceto, zucchero e spezie, è la classica salsa a base di pomodoro, perfetta per le patatine ma ottima come accompagnamento a carni, hamburger, hot-dog, utile anche come ingrediente nella composizione di diverse salse. La **Maionese Demetra**, una delle salse più tradizionali per accompagnare le patatine fritte, è un prodotto artigianale di alta gastronomia; con la maionese Demetra sarà un abbinamento capolavoro! Sublime per tutti gli impieghi ove necessita. La **Salsa Harissa Demetra**, tipica della cucina Nordafricana dal gusto piccante, a base di pomodori, peperoncini e spezie, accompagna molto bene le patatine ma è ottima anche per bruschette, crostini, piatti di carne, pesce e verdure. **Dip-Sauce Barbecue Wiberg**, dal sapore fruttato di pomodoro e cipolla, con una gradevole nota di peperoncino, è ideale non solo per le patatine ma anche per le patate al forno così come è capace di esaltare costine, bistecche, hamburger e piatti alla griglia. Idem dicasi per gli abbinamenti per il **Dip-Sauce Smoked Honey Wiberg**, dal sapore fruttato e affumicato, con il tocco piccante del pepe di montagna della Tasmania e la delicata nota di miele.

ADV alto-comunicazione.com

Cogli la varietà delle nostre creme.

Demetra offre oltre 40 tipi di creme per la ristorazione moderna di qualità.

La selezione di salse e creme Demetra si distingue per la varietà e la freschezza delle materie prime, che vengono scelte direttamente sui luoghi di raccolta e lavorate con passione per garantirti sempre genuinità e alta qualità. I prodotti Demetra estremamente versatili diventano così l'ingrediente speciale per rendere uniche le vostre preparazioni in cucina.

DEMETRA

Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna

www.demetrafood.it

di Marcella Fucile

FORMAGGI INGLESI BY SVEVI

Tante le novità per il 2016 dall'azienda Svevi di Migliarino Pisano, da sempre leader nell'importazione e distribuzione di specialità alimentari tedesche ed oggi anche produttore diretto grazie ad un moderno ed efficiente laboratorio CE.

Quando un'azienda è sempre in movimento per garantire ai migliori locali, birrerie, gastronomie e ristoranti una selezione di prodotti ricercati e di altissima qualità non può far altro che cercare sempre novitài da proporre. È quanto Svevi fa da sempre, ed anche per il 2016 questa è la filosofia. Sono tantissime i prodotti che andranno ad ampliare la loro già vastissima gamma, impossibile dirli tutti in una volta ma chi andrà al Sigep di Rimini dal 23 al 27 gennaio o al Cibus di Parma dal 9 al 12 maggio li conoscerà meglio di quanto sia possibile descriverli, e soprattutto potrà toccare con mano, degustandoli. Noi intanto siamo rimasti affascinati dalla linea di formaggi inglesi, **Blue Stilton, Cheddar Red, Cheddar con Birra e Cheddar con Whisky**, una squisita selezione di quattro formaggi ricercati e gustosi.

Il **Blue Stilton**, definito "il re dei formaggi", è un formaggio tradizionale del Regno Unito, garantito dal riconoscimento PDO (Denominazione di Origine Protetta) dal 1996. Si tratta di un formaggio vaccino a pasta erborinata con tipiche venature di muffa blu, dal gusto pungente, versatile e facile da utilizzare per preparare numerosi antipasti e primi piatti.

Il **Cheddar** è forse il formaggio inglese più conosciuto in Italia, oggi viene prodotto in tante altre parti del mondo ma l'originale è sempre l'originale! È un formaggio vaccino a pasta dura che Svevi ha selezionato nelle seguenti declinazioni: **Red**, ricoperto dalla caratteristica cera rossa; **con Birra**, prodotto con semi di senape e stagionato nella birra; **con Whisky**, aromatizzato allo Scotch Whisky; un autentico universo quello del cheddar, da utilizzare in cucina o degustare in un tagliere di formaggi... perché no internazionale.

