

n° 3/2016 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Testone a Perugia **ON THE ROAD** Sulle tracce di Weltenburger Kloster
IN VETRINA Het Anker, Terminal Centro Adriatico **BIRRE ARTIGIANALI** Birrificio
Rethia, Atripalda la cultura per la birra valorizza il territorio irpino **DALLA CUCINA**
G.E., Lantmannen Unibake, Demetra, Svevi, Cena dei 30 **FORMAZIONE** Quality
Beer Academy **OSSERVATORIO** Eurofood e HB München, CISK: la birra di Malta



Alimenti surgelati

Top Taste Burger

Un' esplosione di gusto che si può assaporare dal primo all'ultimo morso!

Hamburger surgelati di alta qualità, preparati con cura, in maniera semplice e naturale, usando solo carne proveniente dai migliori allevamenti selezionati ed ingredienti genuini. Carni freschissime, pregiate e particolari fanno dei nostri prodotti autentici concentrati di sapore e qualità, per ottenere un prodotto che possa soddisfare anche i palati più esigenti.

5% di Sconto

Codice
BES5

Per usufruire del coupon basta registrarsi sul sito www.toptasteburger.it e successivamente procedere con un acquisto. Nell'area Carrello inserire il codice del coupon che trovate qui sopra: avrete immediatamente il 5% di sconto sul totale della vostra spesa.

di Piero Ceccarini

B&S NEWS

oi di B&S, un magazine che presenzia il settore horeca ormai da ben 18 anni, non abbiamo mai smesso di pensare a come raggiungere sempre più lettori a cui fornire il maggior numero di informazioni possibili: sulle aziende del settore, sui prodotti, sui locali e per i gestori dei locali, così come per tutti gli addetti ai lavori. Ma tante informazioni, se pur ben raccolte, possono bastare? Forse sono tutto ciò che possiamo fare come mezzo stampa, certamente non è tutto quanto è nelle nostre velleità. Abbiamo sempre guardato ben oltre i limiti convenzionali, per questo ci siamo distinti come mezzo militante, abbiamo puntato ad esservi utili oltre che desiderati o graditi. La nostra ambizione era, e rimane, quella di mettere a disposizione un mezzo che fornisca servizi, interazioni in tempo reale, che vi torni utile sempre, insomma che non sia vecchio nel suo orizzonte seppur limitato nella categoria. Il primo passo è stato quello di non considerarci solo una rivista di settore per addetti ai lavori, il secondo è quello di non rimanere prigionieri dello stesso vestito e infine, il terzo, che stiamo facendo, è una vera e propria rivoluzione digitale! Sul fronte web abbiamo definito il nostro ruolo con un sito sempre aggiornato, ricco di contenuti, perfettamente leggibile da smartphone e tablet. Alla pagina Facebook abbiamo affidato il compito di stimolare la nostra community con news di maggior leggerezza, curiosità da tutto il pianeta, video e gallery fotografiche, garantendo la copertura di tutti principali eventi di settore. Poi la newsletter, uno strumento periodico di grande affidabilità, per parlare alle aziende e ai locali. E dopo tutto questo volevamo darvi ancora di più! Così abbiamo stretto un'alleanza speciale con l'innovativo progetto BiBirra e allora la prima directory dedicata alla birra diventerà con B&S ancora di più importante. Contenuti e informazioni, birre e indirizzi, tutto a servizio del consumatore: le migliori birre nei migliori locali. Gestori e aziende produttrici incontreranno direttamente l'utente appassionato, in un unico spazio digitale, prima sul web e poi sul cellulare, nel quale la sete di notizie e servizi sarà finalmente appagata. E di sete ne sappiamo qualcosa, no?



SOMMARIO

SPIGOLATURE

34



DENTRO LA COTTA

36



10

BACK

• Un evento eccezionale allo Stadio Olimpico di Roma con lo chef Antonino Cannavacciuolo, **Pure tu vuoi fare lo chef? La scelta: BITBURGER BRAUGRUPPE GOLD SPONSOR**



16

FIERE

• **LE BIRRE A CIBUS.** L'area espositiva Micromalto/Birra Nostra ha visto la partecipazione di tanti birrifici, compresi quelli di Birreria Italiana, progetto di Assobirra e VinService

• RoyalUnibrew ha presentato a Cibus la sua nuova gamma Norden all'interno dell'area Micromalto riservata alle birre artigianali italiane ed estere: **A CIBUS CERES C'È CON NORDEN**



12

FIERE

• **DA VINITALY 2016:** a Sol&Agrifood, in concomitanza con Vinitaly, Area Birra ha visto la massiccia presenza di tante birre artigianali e speciali, italiane ed estere.



