

n° 2/2016 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**LOCALI** Birreria Trenti a Pove del Grappa, Bar Fiorentina a Trento **IN VETRINA** Radeberger Gruppe Italia, Streat® Food Truck Festival Spring Tour 2016, Locali "targati" HB München **SPECIALE VINITALY** In stand con AssoBirra, Birreria Italiana, Area Birra **BIRRE ARTIGIANALI** Reportage da Beer Attraction, Birrifico dell'anno, Strange Tour, Dentro la Cotta **DALLA CUCINA** Asparagi... ed è primavera in tavola!, Squisite ricette con gli asparagi di Demetra, Da Svevi piatti pronti, Tavoli Trasparenti **OSSERVATORIO** ADHOR... e il mondo Horeca vale di più, Gambero Rosso Beverage, Autotrasporti Tauro, Birra Forst rafforza il suo sostegno alla Sporthilfe



# Abbazia delle Tre Fontane

L'Abbazia delle Tre fontane è situata a Roma nel luogo sacro dove si ricorda il martirio di S. Paolo avvenuto nel 67 d.C. e tradizionalmente deve il suo nome alle tre sorgenti miracolose nate dal contatto della testa dell'apostolo sul terreno dopo la decapitazione. Negli Annali del papa è scritto che nel 1140, restaurato il gruppo di edifici, trovato allora in stato di abbandono e allontanati gli ultimi Cluniacensi rimasti, «lo assegnò per gratitudine a Bernardo e alla Congregazione Cistercense». La gratitudine cui si riferisce lo scritto è quella del papa verso l'operato di San Bernardo a suo favore, durante lo scisma di Anacleto II, che era stato invece difeso dai Cluniacensi. Oggi tutta la zona è circondata da splendide piante di eucalyptus che i Monaci Trappisti piantarono con successo a partire dal 1870 per favorire la bonifica della zona, allora malarica.

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

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

## Antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane



Birra Triple Tre Fontane  
Trappista Italiana

Liquore 20 erbe

Amaro Tre Fontane

Liquore Eucalittino



di Piero Ceccarini

# BDS

## BIRRA VS VINO

al 10 al 13 aprile Verona Fiere ospita il Vinitaly e anche quest'anno, a Sol&Agrifood, appuntamento di riferimento degli operatori del food alla ricerca di nicchie produttive di eccellenza, la birra artigianale sarà una delle tradizionali aree tematiche. L'area birra è stata addirittura potenziata, con una nuova zona dedicata a degustazioni tematiche nata dalla collaborazione con Assobirra e Confcommercio, ed è anche cresciuto il numero dei birrifici artigianali presenti autonomamente, provenienti, oltre che dall'Italia, da Baviera, Belgio e Malta. Il fatto che in una importante manifestazione dedicata al vino la birra continui a trovare una sua dimensione significa che i due prodotti continuano ad essere amati dai consumatori Italiani. Non combattono una battaglia l'un contro l'altra armati, ma integrano un modello di consumo che conferma che noi Italiani abbiamo un rapporto con i consumi alimentari che, a giusto merito, è il primo al mondo. Il 21% degli italiani dichiara di bere solo vino, il 15% si divide equamente sulle due bevande, il 10% punta solo sulla birra. Entrambe le bevande (in consumo moderato) contengono polifenoli e antiossidanti protettivi per la nostra salute e le quantità di consumi distribuiti in diverse fasce di età oggi trova un equilibrio virtuoso tanto al nord che al sud della nostra penisola. Sono più giovani i consumatori di birra mentre il vino, più caro della birra, viene bevuto in ambienti diversi e in compagnie diverse, così come diversi sono i momenti di consumo. L'affermarsi della degustazione delle nuove birre artigianali in abbinamento con il cibo è una tendenza che sta cambiando profondamente gli acquisti di beverage dei nostri ristoranti e, quindi, anche nella filiera distributiva. Insomma, comunque ricada, su birra o vino, la scelta dei consumatori è consapevole, orientata verso la qualità dei consumi e comunque sempre moderati. Dei nostri consumatori non possiamo lamentarci, non vivono in conflitto o in alternativa queste due magnifiche bevande: le bevono entrambe... in altalena.



# SOMMARIO

## 10 BACK

• 40° Salone professionale dell'Industria dell'Ospitalità e della Ristorazione: **EXPO RIVA HOTEL 2016**



## 14 EVENTI

• Ancora una volta Monaco di Baviera al centro dell'interesse del mondo birraio con **BRAUKUNST LIVE**



## 16 LOCALI

• Fondata nel 1956, è ormai una presenza storica nella cittadina veneta di Pove del Grappa: **BIRRERIA TRENTI** che serve Birra Forst



• A Trento, in via Calepina 4, **BAR FIORENTINA**, un'offerta tra cui spiccano le specialità regionali, ma una sola birra: Weltenburger



## 24 IN VETRINA

• Radeberger Gruppe Italia: intervista al Direttore Generale Rolando Bossi



• Le tappe di Streat® Food Truck Festival **SPRING TOUR 2016**



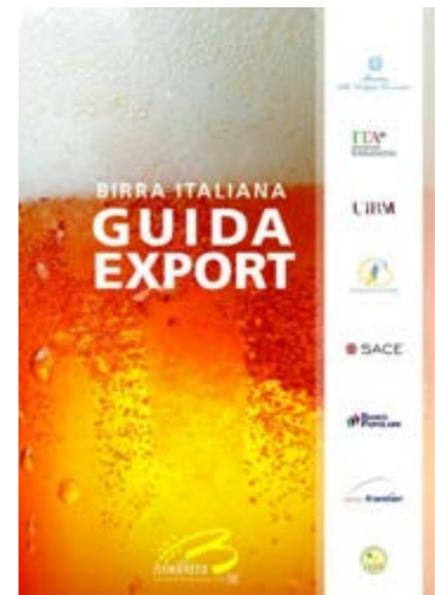
• **LOCALI "TARGATI" HB MÜNCHEN:** Hofbräukeller, Harlachinger Jagdschlössl e Park Cafe a Monaco di Baviera



4

## 32 SPECIALE VINITALY

• Torna AssoBirra al Vinitaly, nell'occasione presenta la **Guida Export per la Birra Italiana**, pensata per i produttori nazionali di birra, soprattutto per i microbirrifici, che intendono puntare sulle esportazioni.



• **IN STAND CON ASSOBIIRRA, BIRRERIA ITALIANA**, il nuovo progetto di AssoBirra messo a punto in partnership con Vin Service e BSD- Liebherr, **AREA BIRRA**, birre artigianali e speciali italiane e internazionali.



## DENTRO LA COTTA

46

## 38 BIRRE ARTIGIANALI

• Tante novità, tante curiosità e tanti amici da salutare: **REPORTAGE DA BEER ATTRACTION E BIRRIFICIO DELL'ANNO**



• **STRANGE TOUR:** a caccia di "assaggi curiosi e inusuali" con Elisabetta Scabio.



## 48 DALLA CUCINA

• I padroni indiscussi delle ricette di stagione: **ASPARAGI... ED È PRIMAVERA IN TAVOLA!**

• **SQUISITE RICETTE CON GLI ASPARAGI DI DEMETRA**

• **DA SVEVI PIATTI PRONTI**

• **TAVOLI TRASPARENTI**, iniziativa benefica in cui mangiare diventa sinonimo di donare



## 56 OSSERVATORIO

• Etica, cultura e solidarietà: **ADHOR... E IL MONDO HORECA VALE DI PIÙ**

• A Zagarolo **GAMBERO ROSSO BEVERAGE**



• **AUTOTRASPORTI TAURO**, l'importanza del trasporto nella produzione brassicola

• **BIRRA FORST E SPORHILFE**



DIVISIONE ITALIA  
Responsabile  
ALBERTO MANGINI  
Cell. 335-855058



PEGAS  
IMBOTTIGLIA  
LA TUA BIRRA  
ARTIGIANALE

LIFE PRODUCI DI PIU'  
E CONSUMI MENO, GAS R290

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

VALLE D'AOSTA  
A ANGELO ROTONDELLA Torino  
Cell. 335-7631133  
T LUIGI SANTANGELO Banchette  
(TO) Cell. 348-2269159

LIGURIA  
T ZENA SPINA di Gabrielli Mirko Alessandro  
Genova Cell. 327-7882361

TRENTINO ALTO ADIGE  
D+T DRINK SYSTEM SERVIZI Roberto Atzori Mori (TN)  
Cell. 348-0410587

LOMBARDIA  
A GIOVANNI GROVA Nova Milanese (MI)  
Cell. 335-5474053  
T I.M.I.BERG di Paolo Tinaglia Almenno S. Bartolomeo  
(BG) Cell. 347-5044993  
T OLIVIERO MAGGI Erba (CO) Cell. 335-5979986  
T LA NUOVA BIEFFE Domenico Bordonali  
AZZANO MELLA (BS) Cell. 335-7441104

VENETO  
D+T LA SPINA S.n.c. Emilia Ton Padova (PD)  
Cell. 335-1429341

T STEFANO SOFFIATI Cerea (VR) Cell. 347-9600745

FRIULI VENEZIA GIULIA  
D+T INTERFER S.n.c. Gigliola Zucchetto Fontanafredda  
(PN) Cell. 0434-998614

EMILIA ROMAGNA  
A GIOVANNI GROVA Nova Milanese (MI)  
Cell. 335-5474053

T TECNOBIRRA S.n.c. Ivan Venturi  
San Giovanni Marignano Cell. 392-6866232

T MORENO SCALAMBRA Ferrara Cell. 348-4103646

TOSCANA  
D+T LA SERPENTINA S.r.l. Enrico Burchiotti Pistoia  
Cell. 349-8213012

MARCHE  
D+T TERMINAL CENTRO ADRIATICO S.r.l. TORTORETO (TE)  
Mauro e Fabrizio Di Gennaro  
Cell. 335-7247253/ 335-357281

T FRESH di Pagliarecci Daniele Osimo (AN)  
Cell. 335-7262060

UMBRIA  
VIN SERVICE S.r.l. Via G.Falcone, 26/34 Cell. 345-3694036

ABRUZZO  
D+T TERMINAL CENTRO ADRIATICO S.r.l. TORTORETO (TE)  
Mauro e Fabrizio Di Gennaro Cell. 335-7247253  
Cell. 335-357281

LAZIO  
A HORECA SERVICE Costantino Iacovacci Zagarolo (RM)  
Cell. 348-4528528

D+T PETRUCCI MAURIZIO Roma Cell. 338-2859670

MOLISE  
D+T TERMINAL CENTRO ADRIATICO S.r.l. Tortoreto  
(TE) Mauro e Fabrizio Di Gennaro  
Cell. 335-7247253 Cell. 335-357281

CAMPANIA  
A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV)  
Cell. 388-3440510

D+T BEER TECH SERVICE di Corcione Salvatore Casoria (NA)  
Tel. 081-7388830

BASILICATA  
A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV)  
Cell. 388-3440510

PUGLIA  
A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV)  
Cell. 388-3440510

D+T SPILLBEV S.r.l. Andrea Cosma Novoli (LE)  
Cell. 328-2492802

CALABRIA  
A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV)  
Cell. 388-3440510

T SPINA SERVICE di De Domenico G. Bordonaro (ME)  
(Reggio Calabria) Giovanni Tomasello Cell. 348-7053541

SARDEGNA  
A FAUSTO BOI Elmas Cell. 335-408866

SICILIA  
A ROBERTO LA ROCCA Pizzo Calabro (VV)  
Cell. 388-3440510

T EUROSPINA Di Cavallaro Carmelo Aci S.antonio  
(CT) Cell. 338-4926128

T IBLEA TECNO IMPIANTI Di Cantarella A. Scicli  
(RG) Cell. 335-7616424

T TECNIMPIANTI di Licausi Vito Castel Vetrano  
(TP) (Trapani, Palermo) Cell. 331-4909401

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

## Rum Zacapa si rinnova

Nuovo packaging ispirato alle origini guatemalteche di uno dei più conosciuti ed apprezzati rum: le nuove bottiglie segnano una svolta senza precedenti nel restyling dell'immagine del marchio.

I nuovi packaging sono stati creati con lo stesso approccio unico, esclusivo e sapiente che adottiamo per creare i rum Zacapa, affinché siano specchio e complemento del carattere lussuoso del prodotto, ha sottolineato Rodolfo Aldana, Global Brand Director per Zacapa. Inoltre, l'aggiunta di tratti stilistici fortemente identitari, come la fascia di petate (la fascia intrecciata di foglie di palma essiccate simbolo dell'unione tra cielo e terra) e la dicitura Sistema Solera, rafforza e celebra le origini e la tradizione di Zacapa.



## Birra Menabrea

Novità strategiche per Birra Menabrea nell'anno in cui si celebrano i suoi 170 anni di attività: riposizionamento del brand a livello di immagine e debutto di una nuova Strong. L'etichetta della gamma 150° Anniversario, elaborata in occasione dei 150 anni della fondazione dell'azienda nel 1846, ora diventa "La 150° Bionda, Ambrata e Strong". Una nuova ed unica etichetta che, mantenendo fede ai valori del brand, garantisce un'immagine uniforme sul mercato italiano ed estero. Volevamo rafforzare l'identità e l'uniformità stilistica a livello mondiale, con un'immagine raffinata e di alta gamma, afferma Franco Thedy, Ad di Birra Menabrea Spa. Oggi che il nostro marchio sta ottenendo sempre più riscontri all'estero, desideriamo presentarci con un'unica e riconoscibile etichetta in ogni parte del mondo. Inoltre, nella gamma Menabrea "La 150°", alla Bionda e all'Ambrata viene affiancata una Strong con grad. alc. 8% vol., che sostituisce quella fino ad ora in gamma da alc. 6,5% vol. La nuova Strong risponde alle esigenze di un pubblico alla ricerca di una birra più corposa e strutturata.



# A più di 500 anni ancora l'anima di ogni festa.

L'ARTE DI GODERSI LA VITA:

STIEGL.



L'ARTE BRASSICOLA DI ALTO LIVELLO.

## GUIDAONLINE BIRRIFICI ARTIGIANALI 2016

La Beverfood.com Edizioni, presenta la nuova Guidaonline Birrifici Artigianali - edizione 2016- con diversi servizi sul settore e le schede delle unità produttive artigianali italiane. La nuova Guidaonline è disponibile per il download gratuito sul portale [beverfood.com](http://beverfood.com) e consente a tutti gli utenti interessati di poter navigare velocemente tra i vari microbirrifici e approfondire immediatamente tutti i dettagli, linkando sui siti dei produttori, riportati in corrispondenza di ogni marca e ogni azienda.



## QUALITY BEER ACADEMY TOUR



Nelle tre giornate dell'International Horeca Meeting di Roma, Radeberger Gruppe Italia ha presentato in degustazione oltre 100 birre di cui 22 alla spina. Un percorso

aperto non solo alla cultura tedesca della birra, ma anche al mondo delle Craft beers della tradizione belga e statunitense. Un percorso che parte dalla tipicità e dalla cultura del territorio tedesco con grandi birre come **Dab** cruda o **Radeberger Pilsner**, l'origine della pils in Germania, per arrivare alle birre conventuali della gamma **Norbertus**, **Kloster Scheyern e Steenbrugge**, oltre alla passione artigianale delle linee **Braufactum**, **Rodenbach**, **Cornet**, **Boon**.