SVEVI
Dal 1980
il punto di riferimento
per le specialità
tedesche e bavaresi
www.svevi.com - svevi@svevi.com - Tel 050/804683

Amaro artigianale al Luppolo

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

APPENZELLER BIER

www.appenzellerbier.ch

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

FOOD TRUCK

di Piero Ceccarini

Ogni volta che si parla di street food, inevitabilmente, mi tornano in mente gli scavi di Pompei. Perché tutti pensano agli USA quando noi abbiamo iniziato molto prima? Dinanzi allo splendore delle botteghe che parlano della vita quotidiana della nostra antichità classica, un modello di vita tanto lontano nel tempo quanto attuale, nelle *cauponae* (così venivano chiamati questi luoghi di convivio e ristoro) riesco a vedere (ad immaginare) i ceti sociali diversi, la plebe e i tanti viandanti che da ogni nazione anche in quei tempi, in quel golfo, approdavano in grande numero. Il primo take away è nella nostra storia: nonostante i secoli che ci dividono dalle botteghe di Pompei, mi sento di poter affermare che lo street food è nel nostro DNA, non solo, ciò che accadeva allora non mi sembra tanto diverso da quanto possiamo osservare nel cambiamento dei nostri attuali stili di vita. Lo street food è cresciuto, è una moda, una mania che si sta imponendo anche nel nostro paese dove il food di strada ha avuto meno appeal che nel nord Europa o del fenomeno hamburger che oggi in Italia è la novità in assoluto, il prodotto per eccellenza del nostro fast food. L'hamburger ha raggiunto ormai una diffusione nel mondo, e una popolarità, pari a quello della pizza, simbolo della globalizzazione ed esempio della vita frenetica delle società moderne. Questa polpetta di macinato di carne ha raggiunto livelli di domanda importanti e, insieme ad una proposta molto più articolata del mangiare di strada, ha dato vita ad un nuovo fenomeno nell'evoluzione della offerta alimentare nel nostro paese. È nato di tutto, e c'è di tutto, nella offerta che si sta

evolvendo continuamente in questo settore: proposte salutiste, il km 0, aperitivi da consumare in strada, e via dicendo... spazi poco più grandi di una edicola divengono meeting point della città. L'ultima generazione sono i food truck, letteralmente camion di cibo, con proposte di brand già affermati che nei furgoni itineranti trovano alternative forme di comunicazione, altre dimensioni, altri spazi ma anche con le idee di nuovi imprenditori che puntano all'alta qualità per la loro affermazione.
Nell'apprezzato film Chef, il protagonista Carl Casper, famoso cuoco a Los Angeles, rotto il rapporto con il proprietario tiranno del ristorante in cui lavorava, decide di aprire una sua attività da ambulante che lo rende famoso per il suo panino cubano. Una storia di grande qualità nell'offerta che si avvale di truck al posto di un locale stellato. È lo stesso principio che ha animato nella nostra realtà **Zibo Cuochi Itineranti**: Alessandro e Giulio, dopo una esperienza da chef in diversi locali, decidono di portare con successo la loro arte in giro. Quando lo street food trova lo spazio per essere una proposta personalizzata vuol dire che il furgone che vendeva all'angolo della strada poco più di una porchetta o di un panino è divenuto il simbolo di un modello di consumo affermato e che non possiamo più considerarlo marginale rispetto alla nostra cultura.
Nello specifico questo fenomeno del food truck sta prendendo piede, nuove leve che provengono dai più variegati settori decidono di metter su il proprio ristorante su ruote. Si buttano alle spalle il passato e affrontano questa avventura portando su strada i propri menu, un cibo meno