22

LOCALI

• In via Settevalli 439 a Perugia, **TESTONE**, un modello innovativo nella tradizione



26

ON THE ROAD

• **SULLE TRACCE DI WELTENBURGER KLOSTER**, con Stefano Mutinelli in visita a **LA KALCHERA** e **BRINDISI PUB**



28

IN VETRINA

• Una visita speciale alla storica birreria belga **HET ANKER**, antico beghinaggio ed ora rinnovata fabbrica di birra grazie a Charles Leclef, quinta generazione della famiglia Van Breedam



• L'azienda di Mauro e Fabrizio Di Gennaro è il "polo abruzzese" della bergamasca Vin Service dal 2006: **TERMINAL CENTRO ADRIATICO... E LA BIRRA È SPILLATA!**



38

BIRRE ARTIGIANALI

• A Vallelaghi, in provincia di Trento, un birrificio fondato da tre ragazzi "under 30": **BIRRIFICIO RETHIA**



• **BEER ATTRACTION SI FA IN TRE:** due nuove sezioni ne completeranno il format nel 2017



• Ad Atripalda la cultura per la birra valorizza il territorio irpino: **L'OTTAVONANO BERE BIRRA** ospita **Overdrive Brewing e Acrobat**



44

DALLA CUCINA



• Con **LANTMANNEN UNIBAKE** Il pane fa la differenza

• I Nuovi Capricci di Demetra: **CREMA DI CECI E CREMA DI FAVE**

• La Festa della Birra con **SVEVI** è meglio



• Ad Arpino, Frosinone, Le Delizie di Maria, ha presentato nuovi piatti ne **LA CENA DEI 30**

54

TENDENZE

• **Street Food**, un fenomeno in espansione. Siamo stati al **FESTIVAL STREET FOOD PERUGIA**



58

FORMAZIONE

• Nel cuore della Franciacorta, presso la Tenuta La Montina, Radeberger Gruppe Italia ha fatto tappa con la sua **QUALITY BEER ACADEMY**



60

OSSERVATORIO

• Eurofood Catering di Viterbo da pochi mesi distribuisce le birre **HB München**. **EUROFOOD: QUALITÀ, PARTNERSHIP, SERVIZIO**



• **CISK:** la birra di Malta in Italia





A Milano Da Ponti 1881

In via Pellico 1, nel cuore di Milano, in quella che fu una banca, ha aperto il ristorante pizzeria Da Ponti 1881 che possiamo definire l'ennesima scommessa vinta del gruppo Regina Margherita che vanta, al suo attivo, molti locali in tutta Italia, primo fra tutti l'omonimo e prestigioso ristorante sul lungomare di Napoli, a pochi passi dal Castel dell'Ovo. L'ambiente conserva lo spirito dell'antica banca dove marmo nero e oro nobile a parete e banconi finemente lavorati in bronzo portano l'asticella in alto trasformando una pizzeria in un locale del ben stare. Naturalmente cibo e servizio contribuiscono al successo grazie, soprattutto, alle materie prime eccellenti portate ogni giorno in tavola direttamente dai fornitori storici del Gruppo. Le sedute di design Costa Group sono personalizzate in pelle e insieme al divano, esaltato dalla parete luminosa, creano un forte effetto coreografico. Le pareti, con rivestimento in marmo, contribuiscono ad attenuare l'impatto acustico grazie alla parte superiore in alcantara verde trapuntata a mano. Il bancone è rivestito in bronzo e suddiviso in diverse aree espositive: pasticceria, cocktail e prodotti freschi di giornata su ghiaccio. Particolare attenzione è data, inoltre, all'esaltazione dei salumi finemente lavorati davanti al cliente ed esaltati dal taglio della fiammante Berkel.

La cassa è un monoblocco in marmo nero/oro mentre l'area forno, dal taglio originale, è suddivisa da una scenografica vetrata bronzata a tutta altezza. Particolarmente curato è l'aspetto della luminosità del locale, studiato e modulato in base alle ore del giorno così da illuminare esattamente il centro del tavolo.