Un'occasione unica per provare le straordinarie luppolature delle americane **Firestone Walker** e le specialità delle 5 birrerie del gruppo Palm Belgian Craft Brewers

con le quattro fermentazioni delle sue birre: alta, bassa, mista e spontanea. **Quality Beer Academy** è un punto di incontro di eccellenza e cultura birraria per consentire la creazione di una filiera che permetta al consumatore di poter gustare specialità uniche in modo corretto e premiare gli sforzi che i mastri birrai compiono per avere birre di alta qualità. L'International Horeca Meeting di Roma è stata la prima tappa del **Quality Beer Academy Tour** che porterà queste nuove esperienze gustative in tutta Italia e si concluderà a settembre a Torino in occasione del Salone del Gusto evento di cui Radeberger Gruppe Italia è official partner.

## PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO



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



## CIBUS 2016

La 18a edizione di Cibus, Salone Internazionale dell'Alimentazione, si terrà a Parma dal 9 al 12 maggio con la partecipazione di tutte le maggiori aziende alimentari italiane. Saranno presidiati tutti i settori: carni e salumi, formaggi e latticini, gastronomia ultra-fresco e surgelati, pasta, conserve, condimenti, prodotti dolciari e da forno, la Quarta Gamma, le bevande, prodotti tipici e regionali, ed altro ancora. Grande spazio avranno i prodotti vegetariani e vegani (per entrambi è stata creata la comune etichetta "VEG" che segnerà gli stand di queste categorie), ma anche prodotti biologici e prodotti con meno grassi, meno sodio, senza glutine e via dicendo. Interessante lo spazio **MicroMalto** organizzato in collaborazione con Birra Nostra, dove verranno presentate le migliori produzioni di birre artigianali italiane



Imagine  
Your New  
FoodBusiness  
May 9 • 12 Parma, Italy

Dalla più antica  
Birreria di monastero al mondo...

Weltenburger  
Kloster



 **MUTINELLI**  
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

CERCASI DISTRIBUTORI PER ZONE LIBERE  
0464 431101 - [info@mutinelli.it](mailto:info@mutinelli.it)  
[www.weltenburger.de](http://www.weltenburger.de)



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



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

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





# Expo Riva Hotel 2016

Dal 31 gennaio al 3 febbraio nel quartiere fieristico di Riva del Garda si è svolta la 40ª edizione del Salone professionale dell'Industria dell'Ospitalità e della Ristorazione, da sempre patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria, oggi una delle poche manifestazioni fieristiche in grado di offrire una panoramica completa sul mondo Horeca.

6 i padiglioni allestiti, suddivisi in 4 aree tematiche: **Indoor & Outdoor Contract, Coffee & Beverage, Food & Equipment, Eco-Wellness & Consulting** per una superficie complessiva di 34.000 mq. espositivi. Anche questo anno Expo Riva Hotel ha puntato 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 in cui consulenti e fornitori di servizi sono stati a disposizione degli operatori per rispondere alle loro domande sia attraverso incontri personalizzati sia con gli oltre 30 brevi seminari sulle principali tematiche legate al mondo dell'ospitalità.

Come è inevitabile, la nostra attenzione è stata catalizzata dalle birre. Solobirra, rassegna coordinata da Romano Gnesotto, sommelier, degustatore e relatore ai convegni di settore, è stata l'altra novità beverage che ha riscosso un forte successo, guarda caso stiamo parlando di birre artigianali. L'area espositiva era dedicata in esclusiva ai Microbirrifici del Trentino che hanno portato in fiera le loro ricercate selezioni da assaggiare ed acquistare. Non solo, in questo contesto è nato il **Primo Concorso Giuria Popolare Solobirra** che ha premiato il **Birificio Maso Alto** di Lavis. Ad aggiudicarsi i tre primi posti del **Concorso Tecnico Solobirra** sono stati invece, per la categoria alta fermentazione, la birra **Maria Matha** del **Birificio Rethia** di Vezzano, tra quelle di bassa fermentazione **Anne Bock** del



**Birificio Teddy Bier** di Mori e, infine, tra le bianche o "Weiss" la qualità **Magno-lia Weiss** sempre del **Birificio Rethia** di Vezzano. Il bilancio di questa 40ª edizione è particolarmente soddisfacente: 23.457 ingressi, vale a dire un +18% sull'edizione 2015, un successo che ha fatto dire al Presidente di Riva del Garda Fierecongressi Roberto Pellegrini: *è davvero giunto il tempo che Expo Hotel allarghi i suoi orizzonti. Tutti i numeri di questa edizione, festeggiata*





lunedì 1<sup>a</sup> febbraio in compagnia di 830 invitati e organizzata con l'impareggiabile contributo di 200 allievi dei 7 Istituti Alberghieri, dicono che è tempo di guardare oltre. Penso all'estensione della comunicazione, da potenziare in modo più concreto sui vari campi dell'hotellerie, della ristorazione e dei pubblici esercizi, e anche a un allargamento geografico della fiera che dovrà rivolgersi a regioni vicine come l'Emilia Romagna, la Toscana e al centro Italia in generale. Sarà importante mantenere il target degli operatori di settore, oggi giunto a un 75% dei visitatori, evitando di "cedere" a tentazioni rivolte a un'apertura maggiore verso il pubblico generico che oggi rappresenta il 25% degli ingressi.



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

## Braukunst Live 2016

Ancora una volta Monaco di Baviera è stata al centro dell'interesse del mondo birraio, e questa volta con la 5a edizione del festival delle birre artigianali, nato per far conoscere le eccellenze brassicole tedesche ma che ha ormai superato i confini della Germania, aprendosi ad altri Paesi espositori e ad un pubblico sempre più internazionale.



Dal 26 al 28 febbraio il Münchener Verkehrsgesellschaft, Museo dei Trasporti Pubblici di Monaco, ha di nuovo accolto Braukunst Live, un evento che è difficile definire fiera, meglio è festival, meglio ancora festa per l'atmosfera che vi si respira. Qui si scoprono nuovi micro-birrifici, si incontrano persone che amano la birra, si ha un autentico interscambio con i mastri birrai, anche i laboratori sono meno formali e più amichevoli, insomma un clima di vera festa, una festa sui generis in cui a prevalere è la voglia di trasmettere cultura della birra. Il 2016 ha visto più di 100 espositori e tante novità, a partire dalla presenza di Warsteiner, per la prima volta al Braukunst, con la sua Braumeister Edition, ispirata da una ricetta tradizionale del primo mastro birraio, Fritz Peters (1852-1939), una specialità in edizione limitata, non filtrata con un aroma fruttato equilibrato, naturalmente torbida, per finire con un appuntamento classico, quello con Schneider Weisse che ormai tradizional-

mente presenta una birra nuova a Braukunst: nella linea a numero limitato Tap X si poteva degustare Marie's Rendezvous, una weizendoppelbock di 10° davvero interessante. Anche Pilsner Urquell non è stata da meno con la sua pils non filtrata e non pastorizzata servita da botti in legno fatte a mano... veramente unica. Sia Schneider Weisse che Pilsner Urquell, così come Joh. Barth & Sohn (luppolo), Rastal (bicchieri) erano Premium Partner di Braukunst Live ma a questo appello non potevano mancare dei nomi "sacri" del mondo brassicolo tedesco come, rigorosamente in ordine alfabetico, Braufactum, Craftwerk, HB München... ed anche qui un'esplosione di novità, di gusti e di piacere! Braufactum, prestigioso marchio nel portfolio di Radeberger Gruppe, ha presentato la sua gamma al gran completo e due specialità, Soleya alla spina, stile saison con una pronunciata nota di luppolo, e Beate, Imperial Keller Pils. Craftwerk, la birra artigianale di Bitburger

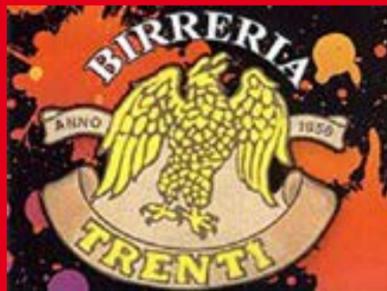


Gruppe, ha proposto tutte le sue birre, Skipping Stone, Hop Head IPA, Holy Cowl, Tangerine Dream e Dark Season, l'ultima nata, ed ha emozionato tutti i visitatori con una birra a sorpresa. HB München ha portato al Braukunst la Kaltgehopften Weissbier Hallodri, birra di frumento non filtrata che il tempo e la maestria dei birrai HB München hanno reso superlativa.

È stato utilizzato il luppolo Mandarina Bavaria, un nuovo luppolo ottenuto nella zona dell'Hallertau che conferisce una forte nota di mandarino e pompelmo. Il metodo usato dai mastri birrai è stato il Dry Hopping, luppolatura a freddo, perfetto proprio per le qualità aromatiche di questo luppolo. Il risultato? una birra weizen che ha incantato tutti i visitatori del Braukunst 2016.



Fondata nel 1956, è ormai una presenza storica nella cittadina veneta di Pove del Grappa. Sessant'anni dopo, resta ancora il posto ideale per trascorrere una serata in allegria, degustando le numerose e speciali birre alla spina



# BIRRERIA TRENTI

di Gabriella Silvestrini

**P**ove del Grappa sorge ai piedi del Massiccio del Grappa. È l'ultimo paese che si incontra all'imbocco del Canale del Brenta, la valle del fiume omonimo che è via di transito obbligato per la Valsugana e, spingendosi sempre più a nord, verso l'Europa. In questa cittadina, nel 1956, la signora Francesca Zen, con il figlio Secondo Ferraro, aprì la Birreria Trenti, che ancora oggi resta punto d'incontro degli abitanti di un vasto territorio che comprende le province di Vicenza, di Padova, di Trento e di Treviso. All'inaugurazione della birreria la signora Zen aveva settant'anni e un temperamento energico. Il locale fu subito un successo, anche grazie alla strategica posizione che occupava, lungo la via SS 47 Valsugana.



Dai 48 metri iniziali, la birreria - rimasta sempre di proprietà della famiglia Ferraro e oggi gestita da Maurizio, un nipote della signora Francesca - finì per occupare gli attuali 1400 mq e uno spazio esterno ancor più grande. L'ampissimo salone, con più di 500 posti e un palco fisso che ospita ogni giorno concerti o spettacoli d'intrattenimento a tema, ha uno stile rustico tra la Gasthaus e la Country House, in cui il legno prevale su ogni altro materiale, con lunghe tavolate che ricordano la semplice convivialità dei tendoni dell'Octoberfest.



La cucina della Birreria Trenti offre un menù completo da ristorante-pizzeria (oltre trenta pizze cotte nel forno a legna!), in cui spiccano le carni alla brace e la pasta fatta in casa – con piatti particolari come i bigoli all'anitra. Le specialità tirolesi – pennette alla tirolese, gulasch e polenta, wüstel e crauti, strudel – ben si sposano con tutte le birre di casa Forst, che qui sembrano sgorgare da una fontana monumentale posta dietro il lunghissimo bancone di legno, che misura più di 14 metri! Né sono le uniche, perché alla Birreria Trenti la birra è la vera protagonista: le vie di spillatura sono ben 20, oltre a una cinquantina di referenze in bottiglia, con una proposta che spazia tra le produzioni brassicole di tutta Europa, e in grado di soddisfare tutti i gusti.



f BirraForstBier



www.beviresponsabile.it  
www.forst.it





SECCO  
M  
A  
E DE SUO CO  
TVÁGYAT  
E DE SUA REFEIÇÃO  
APPETITO!  
YOUR MEAL  
ESSEN  
SMAKELIJK

# Bar Fiorentina

A Trento, in via Calepina 4, si trova il bar-ristorante-birreria Fiorentina. La sua cucina presenta un'offerta ricca e varia, tra cui spiccano le specialità regionali, ma la birra proposta è solo una: l'antichissima birra d'abbazia Weltenburger

*di Gabriella Silvestrini*

**I**l Bar Fiorentina di Trento ha molti anni, un riconoscimento come bottega storica e il nome della squadra del primo proprietario che, giunto da Empoli, battezzò secondo la sua fede calcistica il locale aperto in pieno centro, proprio dietro il duomo, in un palazzo che oggi viene considerato di interesse storico. A quasi settant'anni dalla nascita, l'identità del bar si muove tra il richiamo di questo importante passato e la voglia di essere moderno: se seduti a uno dei tavoli esterni si gode la vista della bellissima cattedrale romanica della città, appena oltrepassata la porta d'ingresso si viene catturati da un modern style caratterizzato dall'essenzialità delle linee, sottolineato dalle luci ma ammorbidito dall'uso del legno.

LOCALI



Ho sempre presente la tradizione e la storia del bar, ma ho sentito il bisogno di dare un segno di rinnovamento, mi spiega Marco Antonucci, il titolare. Marco gestisce il "Fiore" da quattordici anni; nel 2014 decide di concedergli un nuovo inizio: nuovo arredo, nuova proposta gastronomica, anche nuova clientela. Volevo creare un locale che tornasse ad essere punto di riferimento anche per gli abitanti di Trento, non solo per gli studenti. Meno happy hours, che infatti lasciano il posto a concerti acustici di qualità, ma soprattutto il bar si trasforma a pieno titolo in bar-ristorante.

È nella scelta dei piatti proposti il richiamo più grande alla tradizione del locale, con specialità italiane e regionali, anche se i piatti trentini sono più adatti in inverno! Un

esempio di piatto tipico del Trentino: *gulasch di manzo con polentina di storo, funghi e crauti*, ma non è l'unico!

La scelta effettivamente è vasta e va dai primi alle carni alla piastra, dai tagliere di salumi e formaggi alle insalate, dagli hamburger ai piatti etnici. Forse è tra i piatti etnici che vanno inserite le specialità bavaresi servite in abbinamento con la birra Weltenburger Kloster! Qui serviamo esclusivamente la Weltenburger. È stata una mia scelta... Con il distributore (Mutinelli S. & C., ndr) sono stato anche in Germania, al birrificio. Ho spiegato il mio progetto, che è stato accettato.

Così oggi questa antichissima birra d'abbazia tedesca non è solo una proposta ma parte dell'identità del "Fiore": il suo nome e

il suo logo si leggono ovunque, anche sul grande bancone rivestito di legno antico! Dalle quattro vie di spillatura si servono la Pils, la Barock Dunkel, la Anno 1050 e la Weisse chiara, seguendo rigorosamente la tecnica alpino-tedesca dei tre colpi e cappello finale di schiuma, mentre in bottiglia si trovano tutte le altre. Marco e tutto il personale del locale descrivono ai clienti la birra, consigliano, trovano l'abbinamento più adatto.

E mentre raccontano che i monaci dell'abbazia di Weltenburger forse la producevano già prima del 1050, mi godo la vista della cattedrale e tra me e me sorrido, pensando che questa birra è nata quasi due secoli prima di questa meravigliosa opera d'architettura!