costoso, etnico o tradizionale, spessissimo legato al territorio, comunque sempre puntando alla qualità per un pubblico che consumerà si in strada ma un prodotto gourmand. In questo momento la richiesta è forte, all'ora della pausa pranzo il furgone che si propone come alternativo spopola e i produttori di allestimenti di mezzi ambulanti hanno attese di richieste fino al raddoppio dei propri fatturati. La VS veicoli speciali di Torino dichiara che aumentano i privati e le aziende del mondo della ristorazione che richiedono piccoli mezzi itineranti con cui promuovere il proprio marchio e i propri prodotti. Io stesso, in visita alla Resti di Terranuova Bracciolini (altra azienda leader nell'allestimento di furgoni, vicino ad Arezzo nel centro Italia), ho potuto constatare una produzione di mezzi da strada di assoluta qualità. La tecnologia e gli impianti uniti alla estetica e alle personalizzazioni permettono di sfornare piccole attività che non mancano di nulla. Dietro ogni furgone, dietro ogni imprenditore che ha scelto di trasformare la sua vita con un food truck c'è una storia da raccontare. Persone che si sono rimesse in gioco, persone che hanno fatto scelte di cambiamento radicale, così come chef professionisti che hanno deciso di portare la propria immagine on the road. Se volete aprire un food track la burocrazia non è molta e non è un investimento impossibile ma bisogna avere le idee molto chiare prima di avventurarsi e, non facciamoci facili illusioni: la professionalità ed il duro lavoro non possono mancare se volete avere successo.

seit 500 JAHRE 1514

Brauerei Göller zur Alten Freyung

Leil am Main

Goller Brauerei da 500 anni l'autentica artiginalità bavarese

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

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA

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

di Luca Fagiani

STREETEAT

In occasione di Expo Milano 2015 è stato lanciato il primo aggregatore di food truck italiani, un'applicazione gratuita che permette di trovare il food truck più vicino, scoprirne il menu, addirittura prenotare e recensire. Insomma, geolocalizzazione, menù in italiano e in inglese e attività dei food truck… tutto in un'unica app.

Fondato da Giuseppe Castronovo, CEO, con Daniele Carettoni, Streeteat è una società strutturata che vede un team di 10 persone, tra collaboratori interni ed esterni, ognuno con una specializzazione, marketing, social, ufficio stampa. Ci dice Giuseppe: *Nella nostra app sono presenti solo food truck di qualità, selezionati. Filtriamo infatti i truck migliori e li proponiamo ai nostri utenti. Si tratta di realtà particolari, che propongono ad esempio la cucina tipica di una regione o delle rivisitazioni originali di piatti e che spesso coinvolgono anche degli chef professionisti. Abbiamo scelto di non riempire l'app di contenuti, ma di effettuare una selezione per puntare solo su attività di qualità.*

Con circa 300 food truck circolanti in Italia, e destinati a crescere, bastava capire che a questo settore emergente mancavano una serie di strumenti e di iniziative collegate a queste realtà, come ad esempio una mappatura di queste attività. *Partendo da questa considerazione, da un'analisi dettagliata e, complice anche una casualità,* ci spiega sempre Giuseppe, *è nata l'idea di dare vita al progetto Streeteat. Si tratta, nello specifico, di un'applicazione (per iOS e Android) che geolocalizza i truck italiani e che a questo strumento affianca anche una serie di servizi che hanno lo scopo di supportare i nuovi imprenditori di questo settore nello sviluppo della loro idea*

di business. Questo modello, ovviamente, può essere esportato anche all'estero ed è questa la direzione che stiamo prendendo. In effetti il primo passo fuori dall'Italia, a Londra dove saranno mappati 20 truck selezionati, e l'espansione in Europa, si parla a breve di Parigi, è già ben oltre il progetto. Attraverso l'app, che per l'utente è gratuita, gli utenti hanno la possibilità di vedere dove si trova il truck più vicino al punto in cui si trovano e di visionare una scheda dell'attività, con menù in italiano e in inglese, foto, descrizione e i contenuti che vengono pubblicati dal ristoratore sui social. L'utente, inoltre, ha possibilità di lasciare delle valutazioni riguardanti i vari truck e di scrivere delle recensioni. *L'obiettivo principale, oltre all'espansione in cinque Paesi europei,* prosegue Giuseppe*, è coprire tutto il territorio nazionale italiano, anche se le aree principali sono Milano, Roma e Torino, e continuare ad ampliare i servizi collegati all'applicazione e rivolti proprio agli imprenditori che realizzano queste nuove attività. Per i truck, infatti, Streeteat rappresenta un nuovo canale di vendita innovativo*.