Studio, design e progettazione: Costa Group, Massimiliano Faggioni.



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

Pizza e Bit

In occasione del Campionato Mondiale della Pizza, vinto quest'anno dal francese Ludovic Bichierai, si è svolto il concorso **Miglior primo piatto...in pizzeria**. A presiedere la giuria lo chef tre stelle Michelin Heinz Beck. Lo vediamo fotografato con Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America di Bitburger Braugruppe, sponsor del Campionato.



Nastro Azzurro Roma limited edition

Presentata oggi al Foro Italico, durante gli Internazionali BNL d'Italia, Nastro Azzurro Roma, la limited edition dedicata alla Città Eterna. *Nastro Azzurro, la birra che porta con sé il talento italiano nel mondo, celebra la città in cui, nel 1963, i nostri mastri birrai hanno creato una birra di qualità superiore destinata al successo internazionale, quella che oggi è la birra premium italiana più bevuta nel mondo*, commenta Michela Di Pasquale Marketing Manager di Nastro Azzurro. *Roma, icona mondiale della bellezza senza tempo, è la città dove da sempre viene prodotta Nastro Azzurro e la nuova speciale etichetta rende omaggio al Colosseo che ne è il simbolo assoluto.*

Nastro Azzurro Roma sarà distribuita da maggio ad ottobre nel canale Ho.Re.Ca, in esclusiva per la città e le aree circostanti, in un numero di 803.000 bottiglie.



FORST 1857 RELOADED: LOOK NUOVO, GUSTO INCONFONDIBILE

Grandi novità nella gamma di Birra Forst: Forst 1857, prodotta in occasione dei 150 anni della Birreria, fin dall'inizio era disponibile in una bottiglia vuota a perdere verde e nella "classica" bottiglia vuota a rendere marrone; ora, per una maggiore riconoscibilità del prodotto, è stata lanciata sul mercato una nuova bottiglia vuota a rendere di colore verde e personalizzata in stile Forst che verrà commercializzata esclusivamente da grossisti Forst in Alto

Adige e in Trentino. L'introduzione delle nuove bottiglie Forst 1857 vuote a rendere è stata presentata nella campagna pubblicitaria "Forst 1857 Reloaded" sui media classici e sui nuovi media, per informare i diversi target della grande novità. La filosofia aziendale di Birra Forst è da sempre *qualità e rispetto della natura, perché la birra è natura*; per questo motivo per l'azienda la promozione del vuoto a rendere è di fondamentale importanza.



PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO



www.brauerei-jacob.de
info@brauerei-jacob.de

Collezione Warsteiner – "Bloom Award 2016"



La nota birreria tedesca ha deciso di acquisire le opere di tre giovani artisti per dare vita alla prima **Collezione Warsteiner**, un progetto ambizioso che ha come protagonista l'arte e i giovani artisti, nato grazie alla collaborazione con la fiera meneghina di arte contemporanea accessibile **Affordable Art Fair**. Vast, Lord Nelson Morgan e Filippo Mozone sono i giovani street artist, protagonisti del premio speciale "Warsteiner Art Battle", che meglio sono riusciti ad interpretare lo spirito Warsteiner #doitright e hanno trasformato il nuovo spot, lanciato di recente in

Italia, in un'opera d'arte contemporanea. Le opere della "Collezione Warsteiner" saranno protagoniste di un tour itinerante e avranno come **palcoscenico privilegiato** i migliori locali Warsteiner d'Italia.



Birra Peroni: sei lattine in edizione limitata

Sei confezioni da collezione che riproducono le storiche etichette della birra italiana nata a Vigevano nel 1846 dall'intuito di Francesco Peroni e presente con i suoi stabilimenti a Roma dal 1864. È così che l'azienda ha deciso di rendere omaggio ai suoi 170 anni di storia. Dalla stella a sei punte della confraternita dei Mastri Birrai al design più moderno e vicino ai giorni nostri: nell'evoluzione del packaging, il racconto di un pezzo di storia italiana. I nuovi pack in edizione limitata saranno disponibili da giugno ad ottobre 2016. Ogni due mesi saranno messe in commercio due lattine "storiche", ognuna con una sua storia da scoprire e da raccontare.



www.birraflea.com

BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.
BIRRA ARTIGIANALE FATTA CON ACQUA DELLE FONTI DI GUALDO TADINO E SOLO CON MALTO DI NOSTRA PRODUZIONE