**Pastridor**  
BAKERY SOLUTIONS  
PANE & FASTFOOD



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

**Pastridor**  
BAKERY SOLUTIONS

**Schulstad**  
BAKERY SOLUTIONS

**Lantmännen**  
Unibake

Radeberger Gruppe Italia è la filiale italiana del Gruppo Radeberger, oggi il più importante produttore tedesco di birra. A Beer Attraction abbiamo incontrato il Direttore Generale Rolando Bossi, un'ottima occasione per una breve intervista

# RADEBERGER GRUPPE ITALIA

INTERVISTA AL DIRETTORE GENERALE ROLANDO BOSSI

**R**adeberger Gruppe Italia ha una mission primaria, far conoscere e diffondere in Italia le migliori birre tedesche, con una gamma di marchi rispettosi della cultura, della territorialità e della tradizione birraria made in Germany. Ogni birra tedesca, patrimonio del Gruppo Radeberger, è indissolubilmente legata all'Editto della Purezza del 1516, ma anche all'acqua del territorio, alla ricetta originale e all'area territoriale dove è nata e dove ancora si produce.

Radeberger Gruppe Italia si pone come ambasciatore di cultura e tradizione birraia, per questo si è aperta alla passione mediterranea rappresentata dalla Spagna e al mondo delle craft beers, dapprima con il progetto tedesco Braufactum e poi acquisendo la distribuzione di selezionate birre belghe e americane capaci, per la loro artigianalità, di far riscoprire antiche tradizioni o nuove emozionali interpretazioni. Le birre belghe commercializzate da Radeberger Gruppe Italia racchiudono cultura e gusto dell'intera tradizione bir-

raia, dal medioevo ai giorni nostri. Il birrifico che le produce, il Palm Belgian Craft Brewers, è infatti l'unico al mondo ad utilizzare tutte le quattro antiche fermentazioni della birra: alta, bassa, spontanea e mista. Tra le craft beer del Gruppo, le birre americane sono quelle che più rappresentano l'innovazione: il Firestone Walker con le sue luppolature straordinarie è uno dei birrifici mondiali che meglio reinterpreta gli stili della tradizione birraia. Quella del Gruppo Radeberger è quindi una storia che parte da lontano. Una storia che, nel tempo, ha saputo abbinare la salvaguardia dei valori positivi della tradizione a una continua ricerca, mirata a soddisfare i consumatori di oggi e a conquistare quelli di domani.

È partendo da questa filosofia che nasce Quality Beer Academy, un progetto ideato da Radeberger Gruppe Italia con l'obiettivo di diffondere la vera cultura della birra, consolidando il concetto di emozione e gusto, che appartiene alla filosofia produttiva Radeberger. Il progetto si articola in

una serie di incontri, seminari, workshop e presentazioni di birre, anche in abbinamento al cibo. Tutte le birre distribuite in Italia da Radeberger Gruppe appartengono al progetto Quality Beer Academy ed ognuna è in grado di offrire un'emozione ed un piacere unici ed esclusivi.

Lo stand Radeberger a Beer Attraction, così come in tutte le fiere a cui l'Azienda partecipa, è un'immersione in un mare di birre... non ci siamo fatti travolgere dalle onde ed abbiamo puntato dritto all'opportunità di rivolgere qualche domanda al Direttore Generale di Radeberger Gruppe Italia, Rolando Bossi, fra gli uomini più esperti e preparati del nostro mondo birraio. Rolando Bossi è stato un piacevole fiume in piena, la sua esperienza competente, unitamente ai successi di affermazione e gradimento dei prodotti del suo Gruppo in Italia, rappresentano un riferimento comune per tutto il mondo delle birre nel Belpaese.

Perché partecipare ad un evento con tante birre artigianali? Perché è nella nostra vocazione. La nostra mission aziendale è da sempre trasferire cultura della birra,

tutte le nostre specialità, i nostri prodotti rappresentano una selezione di qualità. Forniamo 166 birre tutte "diversamente cotte" e queste rappresentano il modo di essere della Radeberger. Il consumatore, prosegue, dà sempre maggior valore al prodotto e il mondo delle artigianali spinge verso questa tendenza, a conoscere meglio il prodotto, a bere meglio. Per noi Radeberger, così come nella tradizione di produzioni di birra in Germania, la qualità e le birre speciali non sono mai mancate (fin dal Medio Evo la Germania ha prodotto birre speciali). Abbiamo rispetto delle produzioni territoriali, le birre che importiamo in Italia sono le stesse che vengono consumate nel territorio di origine, insomma le nostre scelte si distinguono per qualità e siamo consapevoli che una soluzione alle vendite è la diffusione della cultura birraia, per questo motivo abbiamo creato la Quality Beer Academy.

Cosa mi dice di questo fermento birraio, delle tante novità proposte dai birrifici artigianali?

Posso risponderle con una battuta in dialetto romano: "famola pure strana, ma famola bona".





È partito il Tour di Primavera che appassionerà tutti gli amanti del cibo di strada di qualità ed aprirà nuovi orizzonti a molti imprenditori della ristorazione... guardare ed assaggiare per credere.

# Spring Tour 2016

di Guja Vallerini

**S**treet@ Food Truck Festival è il primo e l'originale festival italiano interamente dedicato al cibo di qualità su ruote e a ingresso gratuito. Nato nel 2014 a Milano, dal 2015 è diventato itinerante e gira l'Italia con la sua carovana di cucine mobili eccellenti. I migliori Food Truck del Belpaese sono selezionati secondo i rigidi criteri Streat@ secondo cui fast, cheap, gourmet, design e on the road sono le parole d'ordine che convivranno su veri e propri furgoncini, carretti, biciclette e ape car allestiti come cucine itineranti.

- Oltre 100 tra i migliori Food Truck d'Italia
- 20 Birrifici Artigianali selezionati con cura
- 8 location scelte per la loro bellezza e comodità.
- Musica eccellente selezionata da Claudio Trotta di Barley Arts Promotion (since 1979).
- Tante golose novità accanto a garantite conferme.
- L'esperienza gastronomica è totale e unica, dal dolce al salato ce ne sarà per tutti i gusti e le intolleranze, nessuno escluso.



Streat@ Food Truck Festival è un evento organizzato da Barley Arts Promotion, storico promoter di concerti e spettacoli dal 1979, e da Buono-Food & Events, giovane realtà che opera nell'ambito dei food-events, specializzata nella promozione di piccoli e medi produttori artigianali.

**Barley Arts**  
PROMOTION since 1979

Vi annunciamo le tappe delle prime città:

- **Bari**  
1-2-3 aprile  
*Torre Quetta*
- **Langhirano (Parma)**  
15-16-17 aprile  
*Parcheggio museo del prosciutto via Battisti*
- **Mantova**  
22-23-24-25 aprile  
*Piazza Virgiliana*
- **Udine**  
29-30 aprile - 1 maggio  
*Piazza Primo Maggio*

- **Padova**  
13-14-15 maggio  
*Prato della Valle*
- **Milano**  
20-21-22 maggio  
*CarroPonte - Sesto San Giovanni (Mi)*
- **Verona**  
27-28-29 maggio  
*Ex Arsenale*
- **Genova**  
2-3-4-5 giugno  
*Fiera di Genova*

In ogni città lo Streat@ Food Truck Festival sarà una 3 giorni dove il cibo sarà il protagonista assoluto: non solo grazie ai piaceri del palato, ma anche ad una serie di eventi collaterali come workshop, presentazioni, musica e intrattenimento. Stiamo assistendo ad un vero boom dello Street Food in Italia. Delle oltre 8 mila nuove attività su ruote nate nell'ultimo anno Streat@ seleziona solo le migliori, quelle buone da mangiare e belle da vedere, affidabili e serie, oneste e simpatiche. Fate tappa anche voi in una delle città previste nel Tour Primavera 2016.

Per info:  
[www.streatfoodtruckfestival.com](http://www.streatfoodtruckfestival.com)  
Facebook: StreatFoodTruck



Tanti impegni di lavoro a Monaco di Baviera ma anche un'occasione per visitare alcune birrerie di successo a marchio HB München: Hofbräu Keller, Harlachinger Jagdschlössl e Park Cafe

# Locali "targati"

## HB München

di Luca Gennaro

**D**ire che conosco Monaco di Baviera come le mie tasche è un attacco di presunzione, certo non posso dire però di non conoscere i locali "chiave" della città dopo anni di frequentazione... e prima che me lo facciate notare, la conoscenza è per motivi puramente professionali e non per fare colossali bevute... a voi crederci o no! Comunque confesso, voglia di scoprire come vengono vissuti i locali birrai in quel di Monaco unita ad una dissetante HB München non sono motivi da poco. Prima di entrare nel merito dei tre locali di cui vi voglio parlare, devo sottolineare che Monaco di Baviera, pur essendo una grande città, quasi un milione e 500mila abitanti, permette a residenti e visitatori una vita che da noi definiremmo di provincia, intendendo con questo "a portata di uomo". E per uscire la sera e frequentare birrerie, ristoranti e caffè questa è già una bella situazione. Inutile dire che per me, che vivo il mondo della birra in Italia e sono costantemente a contatto di aziende

birraie, distributori beverage e gestori di locali, scatta una sana invidia ad entrare in una birreria monacense, difficile trovarle piccole perché sono tante le persone che le frequentano, altrettanto difficile vedere un cliente limitarsi ad una sola birra, per giunta "piccola", mi sa che sarebbe guardato come un extraterrestre, e poi ditemi come si fa a non avere un attacco di bile. Non solo, frequentando le birrerie di Monaco ti accorgi di quanti modelli di offerta diversi tra di loro vengono oggi proposti al pubblico, dalla tradizionale birreria bavarese ad uno stile più moderno, dalla semplice "stuzzicheria" di accompagnamento alla bevuta ad un pasto completo ed estremamente appetitoso. Ad accomunare i tre locali che ho visitato la birra più tradizionale di Monaco, la HB München che, con tutte le sue etichette è perfetta da bere semplicemente per dissetarsi, ideale da accompagnare al cibo anche più raffinato, ottima da degustare a fine pasto, eccellente per tanti brindisi in compagnia.



Inizio quindi il mio tour, e parto dall'**Hofbräu Keller** in Wiener Platz. Siamo vicini al Maximilianeum, sede del Parlamento della Baviera, e nei pressi dell'ex zona industriale che oggi è diventata il polo di attrazione della vita notturna della città. Potrebbe essere questa vicinanza ad attrarre all'Hofbräu Keller tanti giovani ma, dopo aver pagato il conto, crediamo siano i prezzi, obiettivamente molto competitivi rispetto a tanti altri locali, un grande input alla frequentazione. Il locale è quanto ognuno di noi immagina debba essere una birreria bavarese, arcate e colore verde alle pareti, legno a profusione, tipiche sedute, cuoricini e ghirlande di fiori, espositori con bicchieri di ceramica, oggettistica che rimanda alla produzione birraia, un inno alla tradizione... non solo nell'estetica ma anche nell'accoglienza a cui i titolari tengono molto. Particolare cura è dedicata ai bambini che, oltre ad un loro menu, hanno un "corner" per giocare, seguiti da animatori, sia in inverno che in estate quando

apre il Biergarten. E questo è veramente un punto di forza dell'Hofbräu Keller. Ci accoglie con il suo vecchio castagno e freschi alberi sotto la cui ombra gustare birra HB München, magari accompagnata da sostanziosi spuntini. E parliamo di cibo perché all'Hofbräu Keller si va ben oltre il pur sempre ottimo stinco di maiale e crauti; l'offerta gastronomica è ricca e abbondante, dalle zuppe alle carni, dalle insalate alle "tapas bavaresi", con un tocco di internazionalità in cucina per soddisfare tutti i gusti.

Mi sposto nel quartiere Harlaching dove, al numero 153 di Geisalgasteig Strasse, entro nel ristorante **Jagdschlössl**, e anch'esso non manca del Biergarten... e che Biergarten... in prossimità del fiume Isar! Splendidamente restaurato l'**Harlachinger Jagdschlössl** mantiene il fascino della tradizione bavarese con un piglio di linearità, lo si vede dai tavoli e dalle sedute, che lo avvicina ad una modernità mai estrema.





MÜNCHEN

La tradizione poi esplose nelle birre, ovviamente HB München e nella cucina tipica. Proprio per la sua qualità gastronomica il locale ha vinto il Primo Premio per la categoria "cucina tedesca e bavarese". Qui i cibi sono frutto di un'accurata selezione di materie prime, tutte obbligatoriamente fresche, e di una lavorazione tradizionale che però non è priva di idee creative. Ottima carne cotta su pietra lavica, da assaggiare la bistecca, fresche insalate preparate al momento, comprese alcune prelibatezze vegetariane, da provare lo stufato alla weizen, insomma c'è di che sfiziarsi, e ad ogni piatto si abbina la birra che più lo valorizza, con HB c'è solo l'imbarazzo della scelta e la capacità di individuare l'accompagnamento migliore... ma vale anche il principio che migliore è quello che più ci piace!



Come ultima tappa del mio tour mi dirigo verso Sophienstraße 7, mi trovo di fronte ad un edificio storico con tanto di colonne, penso che sarà anch'esso un locale tradizionale. Entro e mi accorgo che mi sbaglia. Il **Park Cafe** è un mix di situazioni, ristorante, caffetteria, birreria e discoteca... di tutto di più, di certo uno dei locali più alla moda di Monaco di Baviera. Lo stile, pur abbondando di legno, è moderno, sedute in pelle e divanetti, tavoli quadrati, un po' di acciaio, un bancone imponente illuminato da un lampadario in stile mentre l'illuminazione è tutta ad applique e piantane. Le sale suddivise per funzioni, io mi sono soffermato nella sala Re Ludwig, il ristorante, che accoglie fino ad 80 persone e, come già abbiamo visto in altro locale, ha un suo spazio dedicato ai bambini per una migliore accoglienza alle famiglie. L'altra sala è la Münchner Stuben, più grande tanto da ospitare 180 persone; qui la cucina si fa internazionale ed è a vista! Di grande attrattiva la vetrina dei dolci a cui è davvero difficile resistere. Devo dirlo, non ho dato neppure un'occhiata alla discoteca, credo

di aver perso qualcosa ma l'età avanza. Anche se fuori stagione, non potevo invece ignorare il Biergarten, immerso nell'orto botanico, oasi certa dalla calura estiva e mi sono ripromesso di tornarci a giugno... per bere frescheggiando un'Original HB München... e forse buttarsi nella disco perché il Park Cafe è anche questo. Sono molti gli spunti che sono scattati nella mia mente dopo questo breve giro per Monaco, il primo è che le birre HB München sono garanzia di successo per un locale

che sa organizzarsi, il secondo che il cibo bavarese incontra anche il gusto italiano, il terzo che i nostri locali dovrebbero dedicare più spazio ai bambini se vogliono attrarre le famiglie, il quarto è che se si vuole aprire un locale bavarese bisogna porsi il problema dello spazio estivo, quinto, e non ultimo, che anche lo stile di arredo bavarese sta evolvendo e anche noi in Italia lo dovremmo rivisitare. Sono spunti ma sono anche un invito alla riflessione per tutti i futuri gestori.



IN VETRINA

# 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

# Con AssoBirra® Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

## a Verona Fiere



### Birra San Biagio

La cura dell'uomo e la scelta del luogo fanno dell'Azienda Agricola Biologica del Monastero di San Biagio un'eccellenza. Qui nasce la prima birra di ispirazione monastica. 5 le etichette caratterizzate dall'attenzione nella scelta delle materie prime: i malti, ricavati dall'orzo biologico di nostra produzione, l'acqua di Nocera Umbra, i luppoli e i lieviti delle migliori qualità.