La società, nello specifico, si occuperà di sviluppare il bacino di utenti di queste realtà, attraverso un'affiliazione che permette di entrare all'interno dell'applicazione. La presenza all'interno dell'app, però, si inserisce all'interno di un contesto più ampio, che vede Streeteat come un progetto che accompagna in ogni passo i nuovi imprenditori di questo settore. *Molto importante, infatti, è la consulenza che forniamo a chi desidera intraprendere un percorso imprenditoriale in questo campo,* continua a spiegarci Giuseppe*; quando si decide di avviare un'attività di questo genere, bisogna rispondere a diverse domande, tra cui "Qual è il cibo più adatto in una determinata area?" "Qual è il pubblico che si andrà a colpire in una precisa zona geografica?" ed è necessario avere tra le mani uno studio di geomarketing, che consente di comprendere al meglio le aree territoriali in cui si va ad operare. Inoltre, le partnership con alcuni tra i migliori allestitori e designer di interni specializzati sui truck, ci permettono di dare un ulteriore contributo allo sviluppo del business di queste attività*.

Infine, ma non di poco conto, Streeteat si occupa di aiutare i truck, qualora ci fossero le condizioni, a sviluppare una propria rete di franchising. Così chiarisce Giuseppe: *Pensiamo a quegli imprenditori che vogliono portare il business del proprio truck anche all'estero, in Europa; con i nostri servizi noi forniamo un supporto per aiutarli ad esportare il concetto del Made in Italy all'estero, proprio attraverso il modello dei truck*.

Streeteat mira così a rappresentare una realtà a 360° per quanto riguarda lo sviluppo di queste attività imprenditoriali nuove, cercando di realizzare dei percorsi coerenti, partendo proprio dall'applicazione che hanno sviluppato.

Eccellenza italiana specializzata a livello internazionale nella produzione e installazione di forni per pizza a legna, gas, pellet e combinati.

MARANA FORNI

L'esperienza e la passione dell'azienda hanno fatto sì che il **forno modello Tanganelli** per pizzerie e ristoranti vincesse la **SMART Label** di Host 2015, riconoscimento all'**innovazione nel settore dell'ospitalità**. Lo stesso forno era stato protagonista anche di Host 2013: durante la manifestazione venne infatti presentato in anteprima il progetto dell'**Arch. Andrea Tanganelli** che meritò il primo premio per la categoria "Forni per pizzeria e ristoranti" del concorso di design «Forno, amore e fantasia» indetto all'epoca da Marana Forni. Da poco è iniziata la produzione industriale del forno Tanganelli (disponibile nei modelli 110, 130 e 150) e la manifestazione milanese, insieme a POLI.design del Politecnico di Milano, ne ha riconosciuto l'**alto contenuto innovativo** caratterizzante, premiandone le **funzionalità per gli operatori** e i **risvolti sociali per la clientela**. Il forno Tanganelli si presta a essere posizionato al centro di un locale, rappresentando una sorta di focolare domestico, simbolo di convivialità e unione. Il "rito" del fare la pizza diventa così il soggetto principale della scena e sviluppa attorno a sé quell'aura di fascino che sa coinvolgere e ammaliare. Il pizzaiolo è quindi valorizzato ogniqualvolta esibisce la sua arte e può in questo modo diventare il protagonista di un "**cooking show**" **quotidiano**.

A Host, Marana Forni ha presentato anche i vincitori della prima edizione del **contest internazionale di foto, video e ricette «E tu, cosa cuoci in un forno Marana?».** Il contest ha visto la partecipazione di centinaia di pizzaioli e chef provenienti da tutto il mondo che hanno presentato le loro ricette attraverso le fotografie e i video dei loro piatti. Il risultato è una genuina espressione della **creatività culinaria**, catturata in prelibatezze uniche nel loro genere. La cerimonia di premiazione si è tenuta nella giornata di **sabato 24 ottobre 2015 presso lo stand di Marana Forni**. La giornata è stata un'occasione per incontrare i pizzaioli protagonisti del contest e scoprire quali delle loro ricette sono state selezionate per entrare a far parte del **nuovo libro-ricettario** di Marana Forni. Ma non solo: le 12 migliori ricette andranno anche a comporre il **calendario 2016 di Marana Forni**. Le novità non finiscono qui! Le nuovissime **Cupole Napoli Colors**, già presentate in anteprima al **Campionato Mondiale della Pizza** di Parma e protagoniste del recente **Guinness World Record** per il maggior numero di pizze sfornate in 12 ore, hanno fatto capolino anche a Host, una vivace cornice dello stand di Marana Forni. Il brio dei **nuovi e coloratissimi rivestimenti smerigliati** delle Cupole Napoli sa infatti donare un carattere deciso e una personalità energica a qualsiasi tipologia di ambiente.