MENABREA WEISS: LA NUOVA REFERENZA DELLE TOP RESTAURANT

Novità in casa Menabrea: debutta sul mercato Menabrea Weiss che va ad arricchire la prestigiosa linea Top Restaurant. Dal retrogusto caratterizzato da un bouquet aromatico fruttato, un sapore del luppolo poco accentuato ed un profumo intenso, Menabrea Weiss, g.a. 5,2% vol, è un'ottima birra da pasto, capace di esaltare i sapori grazie alla sua delicata aromaticità. È perfetta per accompagnare piatti come würstel, arrosti e cacciagione, serviti con salse e contorni di verdure assortite.

Disponibile in fusto da 15 litri, si presenta anche nella raffinata bottiglia di design da 75 cl, progettata con grande successo dal birrifico biellese per le Top Restaurant. Con la Menabrea Weiss, dichiara Franco Thydy, Ad di Birra Menabrea, *aumenta la nostra offerta destinata all'alta ristorazione. Per mantenere fede al suo stile birrario, profondamente legato al territorio, abbiamo deciso di farla produrre in Germania, per dar vita ad un'autentica Weiss, secondo gli standard qualitativi del nostro marchio.*



NOVITÀ THERESIANER PER L'ESTATE

Theresianer IPA 33cl, non filtrata: una "piccola" dal carattere intenso, tipico della sua natura di birra dalla spiccata nota di luppolo. Amarezza decisa che si unisce ad un corpo equilibrato è la prima birra non filtrata Theresianer, in piccolo formato. L'aroma dell'India Pale Ale, che già si può apprezzare nella versione 75cl, sorprende con i suoi sentori di fiori ed agrumi anche nel formato 33cl. **Theresianer Bock** alla spina, una birra ambrata, non filtrata, a bassa fermentazione, già disponibile nel formato 75cl, si presenta nelle nuove varianti in fusto d'acciaio e nel fusto KeyKeg®.

Birre di nicchia, pluripremiate ai più prestigiosi concorsi internazionali, frutto del binomio tradizione-modernità, prodotti unici grazie anche all'utilizzo di acqua proveniente da una purissima falda prealpina e di malti e luppoli di qualità superiore. Theresianer propone ad un consumatore attento il frutto della sapiente competenza dei migliori mastri birrai per appassionati e beerlovers.



Il Calice per la Degustazione della Birra è CRAFTY



SON.hypc

TITANIUM Reinforced



www.vdglass.it
info@vdglass.it

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

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

L'ARTE DI GODERSI LA VITA:
STIEGL.



L'ARTE BRASSICOLA DI ALTO LIVELLO.

di Piero Ceccarini

Secondo appuntamento con la Cannavacciuolo Academy dopo quello di novembre 2015 allo Sheraton di Malpensa, una giornata finalizzata a *trasferire esperienze di successo e aiutare altri imprenditori a costruire la propria impresa in modo efficace e redditizio*. Questo lo scopo che Cannavacciuolo si prefigge in un rapporto diretto con il pubblico, non una lezione di cucina ma uno show gastronomico-formativo, ricco di idee, consigli e *trucchi del mestiere* utili alla gestione dell'attività di ristorazione: dall'amministrazione delle risorse alla motivazione dello staff fino a come organizzare la cucina. Immancabile lo showcooking con quattro ricette "delle sue" così come è stato immancabile l'abbinamento con le birre Bitburger. Molte le

emozioni da riportare a casa dopo una 8 ore di questo genere, in primis l'ambientazione perché all'Olimpico finora ci avevo messo piede per guardare una partita, mai più e mai poi avrei pensato di andarci per gustare le prelibatezze di Cannavacciuolo; e poi lui, un omeone incredibile, non solo un grande chef ma un grande comunicatore, che fa capire come il successo di un locale vada oltre gli ingredienti e le ricette ma sia in quel quid che lo rende unico, che lo distingue da tutti gli altri, in sintesi, parafrasando il titolo della sua ultima pubblicazione, il piatto forte è l'emozione! Ma perché il titolo dell'evento è "la scelta"? Si tratta di quella visione dell'imprenditore che guida l'impresa, che permette di caratterizzare la propria attività e di

incontrare la vera domanda del cliente. Tutto è guidato da quell'intuito che porta un locale ad essere "di un certo tipo". In questo la coerenza delle azioni è fondamentale: dalla scelta e dalla gestione dei collaboratori al modo di trattare il cliente, dall'arredo del locale alle tecniche di cucina, fino alla comunicazione per attrarre nuovi clienti, tutto dipende da "chi decidi di essere". In questo si deve trovare come essere non il migliore, ma l'unico! E l'unicità è stato proprio uno dei temi della giornata: comprendere come oggi un'attività possa vivere e prosperare nella misura in cui riesce a distinguersi dalla massa, riesce ad avere un'offerta unica per la quale il cliente è disposto a venire e tornare nel locale.