### Agribirificio La Morosina

Il progetto della Birra Agricola Italiana Ticinensis è il risveglio di un'antica tradizione del Parco del Ticino. Non più tardi di un secolo fa, nella Valle del Ticino, la birra era prodotta con materie prime coltivate e lavorate all'interno delle Aziende Agricole. Orzo, acqua e luppolo hanno da sempre dissetato e rinfrescato gli abitanti di questa realtà rurale. È con lo stesso entusiasmo che noi oggi realizziamo la Nostra Birra, prodotta con materie prime coltivate interamente dentro i confini della nostra azienda.

### Birra del Borgo

Re(Thinking)Ale dal 2005. Ripensare la birra è quello che ci piace di più fare, ripensare all'idea classica di birra, ripensare al concetto di andare oltre i confini di un prodotto frutto di standardizzazione, ripensare agli ingredienti, ripensare a tutto il mondo della birra in chiave diversa e reinterpretare gli stili.

### Troll

Acqua di montagna, malti di prima scelta, i migliori luppoli e lievito selezionato, a volte spezie, sempre passione, questi gli ingredienti delle birre Troll, tutte ad alta fermentazione ed ispirate a paesi di grande tradizione brassicola quali Belgio e Regno Unito ma riviste in chiave territoriale con un tocco di fantasia ed una personalità ben definita.

### Birra dell'Eremo

Nasce nel 2012 in un luogo unico, Assisi, da una passione autentica per l'homebrewing, trasformata in realtà da Geltrude Salvatori Franchi e suo marito Enrico Ciani. La laurea in Agraria e una specifica formazione al Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra di Perugia hanno consentito di raggiungere risultati importanti.

### Birra Giulia

Birra Giulia, la prima birra artigianale e agricola made in Friuli Venezia Giulia (51% di ingredienti a "chilometro zero"), nasce come "ramo" dell'azienda vinicola Zorzettig. Tra le birre prodotte: Nord bionda (Aquilonis), Est bianca, di frumento (Orientem), Sud nera (Meridiem), Ovest ambrata (Occidems). Fiore all'occhiello la bionda speciale Grecale.

### Piccolo Birrificio Clandestino

Produciamo 15 birre ad alta fermentazione, con grande passione artigianale e con l'impiego di ingredienti di assoluta qualità, con attenzione e cura verso ogni passaggio produttivo; sono per lo più di ispirazione anglo-americana con un sapiente uso dei luppoli americani che ci ha permesso di distinguerci e farci apprezzare a livello nazionale.

### Birrificio Timilia

Nasce nel 2013 e per caratterizzare la produzione punta su una scelta di ingredienti autoctoni, fra cui una varietà di grano tipica della Sicilia: la varietà Timilia prodotta presso l'azienda agricola di proprietà. Altri prodotti di eccellenza utilizzati sono l'Arancia Rossa di Sicilia nella Red Ale e il miele dell'Ape Nera Sicula nella Strong Ale.

### Birra Mastino

È la birra artigianale della città di Verona, alla quale si ispira il marchio oltre a tutti i nomi delle birre prodotte. La filosofia del birrificio Mastino è produrre birra autenticamente artigianale e poter far gustare stili difficilmente reperibili nella grande distribuzione. Passione, ricerca e storia sono la Birra Mastino, una birra che si può decisamente definire ... **Artigianale Veramente.**



Vicolo Caduti sul Lavoro, 6  
37036 San Martino Buon Albergo VR  
Tel. 045 2221314  
www.birramastino.it

### Birrificio Indipendente ELAV

Nasce nel 2010 in provincia di Bergamo e si presenta oggi come una delle realtà più attive e variegata del mondo brassicolo italiano. La filosofia del Birrificio Elav è basata sul lavoro manuale e sulla connessione con il proprio territorio, ben espressa dal nuovo progetto dell'Azienda Agricola Elav. Elav è inoltre promotrice di cultura e di arte.

### Birra Terrona

Il Birrificio di Corigliano d'Otranto (LE), produce birra impiegando acqua di sorgente, malti selezionati italiani prodotti in Puglia, luppolo e lieviti bavaresi; 4 le tipologie a bassa fermentazione, Bionda, Rossa doppio malto, Bionda doppio malto e Ramata superiore, Birra Terrona ha nel suo logo la donna del sud degli anni 50, briosa e frizzante.

### Birrificio Aurelio

L'idea di Bruno e Valerio prende vita a Ladispoli, per svilupparsi e affermarsi fino a trasferirsi tra le verdi colline di Bracciano, a nord dalla Capitale. La loro passione in poco tempo li ha portati a sperimentare e a elaborare una serie di birre caratterizzate dall'istinto brassicolo esclusivo: 7vene, Aurora, Fear of the Dark e Ius Primae Noctis.

### Birradamare

Per produrre artigianalmente birra di qualità e senza compromessi, amore e fantasia non bastano, servono un forte legame con il territorio, un'attenzione maniacale nella selezione degli ingredienti, servono competenze, esperienza, macchinari d'avanguardia e processi produttivi rigorosi e controllati. Così i buoni propositi diventano produzioni d'alta qualità, costanti nel tempo e prive di difetti.

### Birra San Michele

In molti ci chiedono quale sia il segreto di vincere con la Birra NORMA per ben 4 volte il primo premio Birra dell'anno. Noi rispondiamo "Semplice lo si legge tra le vie del borgo antico, dai boschi che ci circondano, dall'acqua che nasce dalle nostre montagne. Qui nascono le nostre 12 birre, frutto di passione e ricerca di ciò che è buono veramente."



Via III Rgt. Alpini, 10/A  
10057 Sant'Ambrogio di Torino TO  
Tel. 011 19815118  
www.birrasanmichele.it

### Gilac

Gilac rappresenta un nuovo linguaggio nello sconfinato scenario del settore dei birrifici. Tutte le birre sono realizzate senza scorciatoie, rispettando scrupolosamente criteri rigorosi e metodi antichi. Si azzerà e ridefinisce ciò che è consueto. Si declina il concetto abituale di "birra" in un'altra dimensione. Diventa "design" sotto forma di una bottiglia. Stile italiano, Gusto italiano!



Via Genova, 61/a  
10098 Rivoli TO  
Tel. 011 9689254  
www.gilac.it

### Birrificio dell'Etna

La passione e la voglia di creare qualcosa di unico hanno stimolato l'idea di Delfio Faraci e Leo Biasi, cultori a vario titolo del mondo della birra: qualcosa di legato al territorio, alla Sicilia e al suo vulcano. Un'impresa in cui la passione per le buone cose, il buon bere e l'attaccamento al territorio si tramutano in birre uniche ed eccellenti.

### Birrificio Geco

A Cornaredo, alle porte di Milano, un Birrificio il cui motto è Drink It Easy, il modo migliore per sintetizzare la sua filosofia: creare delle birre autentiche e genuine da bere in modo semplice, dove semplice non significa banale o scontato ma esprime la volontà di creare birre equilibrate da proporre al maggior numero possibile di persone.

### Palabrauhaus Fabbrica Birra Palazzolo

Microbirrificio e Brew Pub con servizio di mescolta della propria birra all'interno dell'ampio locale. 5 le tipologie sempre disponibili: Bionda, Weiss, Doppio Malto, Berlinerweiss e Dunkel, a cui si aggiungono le stagionali Doppel Bock, Oktoberfest, Fest Bier 1960 e Bierliebe... tutte da abbinare ai tanti prodotti di cucina e, su prenotazione, ad autentiche specialità.

www.pbh-beer.it



Italian  
Beer Tales



Vin Service è passione, innovazione e creatività, tre ingredienti in continuo fermento che da quasi 40 anni garantiscono all'azienda la miscela perfetta per essere leader mondiale nella produzione di impianti per la spillatura delle bevande. Vin Service collabora da moltissimi anni con le aziende birrarie e, nell'ambito del progetto Birreria Italiana, ha fornito ogni tipo di supporto necessario alla migliore riuscita di quello che è destinato ad essere il punto focale di Area Birra.

La gamma professionale di Liebherr spazia dalle frigovetrine per bevande ai frigoriferi Gastronorm, ai frigoriferi e congelatori per panetteria, fino ad arrivare ai congelatori verticali e ai conservatori orizzontali per gelati. Le apparecchiature commercializzate si distinguono per il forte potere refrigerante e per l'affidabilità professionale. Liebherr offre la possibilità di brandizzare le proprie apparecchiature: è possibile personalizzare le frigovetrine o i conservatori che verranno posizionati nei locali di esercizio, dando ulteriore risalto ai brand di eccellenza. Liebherr è la scelta giusta per chi vuole prodotti personalizzati che siano estremamente affidabili e di qualità.



# Birreria Italiana

Sarà la partecipazione per la 4ª volta alla Fiera di Verona a lanciare il progetto di AssoBirra messo a punto in partnership con Vin Service e BSD, importatore per l'Italia di Liebherr.

## Cos'è Birreria Italiana?

Un 'beer place' itinerante in cui è possibile degustare birra artigianale nelle principali fiere food&beverage di rilievo nazionale (Vinitaly, Cibus, Birroforum, ecc.) e, in prospettiva, di respiro internazionale. Uno spazio espositivo dedicato ai micro birrifici con limitate risorse economiche, attraverso cui potranno partecipare alle collettive e ottenere visibilità. Birreria Italiana è anche una vetrina istituzionale per AssoBirra in cui dare voce ai propri messaggi, in particolare a quelli della campagna per la riduzione delle accise sulla birra e di 'Birra io t'adoro'.

## Com'è organizzata

È un bancone di 6 metri con 20 spine, messe a disposizione da Vin Service. Ogni micro birificio può prendere in affitto massimo 2 spine con un costo di partecipazione esiguo: una soluzione che consente a un piccolo produttore di affittare una spina a una via con una spesa veramente accessibile. La partecipazione è riservata ai micro birrifici associati e non, con prelazione per quelli associati.

## Birificio Chemu

Una dinamica realtà sarda il cui nome significa "gruppo di quattro", come gli ingredienti della birra. Ciò che ci ha spinto a intraprendere questa strada è stata indiscutibilmente la passione per la buona birra, l'ambizione di volerne produrre un tipo secondo il nostro palato e il forte desiderio di farla conoscere e apprezzare da più persone possibili.

## Birificio 04

Il Progetto "Birificio 04" nasce circa due anni fa: dopo un trascorso da home Brewers Stefano e Giovanni decidono di trasformare la loro passione in un lavoro. Dopo un percorso formativo in collaborazione con il CERB ad Aprile 2015 il nostro lancio sul mercato. Attualmente produciamo tre stili: una Blonde Ale, una American Pale Ale, e una Stout.



## Birificio Pavese

Dalla passione per la birra di Claudio Caffi, nasce nel 2012 il Birificio Pavese, orgoglioso di produrre a Pavia, utilizzando i migliori cereali e luppoli provenienti da tutto il mondo. Ampia la varietà di birre, dalle chiare Summer Ale e Weiss, alle ambrate American Pale Ale, Saison e Dubbel, fino ad arrivare alla Porter e alla Pumpkin Ale stagionale.

## Eastside Brewing

Il cammino di Eastside è frutto di una lunga serie di esperienze e sperimentazioni che nel tempo lo hanno portato a creare birre dalla forte connotazione aromatica. L'amore per la tradizione unito alla voglia di sperimentare nuovi ingredienti e tecniche di produzione, ma soprattutto la ferma volontà di essere originali, è evidente in tutte le ricette.

## Fisc-ale

La prima birra prodotta da AssoBirra per sensibilizzare opinione pubblica e mondo della politica sull'alto livello di tassazione che colpisce, unica tra le bevande da pasto, la birra. Una provocazione ma anche un'ottima birra, dal gusto "piacevolmente amarognolo", perfetto per abbinamenti con piatti strutturati e difficili da digerire... come le accise!

## Insieme Birra

Nel 2015 sul litorale romano tra Ostia e Fiumicino un garage attrezzato diventa il luogo della sperimentazione dove fantasia, passione e intuito creano le prime tre birre distribuite da Insieme Birra; 90 HL in un solo anno, fra Experimentale, No More e Close Out, prodotte in maniera indipendente pur affittando gli impianti. Obiettivo 2016? Affermare IB sul mercato.

## Birra del Doge

Fondato da due giovani fratelli e l'amico birraio, specializzato nelle delicate basse fermentazioni e fedele all'acqua sorgiva del suo territorio, il Birificio del Doge, vi accompagnerà in una nuova fase della millenaria storia della birra, un viaggio che passa per l'Italia e si ferma a Venezia.

## Caber Beer

Lo slancio e l'esuberanza di Alessio ed Erika convincono papà Renzo, homebrewer di lungo corso, a lanciarsi in una folle avventura. Così nel 2012 nasce Caber Beer. Il progetto è familiare e i suoi punti di forza sono la ricerca della qualità e la passione per la birra. Ale con avvincenti sentori fruttati d'ispirazione belga ma con un originale tocco italiano. Il birificio è orientato alla green technology con l'uso di fonti di energia rinnovabile.

## Birificio Bergamasco®

È un'azienda attiva nel settore dal 2009 nel Comune di Scanzorosciate in provincia di Bergamo. Produce e commercializza birre prevalentemente artigianali e bevande analcoliche e alcoliche destinate al settore della grande distribuzione organizzata, HO.RE.CA e privati.

## Birificio I Due Mastri®

La birra è passione! Con questa filosofia il birificio I Due Mastri® brassa le proprie birre, attraverso la scelta delle migliori materie prime Italiane per portare a tutti i consumatori un sorso di vero ed autentico tocco italiano. Tutte le birre sono crude, ovvero non sono filtrate né pastorizzate, rendendo il prodotto estremamente gustoso e ricco.

## Ebers

Nata dalla voglia di esprimere la propria creatività nella trasformazione di materie prime agricole in birre di qualità eccellente Birra Ebers – in "stretta osservanza" delle regole dell'artigianalità – è sempre laghertzata per lungo tempo, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata, per garantire ottimali affinamenti di gusti e aromi intensi.

birra artigianale  
made of barley, made with heart

Land Food & Beverage  
Soc. Coop. Agr.  
Via Carlo Ciampitti, 81  
71121 Foggia  
Tel. +39 0881 021642

Michele +39 339 1221830  
Ivan +39 329 2751053  
www.birraebers.com  
info@birraebers.com  
Birra EBERS

## Amarcord

Il noto birrifico di Apecchio porterà al Vinitaly, oltre alla sua vasta gamma, la speciale Doppel Bock, g.a. 8.5% vol., nata dalla collaborazione con il Biersommelier World Champion 2013-2014 Oliver Weseloh e Davide Bigucci, proprietario ed enologo dell'azienda riminese Podere Vecciano, che ha fornito le botti di rovere francese per l'affinamento. Sarà l'occasione per degustare una birra di grande ed elegante complessità olfattiva e gustativa.