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

LUDUS
MASTER'S TRAINING

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

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

INFORMATEVI SULLE SESSIONI DI CORSO DURANTE L'ANNO:

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

info +39 075 527 23 36

ZANUSSI PROFESSIONAL

Con una gamma di più di 3000 prodotti dedicati alla preparazione del cibo, alla cottura, ventilazione, refrigerazione e lavaggio stoviglie, è un punto di riferimento per supportare i clienti nella creazione della loro '"cucina perfetta"': un marchio di primo piano, grazie alla sua storia, all'esperienza e ai successi ottenuti in 50 anni di costante miglioramento.

Anche quest'anno Zanussi Professional è presente a Rimini Fiera al Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale.
Nel suo stand, Pad. B1 - Stand n. 114, presenti le categorie di prodotto, progettate e realizzate da Zanussi Professional per facilitare e rendere più profittevole il lavoro in qualsiasi tipo di cucina: dalla **cottura modulare** con la gamma **Evo700**, alla linea **EasyLine** con **forni e abbattitori** di ultima generazione, fino ad arrivare alla linea **NPT HP**, la **nuova generazione di frigoriferi efficienti in classe A** che anticipano la nuova ***Classificazione Energetica Europea*** che entrerà in vigore a partire dal 1° luglio 2016.
Nell'arco delle 5 giornate del Sigep, nell'area demo, numerosi show cooking dedicati alla panificazione, alla pasticceria dolce e salata, alla cottura sottovuoto e al "*Gluten Free*": un'occasione unica, per gli addetti al settore, per scoprire come con le apparecchiature Zanussi Professional è possibile creare menu innovativi, risparmiando tempo e denaro.

BIRRA&SOUND

www.birraandsound.it

DA OGGI BIRRA&SOUND TI ASPETTA ANCHE ONLINE!

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

IN PIÙ, TUTTA LA CONSULENZA CHE CERCAVI...

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

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

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

Seguici su facebook

www.birraandsound.it

n°6/2015 periodico bimestrale

B&S
BIRRA&SOUND

EVENTI Lántmannen Unibake & Horecando **LOCALI** Groovy a Terracina, Glenduff House a Reggio Calabria **ON THE ROAD** Ganter Brauerei e Allprandi Beverage Company **IN VETRINA** Bitburger Braugruppe e Salus Bevande **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta **DALLA CUCINA** Lamb Weston, Demetra, Svevi **TENDENZE** Food Truck **IT** Streeteat