**Amarcord**  
L'ARTE DELLA BIRRA

## Baladin

Loc. Prella 60 Farigliano (CN)  
Tel. 0173 778013 [www.baladin.it](http://www.baladin.it)

## Birra Anima

Strada Provinciale 337 n.1  
Roccasparvera (CN)  
Tel. 0171.1740132 [www.birraanima.com](http://www.birraanima.com)

## Birra Flea

Via F.lli Cairoli Zona Ind.le Sud  
Gualdo Tadino (PG) Tel. 075 9108159  
[www.birraflea.com](http://www.birraflea.com)

## Birra Viola

Prodotta da Birra Arduini Cattolica (RN)  
Distribuita in Italia da Turci Bevande  
Via E. Romagna 271 Cattolica (RN)  
Tel. 0541 961015 [www.birraviola.it](http://www.birraviola.it)

## Birrifico Belgrano

Negli anni '90, in un piccolo laboratorio di Buenos Aires, nonno Nicolas trascorrevva ore a mescolare essenze e aromi per ottenere nuovi sapori. Dalla passione per la creazione e l'artigianalità nasce il Birrifico Belgrano. Queste le fondamenta su cui si basa la nostra label, nata a cavallo tra l'Argentina e l'Italia: Birrifico Belgrano punta alla valorizzazione della materia prima, al sapore autentico e alla qualità del prodotto.

## Birrifico del Forte

Via della Breccia Violetta 5/A Pietrasanta (LU)  
Tel. 0584 793384 [www.birrificiodelforte.it](http://www.birrificiodelforte.it)

## Birrifico Il Mastio

Via Aldo Moro 5 Urbisaglia (MC)  
Tel. 0733 506504  
[www.birrificiilmastio.com](http://www.birrificiilmastio.com)

## Carlsberg Italia

Via Olona 103 21056 Induno Olona (VA)  
Tel 0332 208111 [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it)

## Cimbra

Via Monte Zebio 7 Asiago (VI)  
Tel. 347 4018119 [www.birracimbra.it](http://www.birracimbra.it)

## Farsons

Notabile Road Mriehel BKR 3000 – Malta  
Tel: +356 2381 4440 [www.farsons.com](http://www.farsons.com)  
Agente Generale per l'Italia  
Emilio Lucchetti  
Cell. 370 3003973

## Haacht

Provinciesteenweg 28 3190  
Boortmeerbeek - B [www.haacht.com](http://www.haacht.com)  
Referente per l'Italia:  
Fabrizio Bonetti Cell. 338 7142562

## Ibeer

Birra agricola di eccellenza. Sulle colline marchigiane, sorge l'Impresa Agricola Ibeer, una realtà giovane ed effervescente, come i prodotti della sua terra. 5 ettari di campi coltivati ad orzo, un laboratorio di produzione, 6 tipologie di birra attualmente in gamma, acqua purissima, materie prime eccellenti.

## Maltovivo

Contrada Piana Ponte (BN)  
Tel. 0824 876420 [www.maltovivo.it](http://www.maltovivo.it)

## Melchiori

Via Santa Barbara 2 Fraz. Tres  
Predaia (TN) Tel. 0463 468125  
[www.luciamaria.it](http://www.luciamaria.it)

## Officina della birra

Viale Matteotti 11 Bresso (MI)  
Tel. 02 6106076 [www.officinadellabirra.it](http://www.officinadellabirra.it)

## Privatbrauerei Schweiger

Schweiger ist Gold letteralmente significa "il silenzio è d'oro" e non è soltanto lo slogan della campagna pubblicitaria della birreria familiare di Markt Schwaben, in Baviera, ma è anche la sua ambizione perché investe tempo, idee e sacrificio per offrire soltanto specialità birraie di ottima qualità e di gusto. E questo, ci dicono, lo facciamo volentieri.

## Theresianer

Via Foscarini 52 Nervesa della Battaglia (TV)  
Tel. 0422 8891 [www.theresianer.com](http://www.theresianer.com)

## Warsteiner Italia

Via Monte Pastello 26  
San Giovanni Lupatoto (VR)  
Tel. 045 8772711 [www.warsteiner.it](http://www.warsteiner.it)

## White Dog Brewery

Via Monzone 32  
Rocchetta di Guiglia (MO)  
Tel. 059 792074  
[www.whitedogbeer.com](http://www.whitedogbeer.com)

**Amarcord**  
L'ARTE DELLA BIRRA

# IL GUSTO DA RACCONTARE

ITALIAN CRAFT BEER · SINCE 1997

ci potrete gustare anche:

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



Taste  
and share  
#BIRRAAMARCORD

WWW.AMARCORD.IT

# Reportage da Beer Attraction

Organizzata da Rimini Fiera in collaborazione con Unionbirrai e con il patrocinio di Italgrob, la 2a edizione di Beer Attraction ha registrato numeri eccellenti: 350 espositori (+150)), 14.581 visitatori (+10,3% - dato sottoposto a certificazione da un ente indipendente, secondo la norma ISO 25639:2008), 300 business meeting con buyer provenienti da 21 paesi del mondo, 168 giornalisti e blogger, italiani ed esteri, accreditati con una straordinaria visibilità su grandi media e social.

di Daniela Morazzoni

La manifestazione ha visto una massiccia presenza del prodotto e delle tecnologie su un lay out articolato in Birre (artigianali, specialità birraie, collettive regionali italiane ed estere), Tech (presenti le aziende leader di processing, filling e packaging) e Food (valorizzato da chef di prestigio e beer specialist). Con Beer Attraction 2016, dice il presidente di Rimini Fiera, Lorenzo Cagnoni, abbiamo vinto la sfida di dare alla filiera e al mercato italiano il ritorno di una manifestazione di riferimento. Non a caso a Rimini, territorio unico per concentrazione di locali e competenza organizzativa e fieristica, da sempre motori del business e delle tendenze del beverage internazionale. L'Italia, aggiunge Patrizia

Cecchi, direttore della BU Food&Beverage, Wellness and Consumer, pur non essendo un paese di storiche tradizioni birrarie è il paese del gusto e della creatività e li trasferisce nell'originalità della composizione degli ingredienti per la produzione di birre. Ecco che si afferma uno stile italiano, riconosciuto e molto apprezzato anche all'estero.

Sono stati centinaia, conclude Flavia Morelli, project manager Beer Attraction, gli eventi in fiera e fuori fiera con laboratori di degustazioni, showcooking e convegni. Fra questi svettava per dimensioni e internazionalità il premio Birra dell'anno, il concorso organizzato da Unionbirrai con 64 giudici da tutto il mondo.



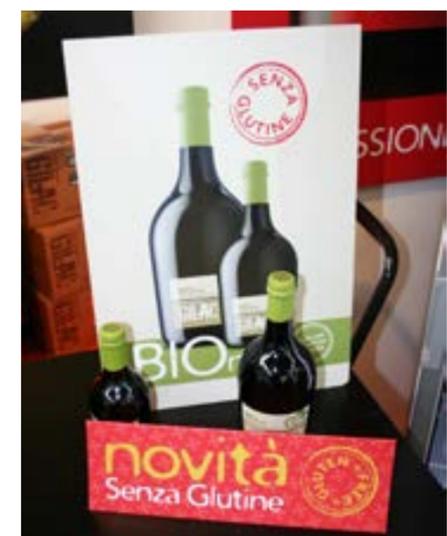
## Di stand in stand

Tante novità, tante curiosità e tanti amici da salutare nel nostro girovagare fra gli stand di Beer Attraction. Ve ne diamo un reportage fotografico scusandoci fin da adesso se abbiamo "saltato" qualcuno... non ce ne voglia.

Fra le curiosità va certamente annoverata la linea cosmetica di VitaB extraordinary beer treatment. Che la birra avesse tante proprietà benefiche lo sapevano, che il bagno nella birra stimolasse il metabolismo, l'espulsione di sostanze nocive dal corpo, il rilassamento della tensione interna ed esterna, combattesse la stanchezza e lo stress confesso che non lo sapevo. In fiera abbiamo visto shampoo e balsamo per capelli, gel doccia e sali da bagno, latte idratante e maschera idratante, peeling viso e corpo, insomma una linea cosmetica completa a base di lievito, luppolo e birra ceca!

E già che siamo in vena di salute, perché non soffermarsi sul Birrifico La Casa di Cura con il suo Kit di Pronto Soccorso: T.S.O., TAC, Flebo, TRIPELennamina e, visto che non ci si deve far mancare nulla, anche Santa Morte. Novità dal Birrifico Gilac, la BIOnda, prodotta con orzo

da agricoltura biologica coltivato in Italia, dall'aroma piacevolmente maltato e floreale (d'acacia), di particolare leggerezza con nota amara moderata, una birra bio, glutem free e buona. Nello stand di Drink's Service di Fermignano, fra un mare di birre distribuite da questa azienda marchigiana, ci ha colpito un succo di mela che va oltre ogni aspettativa, parliamo della linea Kohl, succhi di mela di montagna, in purezza ed abbinati ad altri ingredienti, veramente buonissimi.



**Nel nostro stand**

Frequentatissimo come al solito, e ringraziamo tutti coloro che sono venuti a trovarci, il nostro stand ha visto il nascere di una nuova iniziativa, la consegna dell'attestato di merito come Degustatore di Birra. Il 2015 ha incoronato Roberto Parodi che si è distinto per la sua attività infaticabile e per la sua capacità "illustrativa" delle birre, attraente e coinvolgente, mai pedante. Esperto conoscitore, ha il dono della semplicità nelle spiegazioni, non indulge a tecnicismi o paroloni, e soprattutto non fa sfoggio della sua indiscutibile cultura brassicola: è questo che rende interessante partecipare alle sue degustazioni. Un attestato di merito davvero "meritato".



## BIRRIFICIO DELL'ANNO

È la Fabbrica della Birra Perugia, "un birrificio moderno dal cuore antico" ad aggiudicarsi il titolo di birrificio dell'anno 2016, riconoscimento ottenuto dalla sommatoria di punteggi nell'ambito della 11ª edizione di Birra dell'Anno svoltasi a Beer Attraction. Dopo oltre un secolo dalla sua fondazione, il birrificio di Pontenuovo di Torgiano, località a pochi chilometri dal capoluogo umbro e a due passi dal Tevere, può finalmente festeggiare tanto la rinascita, avvenuta nei primi anni del Duemila, quanto la tradizione di un territorio. È un'emozione fortissima che arriva dopo l'oro dell'anno scorso nella categoria APA e vari altri riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale, così dichiara Luana Meola, socio

e mastro birraio fresco di vittoria. È la prima volta, spiega, che mandiamo tutti i nostri prodotti al concorso, ci sentivamo pronti per un giudizio complessivo. Le nostre birre sono tutte beverine, caratterizzate da un ottimo equilibrio, mai estreme, semplici ma non banali, ciò che vince è il lavoro costante di ricerca qualitativa.

Il gruppo perugino trionfa grazie agli ottimi piazzamenti ottenuti in alcune delle 26 categorie del concorso: secondo e terzo posto ex equo tra le birre chiare, ad alta fermentazione di ispirazione angloamericana (*Golden Ale* e *Birra Perujab*), e due primi posti assoluti rispettivamente nella categoria delle chiare ambrate English IPA (*Suburbia*) e in quella delle birre acide (*Birra Isterica*).



### Il Calice per la Degustazione della Birra è CRAFTY



SON.hyx

TITANIUM reinforced

Design italiano 100%  
Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4000 lavaggi industriali  
Trattamento permanente dello stelo +140% resistenza  
Testato e approvato dal CENTRO STUDI ASSAGGIATORI



www.vdglass.it  
info@vdglass.it

Vi proponiamo un "virtuale" tour per Beer Attraction, autentico caleidoscopio di birre, impiantistica, food e cultura birraria, a caccia di "assaggi curiosi e inusuali", per scoprire dove la fantasia e la creatività dei mastri birrai stia traghettando il mondo birra e con esso il mercato

# Strange Tour

## a spasso fra le curiosità birrarie



Comincio il mio giro fra i numerosi stand birrai e arrivo vicino a quello di **Foglie d'Erba**, birificio di Forni di Sopra, Udine, e butto l'occhio in cerca di qualcosa di particolare. Il mio sguardo è catturato da **Cherry Lady** una Sour Fruit Ale. Scambio due battute con il ragazzo alle spine e poi finalmente la ordino. Mentre spina mi racconta che si tratta di una birra a doppia fermentazione: la prima in acciaio da base Bierè Blanche e la seconda in un fermentatore apposito con l'aggiunta di lamponi e ciliegie bio delle Dolomiti Friulane. Prendo il calice in mano: ho di fronte un'ambrata dalla schiuma sottile. Subito il mio naso è rapito dalle note di mandorla e lamponi. Aspetto qualche secondo, riflettendo sul fantastico bouquet e poi assaggio: in bocca l'acidità è presente ma non risulta mai eccessiva e rincorre in un gioco senza fine sensazioni di lime e ciliegia che dissetano e appagano. Wow sono letteralmente conquistata e penso che il mio tour sia cominciato davvero alla grande! Ricomincio a passeggiare guardando gli stand colorati e già brulicanti di persone nonostante siano solo le 11:30 e vengo

attirata dalla bella estetica del **Birificio Renton**, dove su sfondo chiaro campeggia, come fosse un carboncino su tela, un uomo con sciarpa rossa che passeggia con un lupo. Mi avvicino e chiedo al birraio quale sia fra le loro spine la birra che non avrei potuto dimenticare, e lui mi dice: "Ti faccio assaggiare **Lola**, la nostra Sai-



son alla salvia!" Sono già entusiasta! Non si trovano molte birre aromatizzate con quest'erba officinale. Arriva la pinta e la presenza è ottima: schiuma candida, compatta e persistente. Annuso e il profumo di salvia sale piacevole alle narici assieme al profumo del coriandolo; spendo qualche altra chiacchiera con Elia Adanti e mi spiega che questa curiosa aromatizzazione è un tentativo di risposta ai luppoli aromatici. In bocca è piacevolissima, speziata al punto giusto e molto scorrevole. Alla fine saluto e soddisfatta ricomincio il mio giro. Letteralmente due passi dopo ... trovo una birra al Wasabi. Wasabi nella birra? Assaggio imperdibile penso ... ne ordino una. Il ragazzo alle spine mi spiega essere **Wasabic** una Pils Ale da 4,5 gradi del birificio Valensiano **Tyris**, importato in Italia dalla ditta 2Drink di Cesena. Già dalla spina si diffonde un profumo piuttosto importante di zenzero; la avvicino al naso ed in effetti le note dominanti sono le sensazioni pungenti e qualche vago ricordo di miele; in bocca è interessante, amara, secca e piccante al retrogusto. Una birra curiosa, ma forse per le sue spiccate assonanze alla famosa salsa verde orientale, adatta

alla ristorazione più che alla degustazione solitaria.

Lascio il presidio spagnolo e mi lascio incuriosire da uno stand di cosmetici; ebbene sì ... creme e prodotti per corpo e capelli a base di birra! Il birificio che li commercializza è **Montelupo** di Montelupo Fiorentino. Superata l'iniziale sorpresa do una rapida occhiata alle spine e ti trovo qualcosa di veramente stuzzicante! Assaggio **ReTartù**, una lager che subisce dry hopping con il tartufo Scorzone. Il naso è pregno di tartufo e sentori di sottobosco; in bocca risulta rotonda, piacevolmente amarognola, molto equilibrata e nel suo genere piacevole. Camminando verso lo stand successivo rincorro i pensieri e rifletto su tutte quelle pietanze a cui l'avrei piacevolmente abbinata.