Anno 16 n°6 - 2015
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

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

Collaborazioni tecniche
Nico Cassetta

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

32 Via dei Birrai . . . . . *Pag* ***45***
Tel. +39 0423 681983
Amarcord . . . . . *Pag* ***15***
www.amarcord.it
Appenzeller . . . . . *Pag* ***53***
Tel. +39 06 20749014
Birradamare . . . . . *Pag* ***44***
www.birradamare.it
Birra&Sound Web . . . . . *Pag* ***63***
Tel. +39 075 5272336
Birrificio Viadanese . . . . . *Pag* ***42***
Tel. +39 346 4729315
Ceres . . . . . *Pag* ***31***
www.ceres.com
Chimay . . . . . *Pag* ***5***
www.chimay.com
Demetra . . . . . *Pag* ***51***
Tel. +39 0342 674011
Doppio Malto . . . . . *Pag* ***45***
Tel. +39 031 3334187
Eniac . . . . . *Pag* ***4***
Tel. +39 049 9318300
Expo Riva Hotel . . . . . *Pag* ***17***
www.exporivahotel.it
Forst . . . . . *Pag* ***IV***
www.forst.it
G.S. Distribuzione Italia . . . . . *Pag* ***9***
Tel. +39 06 20749014
GG3 . . . . . *Pag* ***35***
Tel. +39 0775 224034/35
Goller Brauerei . . . . . *Pag* ***57***
Tel. +39 06 20749014
Gouden Carolus . . . . . *Pag* ***III***
Tel. +39 06 20749014
HB . . . . . *Pag* ***13***
Tel. +49 8992105/0
Lamb Weston . . . . . *Pag* ***49***
www.lambweston.com
Lantmännen Unibake . . . . . *Pag* ***27***
www.lantmannen-unibake.it
Lasi . . . . . *Pag* ***43***
Tel. +39 0421 345553
Ludus . . . . . *Pag* ***61***
Tel. +39 075 5272336
Mutinelli Weltenburger . . . . . *Pag* ***6***
Tel. +39 0464 431101
Palm Cornet . . . . . *Pag* ***23***
Tel. +39 0331 958649
Radeberger . . . . . *Pag* ***II***
www.radeberger.it
Rimini Fiera . . . . . *Pag* ***19***
www.beerattraction.com
San Gabriel . . . . . *Pag* ***45***
Tel. +39 0422 202188
Spadoni . . . . . *Pag* ***47***
Tel. +39 0763 316181
Svevi . . . . . *Pag* ***52***
Tel. +39 050 804683
Tre Fontane . . . . . *Pag* ***7***
Tel. +39 06 20749014
VDGLASS . . . . . *Pag* ***39***
www.vdglass.it
Vin Service . . . . . *Pag* ***8***
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

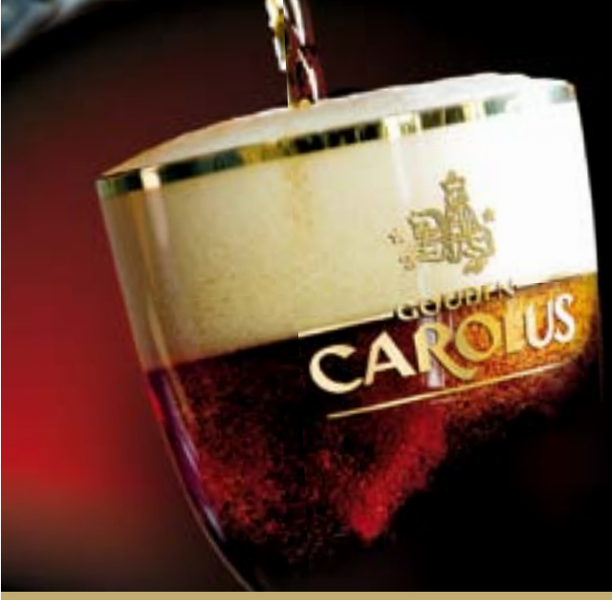
nome dell'azienda

via

cap

città *provincia*

partita iva



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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

WBA 12 WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST DARK

GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA COME LA **MIGLIORE TRIPLE DEL MONDO**

WBA 12 WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST PALE BELGIAN STYLE TRIPEL

GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA COME LA **EUROPE GOLD IMPERIAL IPA**

14 WORLD BEER AWARDS EUROPE GOLD

BELGIAN FAMILY BREWERS .be

Il birrificio Het Anker è un birrificio 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

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW

Edizione **2015**

La Birra di Natale FORST è una birra speciale creata per le feste. Dal colore marcatamente dorato questa birra è gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto.

Quest'anno nella nuova bottiglia di vetro valorizzata da un'illustrazione molto particolare: lo **stabilimento di Birra FORST** raffigurato in una veste natalizia.

...in confezione regalo

Contenuto 2 litri

In vendita presso tutti i Grossisti FORST,
i Mercatini di Natale dell'Alto Adige,
nei Ristoranti-Birrerie FORST,
nelle Birrerie-Ristoranti Spiller,
nel FORST Shop e nella
Foresta Natalizia di Birra FORST.
Fino ad esaurimento scorte.

www.forst.it