Giro un altro po' e di sfuggita scorgo in un medaglione due tridenti incrociati; sto per proseguire quando mi viene il forte dubbio che si tratti di una birra con qualche richiamo al mare e la curiosità esplose e torno sui miei passi. Mi avvicino e ordino una **Margose**. Ebbene si tratta proprio di una Gose prodotta con l'acqua di mare depurata e filtrata dal birificio **Birranova**



di Triggianello in provincia di Bari. Chiara e opalescente, ammalia le mie narici con freschi sentori di coriandolo e cedro; leggera e piacevole, la trovo equilibrata e pulita, con la nota sapida che c'è ma non disturba, non è mai tracotante. E allora, assaggiata anche una birra con l'acqua di mare, muovo gli ormeggi verso altri lidi. Approdo, dopo qualche minuto di vagabondaggio, in uno stand romagnolo: quello del **Birificio Agricolo La Mata**. Colpita dai simpatici medaglioni con i buffi animali della fattoria mi lascio intrigare da una Blanche allo zenzero, la **Bheè**, il cui me-

CERVELLA ARTESANAL  
**TYRIS**  
DE VALÈNCIA  
NATURAL I DE QUALITAT



daglione verga una simpatica capra dal pizzetto azzurro. Chiedo un po' di informazioni nell'attesa dell'assaggio e scopro essere una Blanche speziata con zenzero, coriandolo, scorze d'arancia amara e pepe sichuan; le aspettative sono altissime, ora sono veramente impazienti! Arriva la pinta e gongolo già all'annuso; fresca nelle note di zenzero, coriandolo e fiori bianchi, non si smentisce al palato: scorrevole, buona e dissetante. Soddisfatta e dissetata dall'assaggio saluto il simpatico staff del



birrificio e proseguo.

Riprendo a camminare, l'altoparlante annuncia le ultime categorie per le premiazioni delle birre dell'anno e io scorgo lo stand di **Lambrate**, preso letteralmente d'assalto. Mi avvicino a fatica e vedo fra le proposte una Black Rye Ipa all'Abanero: resistere è letteralmente impossibile!

Arriva il bicchiere di **Grateful Deaf** e osservo il nettare oscuro che mi accingo ad assaggiare. Lo avvicino lentamente alle narici ignara di cosa potermi aspettare ma percepisco la tostatura dei malti neri e leggeri tocchi resinosi e mi rilasso. Assaggio e ne rimango piuttosto affascinata: è un gioco equilibrato fra caffè, tostato, erba tagliata, resina e poi bang esplose una sensazione di piccante, di pepe. Interessante ed inaspettata penso debba rappresentare la chiusura dei miei assaggi, quando qualche metro dopo trovo un Imperial Stout che si chiama **Oscura** e sento la necessità di passare al lato oscuro della forza parafrasando Star Wars. Il birrificio che la produce si chiama **Brunz** ed è di Empoli. La ordino e osservo già dalla spina il fascino di questa cascata di velluto nero che morbidamente si appoggia e riempie il piccolo Belgian Beer. Splendida direi! Cremosa, suadente e intrigante. Se al naso spiccano i malti scuri con note di caffè,



zucchero bruciato e liquirizia, il palato si arricchisce di una calda e piacevole sensazione etilica unita a tocchi di erbe officinali. Dopo questa Imperial Stout possente e palestrata chiudo gli assaggi soddisfatta, mi avvio verso l'uscita e non vedo l'ora di tornare il prossimo anno.

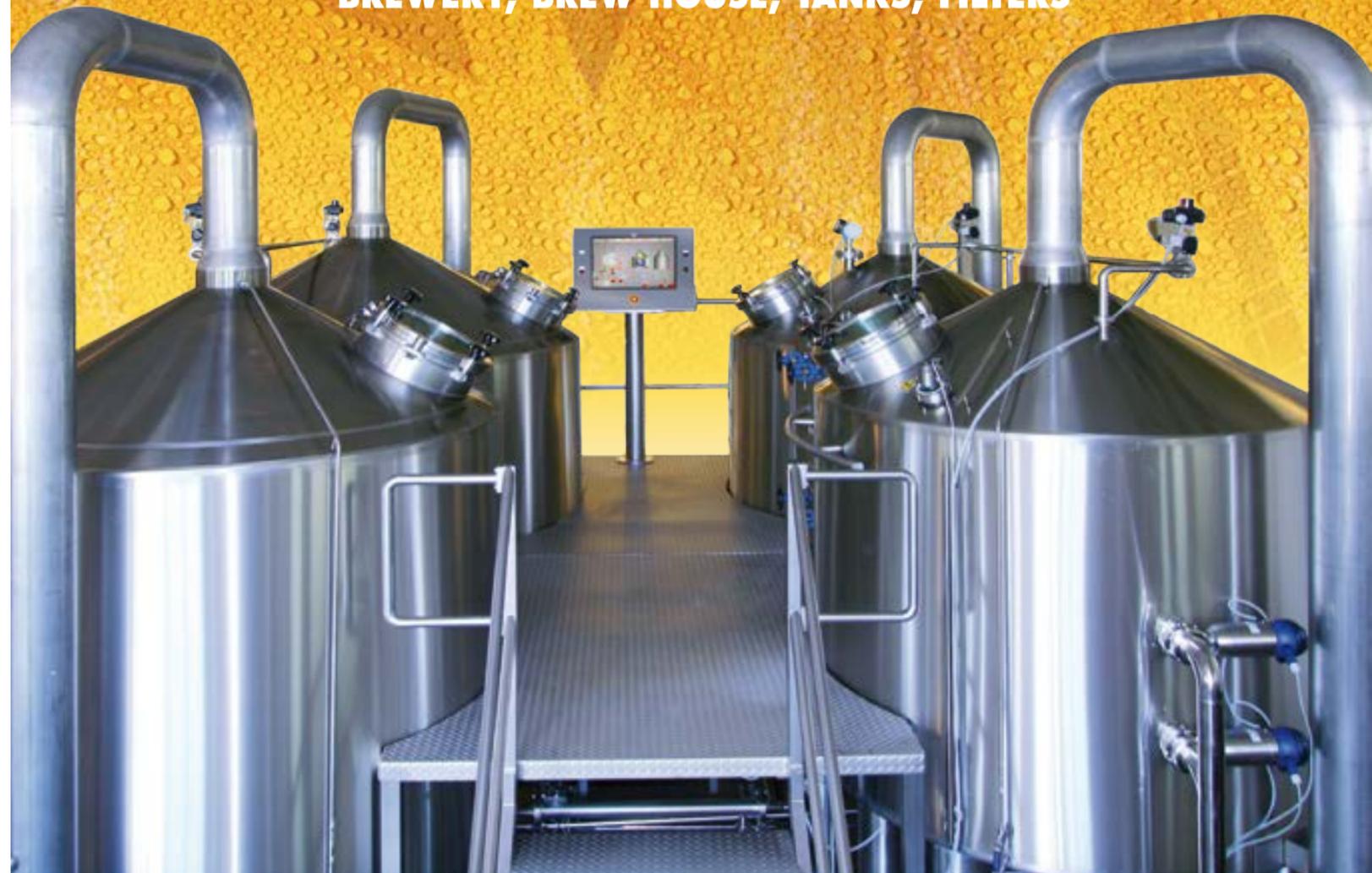
Camminando rifletto su come il panorama birra sia in continuo fermento e come i birrifici oramai sperimentino con le materie prime più insolite e curiose e come il mercato birra debba essere terribilmente veloce e informato per poter stare al passo con l'energica vitalità dei birrifici.

Un inno alla creatività!



# spadoni

## BREWERY, BREW HOUSE, TANKS, FILTERS



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

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



## DENTRO LA COTTA



### Birra Antoniana Ai Tadi

L'ultima nata in casa Birrificio Antoniano è una blanche raffinata dalle note fresche e agrumate con un finale speziato. È Birra Antoniana Ai Tadi, g.a. 5,2% vol., che nel nome manifesta il suo legame con il territorio (i Tadi erano un'antichissima famiglia padovana) e nel packaging si distingue tanto da vincere il premio speciale per la categoria 33cl Best Italian Beer, concorso patrocinato dal Mi-

nistero dell'Agricoltura. Un premio particolarmente apprezzato nel Birrificio che idea e sviluppa internamente tutte le sue etichette. I colori dell'etichetta di Birra Antoniana Ai Tadi richiamano l'azzurro del cielo a primavera, il sole alto e luminoso, e le prime fioriture dei papaveri tra le spighe che annunciano la maturazione del frumento, ingrediente principe dello stile Blanche.

### Elav Vienna Lager

La nuova birra del Birrificio Indipendente Elav di Comun Nuovo di Bergamo si distingue per un ingrediente che non esitiamo a definire insolito, la polenta. Omaggio al territorio ed alla tradizione bergamasca, la Vienna Lager, al malto Vienna e al luppolo ceco Kazbek, unisce le chips di risulta della cottura della polenta (cioè la crosta rimasta attaccata al paiolo della polenta che il giorno dopo è croccante e sottile... da mangiare come le patatine).



### Collesi Blanche e Collesi Ipa

Ideale per l'arrivo dei primi tepori, **Collesi Blanche** g.a. 5% vol. è una birra leggera e facile da bere, caratterizzata da sentori di fiori e frutta esotica e da note di agrumi, in un equilibrio gustativo ben dosato, che le dona freschezza: da abbinarsi a pinzimoni, piatti delicati a base di carne o pesce, formaggi freschi a pasta molle, dolci al forno semplici.

Dai toni caldi e avvolgenti, con un gusto intenso e persistente, **Collesi Ipa** g.a. 8,5% vol. restituisce note di pompelmo e frutta tropicale che emanano da un colore giallo miele e da una schiuma compatta: perfetto accompagnamento per piatti di pesce, carpacci di carne o verdure, e formaggi molto stagionati.



### Essenza

L'ultima nata in casa del Birrificio Viadanese è una classica blanche belga non filtrata e rifermentata in bottiglia di grad. alc. 4% vol. Presenta una schiuma bianca persistente, al naso ha un'intensa nota di agrumato, al palato offre note di coriandolo ed agrumi; una birra fresca e dissetante come si conviene allo stile.



### Masalabir

Hibu, birrificio artigianale e agricolo di Burago di Molgora (MB), ha creato una birra a tiratura limitata che nasce dal desiderio di essere utili al progetto umanitario, ideato dall'alpinista e medico Annalisa Fioretti dopo il terremoto dello scorso aprile in Nepal, a cui sarà devoluto il ricavato della vendita di Masalabir. Questo il nome della birra che si ispira al tipico tè nepalese. La ricetta, frutto di un equilibrato studio delle varie tipologie di spezie con cui è realizzato il Masala Tea, esprime note più o meno accentuate di cardamomo verde, zenzero, cannella, chiodi di garofano, pepe e tè nero. Il risultato è una bevuta estremamente rinfrescante, profumata, una Specialty Ale di 5° e 25 IBU.



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



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

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



Birrificio  
Artigianale [iduemastri.it](http://iduemastri.it)  
Tel. 0574 1760708



FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE - ERBA (CO)

**DOPPIO MALTO**  
BEWING COMPANY  
[WWW.DOPPIOMALTO.IT](http://WWW.DOPPIOMALTO.IT)

# Asparagi... ed è primavera in tavola!

**Una rondine non fa primavera ma gli asparagi sì! Sono proprio loro i padroni indiscussi delle ricette primaverili, preparate soprattutto con gli asparagi verdi ma incredibilmente sfiziose con quelli selvatici, delicate con gli asparagi bianchi, dal gusto leggermente amarognolo con gli asparagi violetti.**



Qualcuno ha definito questo ortaggio *camaleonte* perché cambia il colore delle sue cime in base a dove sviluppa la sua germogliazione, bianco se germoglia sotto terra in totale assenza di luce, verde se si sviluppa alla luce del sole, violetto che nasce bianco ma riesce a fuoriuscire dalla terra per esporsi ai raggi solari; se poi per camaleonte vogliamo intendere chi sa adattarsi a situazioni diverse, beh! l'asparago allora è un camaleonte anche in cucina per la sua versatilità: come antipasto o nei primi, con le uova o il pesce, in insalata o per contorno, i suoi impieghi sono numerosi.

L'asparago risale a tempi remoti, si sa che era conosciuto già nelle civiltà mesopotamiche, ma è a Roma che è stato considerato un cibo prelibato, tanto che furono realizzate navi specializzate per il suo trasporto, le *asparagus navis*, e visto che siamo in vena di curiosità storiche non dispiace ricordare che anche nell'antica Roma si sapeva che è un ortaggio che richiede pochi minuti di cottura. A tal proposito citiamo Svetonio che, rife-



rendosi ad un'azione militare di Augusto, per indicarne la velocità, scrisse che c'era voluto meno tempo che per cuocere degli asparagi. Comunque dal Rinascimento l'asparago visse il suo splendore in Francia e nel '600, all'epoca del Re Sole che ne era particolarmente ghiotto, fu incrementata la sua coltivazione. La fortuna degli asparagi sembra sia collegata, oltre ovviamente al loro gusto, al "mito" di essere un cibo afrodisiaco: risulta che Napoleone III rinviasse le sue cene "intime" se non c'erano gli asparagi e non è un caso che entrino a far parte di molti menu di San Valentino. Oggi i maggiori consumatori al mondo sono i tedeschi... meditate gente, meditate... che siano loro i nuovi latin lovers? Finite le curiosità e gli aneddoti, che consiglio ai nostri gestori di saper utilizzare nella presentazione del piatto ai propri clienti, torniamo all'utilizzo degli asparagi in cucina. Come ben sappiamo la parte commestibile è il turione che, al momento dell'acquisto, si deve presentare turgido, dritto, elastico e con la gemma ben serrata. La pulizia dell'asparago deve essere "precisa". Dopo il lavaggio sotto acqua corrente, occorre eliminare la parte filamentosa con un pela patate o un coltellino, procedendo verticalmente



dall'alto verso il basso fino ad arrivare a pochi centimetri dalla punta, poi, per rendere omogenea la cottura, sarebbe bene "pareggiare" la lunghezza degli asparagi. La cottura avviene nell'asparagiera in cui verranno messi gli asparagi a mazzetto, così da lessare gli steli lasciando fuori le cime che invece cuoceranno al vapore, oppure, e dipende dall'utilizzo che ne vorrete fare, si potrà già separare gambi da cime per diverse cotture.

Il modo tradizionale per servire gli asparagi verdi da noi è farli saltare in padella, previa lessatura, con burro o burro e parmigiano: sono gli asparagi alla parmigiana. Oppure, molto diffuso, è servirli con uova al burro e formaggio grattugiato, si chiamano alla Bismarck o alla milanese. Con gli asparagi selvatici altro classico è la frittata, sfiziosa e saporita. Con gli asparagi bianchi la tradizione vuole il risotto ma io vi consiglio caldamente di tagliarli a fette sottilissime e presentare un carpaccio gustosissimo, a cui potrete aggiungere carote a julienne e come salsa una semplice emulsione di olio, sale e pepe... un antipasto da leccarsi i baffi! Con gli asparagi viola punterei alla preparazione al forno, da servire poi con uova sode sbriciolate condite con olio sale e pepe, un ottimo contorno o un piatto unico a seconda della quantità servita. Uscendo dalla tradizione spazio alla fantasia. Gli asparagi avvolti da una fetta



di melanzana grigliata e prosciutto crudo sono finger food o antipasto, preparati in torta salata e sporzionati possono entrare in un tagliere di antipasti o accompagnare un cocktail di benvenuto; abbinati ai gamberetti diventano un appetitoso sugo per pastasciutte, da provarli con noci e prezzemolo per una inaspettata spaghetтата; che dire poi di una vellutata di asparagi? sempre perfetta anche come entrée. Se uova, riso e formaggi sono l'accompagnamento classico, altrettanto si può fare con carni, ad esempio con il pollo in involtino, e pesci, seppie, pesce spada, gamberoni. Chi ama gli asparagi sa gustarli in insalata o semplicemente accompagnati da salse, dalla salsa bolzanina alla salsa olandese, c'è solo l'imbarazzo della scelta.



# SQUISITE RICETTE con gli asparagi Demetra

Con gli asparagi di Demetra, bianchi e verdi al naturale ma anche verdi grigliati e verdi calibrati per la ristorazione, la qualità è in tavola in tutte le stagioni

È vero che l'asparago è frutto di stagione ma è altrettanto vero che quando è raccolto al momento giusto, è oggetto di un'accurata selezione, è trattato attraverso un processo di produzione certificato e confezionato con tecnologie e materiali innovativi, così come l'azienda di Talamona sa fare, beh! siamo di fronte ad un prodotto di alta qualità che garantisce ottime ricette per la ristorazione moderna.

DALLA CUCINA

## Tagliatelle con Funghi Porcini, Asparagi Grigliati e Capesante

Ingredienti per 4 persone: 400g tagliatelle, 160g porcini trifolati Troll Demetra, 12pz asparagi verdi grigliati Demetra, 12pz cappellette (200g), erba cipollina liofilizzata Wiberg q.b., q.b. olio evo Demetra q.b., sale e pepe Wiberg q.b.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. A parte in una padella saltare con olio le cappellette tagliate a pezzi e gli asparagi verdi tagliati a metà. Terminata la cottura, aggiungere i funghi porcini, le tagliatelle e saltare abbondantemente aggiungendo olio ed erba cipollina. Disporre la pasta su un piatto e decorare con gli ingredienti prima di servire fumante.



## Garganelli al pettine con ragù di pesce, asparagi e pistilli di zafferano

Ingredienti: 400g garganelli Canuti, 200g pesce misto (salmone, calamari, gamberi, cozze e vongole), 12 asparagi grigliati Demetra, olio evo q.b., sale e pepe q.b. Wiberg, pistilli di zafferano q.b. Wiberg, vino bianco q.b., erba cipollina q.b. Wiberg  
Inizialmente sciogliere i pistilli di zafferano in poca acqua tiepida e cuocere in abbondante acqua salata i garganelli. A parte in una padella rosolare gli asparagi precedentemente tagliati a pezzi e il pesce tagliato a cubetti con olio e sistemare di sapore con sale e pepe. Quando il tutto è ben dorato sfumare con vino bianco e lasciare evaporare. Una volta terminata la cottura della pasta aggiungerla al sugo e dopo aver aggiunto anche i pistilli di zafferano e la sua acqua, saltarla ripetutamente finché il tutto sia ben amalgamato. Decorare con erba cipollina e servire.



## Pizza Asparagi e Uova

Ingredienti: 40g crema di asparagi bianchi Demetra, 5/6 asparagi verdi Demetra, 60g mozzarella, 1 tuorlo d'uovo, glassa all'aceto balsamico q.b.  
Stendere la crema sul disco della pizza, aggiungere gli ingredienti e cuocere nel forno. Si consiglia di aggiungere la nevicata d'uovo (precedentemente cotta a sodo) all'uscita della pizza dal forno.



ADV: WWW.AIT.AGENCY.COM



## Storie di gusto.



Ingredienti di Qualità  
per la Ristorazione Moderna

Demetra è l'importatore esclusivo dei prodotti Wiberg nel canale Ho.Re.Ca in Italia.  
**WIBERG**  
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

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

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

L'azienda di Migliarino Pisano, specialista dei prodotti tipici tedeschi e bavaresi... e non solo, da sempre al servizio del cliente con idee e soluzioni che ne facilitino il lavoro, propone piatti di qualità pronti in pochi minuti

## DA SVEVI PIATTI PRONTI



Non c'è un locale uguale ad un altro, anche in termini di cucina, attrezzature e possibilità di preparazione dei piatti. Il recente successo del concetto di beer-shop, ad esempio, dimostra come, anche in piccoli spazi senza particolari strutture adibite alla cottura, sia possibile sviluppare un locale di qualità e di successo.

Svevi, azienda che ha fatto dell'attenzione alle necessità del settore food in tutte le sue sfaccettature il suo punto di forza, ha maturato con gli anni una particolare attenzione a questo tipo di mercato; ad oggi comprende nel suo catalogo anche prodotti particolarmente indicati a quelle realtà che non hanno grandi possibilità di cottura ed elaborazione dei piatti, ma che tuttavia non vogliono rinunciare alla qualità e ad un'offerta gastronomica ricca e diversificata. La selezione di piatti pronti Svevi comprende, tra le tante specialità, una serie di zuppe e vellutate pronte, nel pratico formato in lattina da 400 ml.

Un esempio: la **crema di asparagi bianchi**. Delicata e saporita, basta scaldarla pochi minuti in microonde per avere un piatto da una o due porzioni saporito, invitante e... facile e veloce da preparare.

Ottima servita da sola, ma anche come base per preparare contorni e piatti più elaborati. Inoltre, il formato in lattina ne permette la lunga conservazione a temperatura ambiente. Ad affiancare la crema di asparagi troviamo: **crema di funghi porcini, crema di zucca, zuppa BIO di verdure e carne, gulasch** e i piatti pronti, composti da wurstel e contorno: **piatto della Franconia, piatto della Foresta Nera** e **piatto della Baviera**. E ancora, **canederli in brodo di carne** e **maultaschen IGP in brodo di verdure**, tutti nel pratico formato lattina 400 ml. La selezione di specialità Svevi è presentata, insieme alle novità 2016, alla fiera **Cibus di Parma dal 9 al 12 Maggio**, dove Svevi accoglierà i clienti e gli interessati al **padi-gione 2, stand 180**.



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](http://www.potatodippers.com) o chiamaci al numero 800 781 800



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

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



# Tavoli Trasparenti

È online il sito di "Tavoli Trasparenti" ([www.tavolitrasparenti.com](http://www.tavolitrasparenti.com)), l'iniziativa benefica presentata lo scorso 30 novembre 2015 in conferenza stampa a Milano e nata dall'incontro tra la onlus Il Gusto per la Ricerca ed H-ART.

L'obiettivo, con il supporto dei primi 300 ristoranti italiani indicati da "Top delle Guide Ristoranti", grazie alla collaborazione con la rivista Civiltà del Bere, è quello di raccogliere donazioni a favore di strutture impegnate nella ricerca scientifica pediatrica e nell'accoglienza dell'infanzia in difficoltà. Dai primi di marzo, prenotando un Tavolo Trasparente, ognuno di noi potrà contribuire all'iniziativa in tre semplici gesti.

1 - Acquistare un menù degustazione completo di abbinamento vini, messo a disposizione dal ristoratore, nel ristorante preferito.

2 - Oltre al pagamento online del menu, si potrà effettuare una donazione aggiuntiva.

3 - Il ricavato verrà donato al 100% e le donazioni effettuate saranno visibili nella sezione "I Risultati" del sito.

All'iniziativa "Tavoli Trasparenti" in pochissimi giorni hanno già aderito i seguenti ristoranti: Le Calandre e il Ristorante Quadri della famiglia Alajmo; Dal

Pescatore della famiglia Santini; Da Vittorio dei fratelli Cerea; Glass Hostaria di Cristina Bowerman; La Credenza di Giovanni Grasso; La Lanterna Verde dei fratelli Tonola; Lazzaro 1915 di Piergiorgio Siviero; Zum Löwen di Anna Matscher; Il Palagio di Vito Mollica; Vecchia Malcesine di Leandro Luppi; Da Christian e Manuel dei fratelli Costardi; Il Vairo del Volturmo di Renato Martino; La Peca dei fratelli Portinari; La Capinera di Pietro D'Agostino; EL COQ di Lorenzo Cogo; Gellius di Alessandro Breda; Le Giare di Gianluca Gorini; La Bandiera di Marcello Spadone e Bruna Sablone; Feva di Nicola Dinato; I Castagni di Enrico Gerli; Ristorante Paolo Teverini di Paolo Teverini; Dac a trá di Stefano Binda.

Per essere sempre aggiornati sulle ultime adesioni dei ristoranti di tutta Italia si consiglia di visitare il sito [www.tavolitrasparenti.com](http://www.tavolitrasparenti.com).

Partecipando a questo progetto, ristoratori e clienti, entreranno a far parte di un vero e proprio circuito del gusto dove **mangiare diventa sinonimo di donare**.



CUBETTI DI  
**BREZEL**  
GUSTOSI E CROCCANTI

CLASSICO  
FORMAGGIO  
CIPOLLA  
ROSMARINO  
DISCO INFERNO

GOOD NEWS:  
PROVA LA NUOVA CONFEZIONE  
SELF SERVICE 30 G.  
NEL TUO BAR

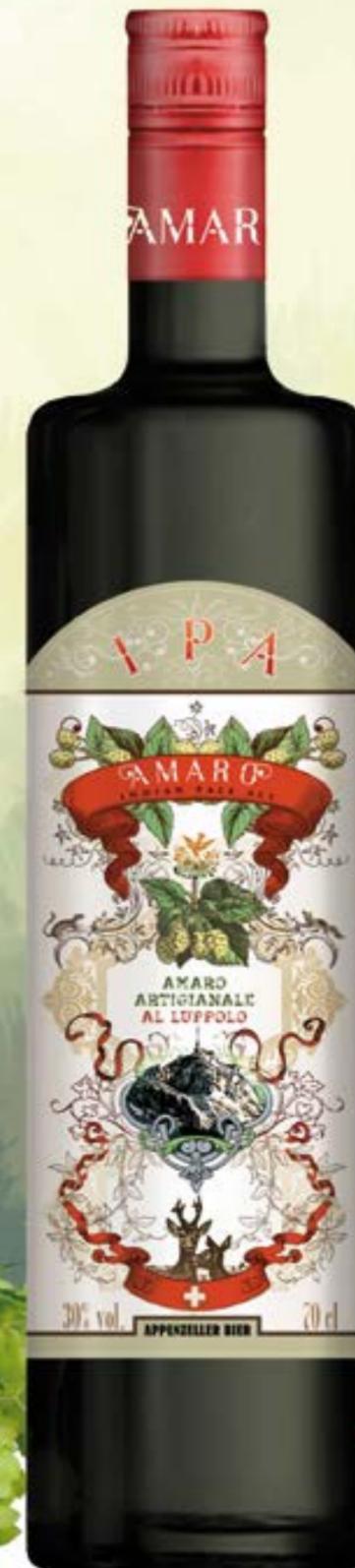
DAL CORTIVO  
Il buon vino di Cortina  
1900 - 1910

Tel. 0441.975050 Isola Vicentina-VICENZA  
[www.dalcortivo.it](http://www.dalcortivo.it)



# Amaro artigianale al Luppolo

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



**APPENZELLER BIER**  
[www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

Etica, cultura e solidarietà: questa è la ricetta dell'Associazione Le Donne dell'Horeca per promuovere il ruolo della donna e le pari opportunità in tutto il settore Fuori Casa.

# ADHOR... e il mondo Horeca vale di più



ETICA  
CULTURA  
SOLIDARIETÀ  
*il mondo HoReCa  
vale di più*



**S**i è parlato molto, negli ultime mesi, di quanto l'universo della birra stia diventando "sempre più rosa", lungo tutta la sua filiera: dalla produzione al consumo, il numero delle donne coinvolte è in costante crescita; un fenomeno confermato dalla nascita di associazioni, tutte al femminile, interessate al settore brassicolo. ADHOR, Donne dell'Horeca, è una di queste, anche se non si occupa in maniera esclusiva di birra. Fondata un anno fa all'interno di Italgrob, Federazione Italiana Distributori Bevande, l'associazione è nata invece per promuovere il ruolo della donna e le pari opportunità in tutto il settore Fuori Casa: in maniera trasversale, dall'industria beverage e food, ai distributori del canale ingrosso, ai pubblici esercenti. Abbiamo incontrato il presidente Paola Giacchero in occasione di Beer Attraction, dove è stato sottolineato il legame fortissimo tra ADHOR e il mondo della birra, che conta tra i suoi estimatori un numero sempre crescente di donne – convinte, attente e consapevoli consumatrici –, e che rappresenta per questa ragione un

ambito in cui l'associazione potrà fare la vera differenza. Le chiediamo il perché di un'associazione femminile nel mondo Horeca, e ci spiega che in questa categoria le donne già rappresentano una risorsa preziosa, ma non riescono a riscuotere la giusta e dovuta considerazione. I numeri le danno ragione: su dieci operatori impiegati nel settore sei sono donne, e molte delle imprese nate lo scorso anno sono gestite – appunto – da donne. La parità con gli uomini, tuttavia, è lontana: soprattutto nei ruoli manageriali, che riguarda solo il 33% della totalità. Comprendiamo meglio il valore che l'associazione è in grado di portare al mondo Horeca quando ci spiega come ADHOR intende promuovere il ruolo della donna, la cultura della partecipazione egualitaria al mondo dell'economia e dell'impresa, leggi specifiche a sostegno delle iniziative di start up al femminile e quelle di riconoscimento e tutela delle condizioni di parità: *una mission da portare avanti attraverso valori imprescindibili quali etica cultura e solidarietà, tre aspetti fondamentali ma*

*spesso dimenticati in un mondo come il nostro che corre dietro al business e tuttavia, valori molto vicini al mondo femminile attraverso i quali far crescere, elevare, rendere migliore e far valere di più, molto di più, il mondo nel quale noi tutti lavoriamo. Una via difficile, ma che ha ricevuto già i primi successi con il progetto di marketing solidale "Bollicine Solidali", un'iniziativa benefica ha raccolto fondi da destinare alla ricerca delle malattie rare a favore dell'associazione ARMR, e al contempo ha promosso il consumo di un'eccellenza italiana: il Prosecco Treviso doc. Un successo enorme, se si considera che è stata coinvolta tutta la filiera Horeca: i produttori di Prosecco, i distributori di bevande e gli esercenti dei locali pubblici, tutti uniti in un unico impegno solidale. Un modello, quello del marketing solidale, che Paola Giacchero si dice convinta di poter replicare nell'universo birra, anche in collaborazione con associazioni di categoria, come Assobirra, un'istituzione con la quale abbiamo avviato un dialogo che sono certa sarà fattivo e fruttuoso.*

Nel nostro lavoro di conoscenza dei distributori beverage specializzati, eccoci in quel di Zagarolo (Roma) ad incontrare una realtà evoluta e in piena organizzazione del suo sviluppo.

# Gambero Rosso Beverage

Siamo al Gambero Rosso Beverage di Alessandro Federici, circa 2000 mq di capannone in via Sant'Apollonia 96. La prima cosa che capisco della organizzazione di questa azienda di distribuzione è che nulla viene lasciato al caso, voglio dire che il Gambero Rosso non esercita da tempo la vecchia idea commerciale del "teniamo tutto per tutti" ma, al contrario, punta alla qualità e l'indice di selezione dei prodotti che riempiono gli scaffali del magazzino ne è la prova. Per quanto ci dice Alessandro, pur essendo la sua un'azienda con molta storia alle spalle (nasce nel 1966 con il padre di Alessandro), oggi ha completamente revisionato la sua offerta guidata da un nuovo principio: assortimento di prodotti di eccellenza da destinare al canale horeca. Il mercato ha subito profondi cambiamenti ed anche il ruolo del distributore di bevande con esso è cambiato, la difficile stretta economica ha trasformato i rapporti economici fra distributore e cliente e così anche la nostra azienda di distribuzione ha intrapreso una nuova strada di forniture di prodotti e servizi esclusivi. Sono 12 gli uomini che rappresentano sul territorio il Gambero Rosso nella città e nell'hinterland a sud, circa 120 gli impianti di spinatura,



con assistenza tecnica, distribuiti in bar, ristoranti e birrerie che rappresentano i clienti che usufruiscono anche di servizi come la carta dei vini regionali d'Italia, o delle birre artigianali da combinare con ottime pietanze. *Oltre a fornire ottimi prodotti in un perfetto rapporto fra qualità e prezzo, noi facciamo consegne puntali e precise e nessuno dei nostri clienti si può lamentare.* Sono alcune parole di Alessandro che crede di aver raggiunto un risultato importante nella soddisfazione dei clienti. Ai tanti prodotti esclusivi di birre artigianali e speciali, come Lupulus e Delirium, o altri marchi di prestigio come Forst, Menabrea, Peroni o HB Traunstein si aggiunge una raffinata lista di rum e una selezione di spirits fra cui poter scegliere sia specialità che marche più conosciute. Le cantine che sono state scelte da Alessandro hanno la qualità e rappresentano la maggior parte dei territori (regioni) della nostra Italia e poi tante bollicine di ogni marca e qualità. Il futuro, che ci viene descritto come interessante da sviluppare per l'azienda che stiamo considerando in questo articolo, è legato allo sviluppo dei supporti alla vendita nei confronti dei clienti... per questo all'orizzonte presto apparirà la possibilità di fornire idee e strutture per eventi e serate di degustazione che saranno esclusivo appannaggio dei clienti del nostro Gambero Rosso Beverage. La scelta di un'offerta di prodotti selezionati con questa cura, l'idea di puntare su un servizio efficiente piuttosto che sulla scontistica e, soprattutto, il concetto che aggiornarsi e proporre qualità siano elementi vincenti ci convince e, rispetto agli andamenti delle vendite aziendali, crediamo convinca anche il mondo horeca a sud della nostra Capitale.



di Gabriella Silvestrini

Sorseggiando una birra, è difficile che ci assalga la curiosità su come sia arrivata fino a noi! Se da consumatori possiamo continuare a ignorare il problema, da stampa specializzata del settore invece dobbiamo porcelo, perché il trasporto incide profondamente sull'industria brassicola: per i costi naturalmente, ma anche sulla qualità del prodotto.

## AUTOTRASPORTI TAURO



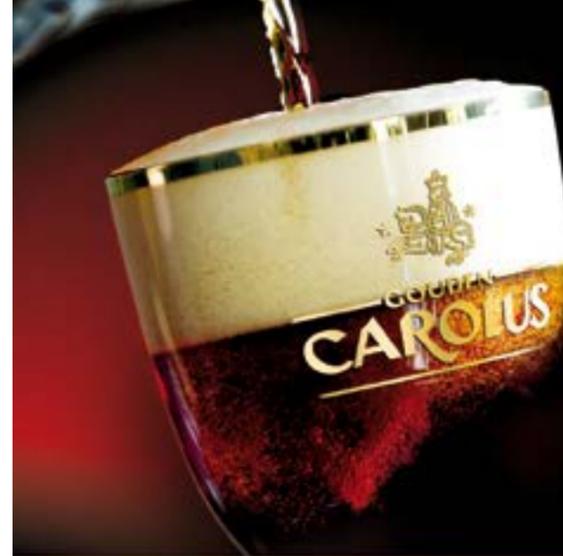
Cosa ci dovremmo aspettare da un servizio di autotrasporti davvero efficiente? Anzitutto la cura particolare da riservare al prodotto birra, che deve necessariamente arrivare ai consumatori con la stessa qualità con cui esce dal birrifico. Altro elemento importantissimo, la possibilità di trasporti "non a pieno carico", con ritiri anche di piccole quantità. Infine, il servizio di resa dei fusti vuoti, che generalmente ha un costo molto alto. Tra le aziende in grado di risolvere tutte le problematiche specifiche del settore è Autotrasporti Tauro, di Tauro Domenico. La società, con sede a Castellalto (Teramo), non tratta esclusivamente il settore beverage ma la lunghissima esperienza e l'alta professionalità del personale l'hanno

condotta verso soluzioni e razionalità di gestione che rappresentano la miglior garanzia per il trasporto di birra, sia in fusti che in bottiglia. Ad esempio è in grado di risolvere le criticità delle alte o basse temperature utilizzando mezzi coibentati e refrigerati, e viaggiando solo in condizioni ottimali, di notte o di giorno, per evitare l'eccessivo calore o l'eccessivo freddo (fattore tanto più importante per le birre artigianali non pastorizzate). Supportata da sedi fisse con logistica ramificata, l'azienda è in grado di effettuare spedizioni giornaliere in tutta Italia e verso il Nord Europa: Belgio, Germania, Olanda, Inghilterra; non solo, consegna in 4/5 giorni, a pieno carico o con ridotte quantità grazie a un efficiente sistema di groupage che consente di razionalizzare piccole partite provenienti da mittenti diversi. La forte movimentazione della flotta, che conta 15 trattori stradali e 26 semirimorchi, permette anche di effettuare il servizio di resa dei fusti vuoti. Autotrasporti Tauro, dunque, è in grado di fare la differenza per la tecnologia applicata, il coordinamento strategico e le attrezzature, compatibili anche per il trasporto intermodale combinato "gomma-treno", che rappresenta l'unica vera alternativa alla movimentazione su strada.



## GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



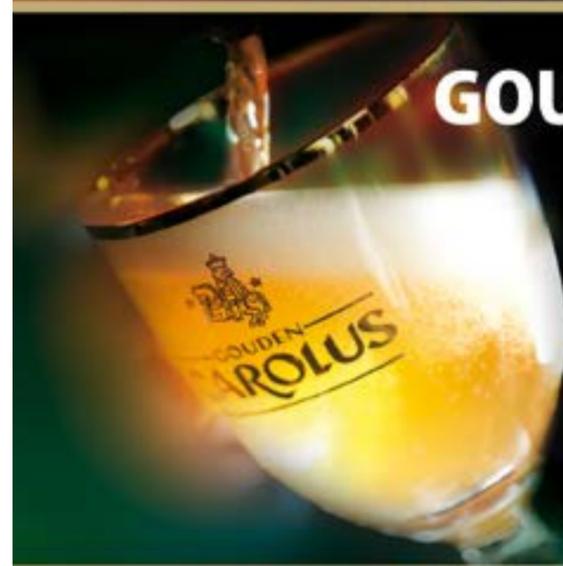
## GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA  
COME LA **MIGLIORE  
TRIPLE  
DEL MONDO**



## GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA COME LA  
**EUROPE GOLD  
IMPERIAL IPA**



Il birrifico Het Anker è un birrifico 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



# BIRRA FORST RAFFORZA IL SUO SOSTEGNO ALLA SPORThILFE

La Spezialbier-Brauerei Forst ha siglato un nuovo contratto con la Sporthilfe, un'associazione senza scopo di lucro che si prefigge di aiutare e sostenere moralmente ed economicamente giovani promesse dello sport altoatesino. L'azienda da sempre è al fianco di numerose associazioni sportive ed eventi sportivi.

In occasione della cerimonia di consegna degli assegni alle promesse dello sport altoatesino da parte della Sporthilfe, tenutasi presso la Fiera di Bolzano, **Cellina von Mannstein**, responsabile comunicazione e membro attivo del consiglio di amministrazione di Birra Forst, e **Giovanni Podini**, presidente dell'associazione, hanno firmato un contratto di due anni che prevede il sostegno in prima linea di Birra Forst ai giovani sportivi. Birra Forst da molti anni sostiene il **Ballo dello Sport**, evento organizzato annualmente dalla Sporthilfe per premiare i migliori atleti dell'anno. Ora attraverso questo nuovo contratto l'azienda rafforza il proprio impegno per i giovani talenti dello sport. Questa nuova collaborazione è nata anche grazie all'amicizia che lega le due famiglie di imprenditori altoatesini. Da sempre il sostegno allo sport in generale è una delle colonne portanti di Birra

Forst. Lo sport contribuisce in maniera importante allo sviluppo sociale dei giovani e per questo motivo il **sostegno ai giovani talenti dello sport e alle loro famiglie** mi sta particolarmente a cuore, afferma Cellina von Mannstein. Al termine della cerimonia Cellina von Mannstein ha salutato i giovani atleti presenti all'evento con il motto che campeggia sulla torre dello stabilimento di Birra Forst, "msiges Ringen führt zum Gelingen", ovvero "Nella dedizione – il successo", augurando a queste giovani promesse tutto il meglio per il loro promettente futuro. Giovanni Podini, dal canto suo, si è detto soddisfatto del consolidamento della partnership tra la Sporthilfe e Birra Forst e ha ringraziato l'azienda per il sostegno accordato. Entrambi gli imprenditori hanno poi evidenziato quanto accomuna Birra Forst e la Sporthilfe, rallegrandosi della nuova collaborazione.



Progetta  
il tuo Locale.  
Con noi.

GENERAL  
**GE3**  
DESIGN • ARREDAMENTI

Via Asi Consortile z.i. Ferentino (FR)  
Tel. 0775.224034/5 - Fax 0775.224032  
[www.generalg3.it](http://www.generalg3.it) - [progettazione@generalg3.it](mailto:progettazione@generalg3.it)



**Anno 17 n°2 - 2016**  
Periodico Bimestrale

**Direttore editoriale**  
Piero Ceccarini

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

**Editrice**  
Extramoenia s.r.l.

Via Piave, 34  
03100 Frosinone (Fr)

Fax 0775.019834  
amministrazione@birraandsound.it

**Redazione**  
Daniela Morazzoni

Piero Ceccarini  
Roberta Ottavi

Luca Gennaro  
Alessio Ceccarini

Luca Fagiani  
Marcella Fucile

Guja Vallerini  
Gabriella Silvestrini

Elisabetta Scabio

**Collaborazioni tecniche**  
Paolo Pero

**Redazione, grafica ed impaginazione**  
Idee&Sviluppo

Via G. Donizetti, 91/H - Perugia (Pg)  
075.5272336

redazione@birraandsound.it

**Stampa**  
Pignani Printing

Via Cassia km 36,300 - z.i. Settevene  
01036 Nepi - Viterbo

**Per la vostra pubblicità:**  
info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

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

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

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

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



## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

<b>Amarcord</b> .....	<b>Pag 37</b>
www.amarcord.it	
<b>Appenzeller</b> .....	<b>Pag 55</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Birradamare</b> .....	<b>Pag 46</b>
www.birradamare.it	
<b>Birrificio Due Mastri</b> .....	<b>Pag 47</b>
www.iduemastri.it	
<b>Bitburger Craftwerk</b> .....	<b>Pag 13</b>
martin.rederlechner@bitburger.de	
<b>Ceres</b> .....	<b>Pag 9</b>
www.ceres.com	
<b>Dal Cortivo</b> .....	<b>Pag 54</b>
Tel. +39 0444 975050	
<b>Demetra</b> .....	<b>Pag 51</b>
Tel. +39 0342 674011	
<b>Doppio Malto</b> .....	<b>Pag 47</b>
Tel. +39 031 3334187	
<b>Elgood's</b> .....	<b>Pag 7</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Forst</b> .....	<b>Pag 19</b>
www.forst.it	
<b>GG3</b> .....	<b>Pag 63</b>
Tel. +39 0775 224034/35	
<b>G.S. Distribuzione Italia</b> .....	<b>Pag III</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>Gouden Carolus</b> .....	<b>Pag 61</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>HB</b> .....	<b>Pag 31</b>
Tel. +49 8992105/0	
<b>Jacob</b> .....	<b>Pag 6</b>
www.brauerei-jacob.de	
<b>Lamb Weston</b> .....	<b>Pag 53</b>
www.lambweston.com	
<b>Lantmännen Unibake</b> .....	<b>Pag 23</b>
www.lantmannen-unibake.it	
<b>Ludus</b> .....	<b>Pag 63</b>
Tel. +39 075 5272336	
<b>Mutinelli Weltenburger</b> .....	<b>Pag 8</b>
Tel. +39 0464 431101	
<b>Radeberger Rodenbach</b> .....	<b>Pag IV</b>
www.radeberger.it	
<b>Spadoni</b> .....	<b>Pag 45</b>
Tel. +39 0763 316181	
<b>Stiegl</b> .....	<b>Pag 5</b>
Tel. +39 0763 316181	
<b>Svevi</b> .....	<b>Pag 52</b>
Tel. +39 050 804683	
<b>Tre Fontane</b> .....	<b>Pag II</b>
Tel. +39 06 20749014	
<b>VDGLASS</b> .....	<b>Pag 41</b>
www.vdglass.it	
<b>Vin Service</b> .....	<b>Pag 4</b>
Tel. +39 035 672361	

### PER IL TUO ABBONAMENTO

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

### Bollettino postale

c/c P.T. 73985681  
oppure

### Bonifico bancario

IBAN BancoPosta:  
IT 88 C 07601 14800 000073985681

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato,

al numero di fax 0775.019834

o per posta a: Extramoenia

Via Piave, 34

03100 Frosinone (FR)

✂

**LOCALE**

nome del locale \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_

cap \_\_\_\_\_

città \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

nome del/i titolare/i \_\_\_\_\_

**RAGIONE SOCIALE**

nome dell'azienda \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_

cap \_\_\_\_\_

città \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_

partita iva \_\_\_\_\_



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

PER INFO AREE LIBERE:

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

# Le Migliori Birre con secoli di tradizione



**GRAND CRU**  
**RODENBACH**  
*Anno 1821*

# FERMENTAZIONE MISTA E MATURAZIONE IN BOTTI DI ROVERE

Con la fermentazione mista si utilizzano **malti bruniti sull'essiccatoio** che determinano sia il colore che il gusto di Rodenbach Grand Cru.



**QBA** **QUALITY  
BEER  
ACADEMY**

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER

 **Salone Internazionale  
del Gusto**

**Terra  
madre** 2016

Rodenbach Gran Cru è parte di **Quality Beer Academy**, progetto di formazione e promozione della cultura birraria promosso da **Radeberger Gruppe Italia**.



**DON'T  
DRINK  
AND  
DRIVE**

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