Ospiti di Bitburger Braugruppe, Gold Sponsor di un evento eccezionale in una location d'eccezione, lo Stadio Olimpico di Roma, abbiamo assistito allo show gastronomico-formativo dello chef Antonino Cannavacciuolo... una giornata di grande interesse per chi opera nel nostro settore

PURE TU VUOI FARE LO CHEF? LA SCELTA



LICHER WIESENFEST

Una delle più affascinanti feste della birra che ha nella Birreria Licher il suo fulcro. Marchio di birra numero uno nello stato federale dell'Assia, è un brand di Bitburger Braugruppe. Dal 1854 ad oggi la purezza, la freschezza e la naturalezza sono i valori vissuti che contraddistinguono l'altissima qualità delle birre premium Licher. La Licher Wiesenfest è giunta questo anno alla sua 8a edizione che ha visto la presenza di Martin Rederlechner con un nutrito staff Bit.



L'ampio spazio dedicato all'Area Birra all'interno del padiglione Sol&Agrifood, Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità concomitante con il 50° anno di Vinitaly, ha visto la massiccia presenza di tante birre artigianali e speciali, italiane ed estere

Da Vinitaly 2016

Non si può più negare, la birra è entrata nel tempio del vino, mai come quest'anno si erano visti tanti birrifici, dai più noti agli emergenti, dai più grandi ai piccolissimi e, bisogna dirlo, da quelli che la birra la sanno fare a quelli che ancora devono imparare. ... se mai lo faranno. <del resto il mondo delle birre artigianali sta crescendo e nella crescita troviamo di tutto, a partire da chi vede nella birra solo un business a chi la fa con passione e impegno.

Vinitaly ha rappresentato perfettamente questo mondo in evoluzione, con i suoi pro e i suoi contro; a noi beer lovers il compito di distinguere e scegliere... ma non è questa la sede per farlo. Diamo invece un reportage fotografico del rutilante mondo brassicolo, sottolineando ancora una volta l'impegno di AssoBirra che ha saputo unire in un grande spazio piccoli e grandi, offrendo soluzioni come la Birreria Italiana a chi voleva contenere il proprio investimento di partecipazione.

FIERE



FIERE



SINCE 1929

CISK

MALTA'S FINEST

LA BIRRA A MALTA DAL 1929.

PER INFORMAZIONI COMMERCIALI:
 ITALIA: EMILIO LUCCHETTI - EMILIO.LUCCHETTI@LIBERO.IT - 370 3003973
 SICILIA: GIUSEPPE PISTONE - GIUSEPPE@VALEDIS.COM - 393 9465421

www.cisk.com



Golosario Sol&Agrifood

Il premio Golosario, giunto alla 7a edizione, è stato assegnato quest'anno a 16 aziende, che con prodotti legati alla tradizione ma innovativi sono riusciti a conquistare il palato dei giudici e degli operatori in fiera. Ad aggiudicarsi il premio nel settore birra sono stati:

- Birrificio Timilia di Catania con Red Ale "Timili"
- Birrificio Aurelio di Ladispoli (RM) con I.G.A. Filo BiancoBirra
- Anima di Roccasparvera (CN) con Dante Birra Rossa



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

La 18a edizione di Cibus, fiera internazionale dell'alimentazione organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, ha registrato numeri, 3mila aziende espositrici su 130mila metri quadri, 72mila visitatori di cui 16 mila operatori esteri e 2.200 top buyer, che la qualificano come la migliore di sempre! Come dichiara Elda Ghiretti, Cibus Brand Manager, "ha raccolto il testimone di Expo2015". Pur con l'assoluta prevalenza della produzione alimentare, come compete del resto a questa fiera, è stata nutrita la rappresentanza della birra

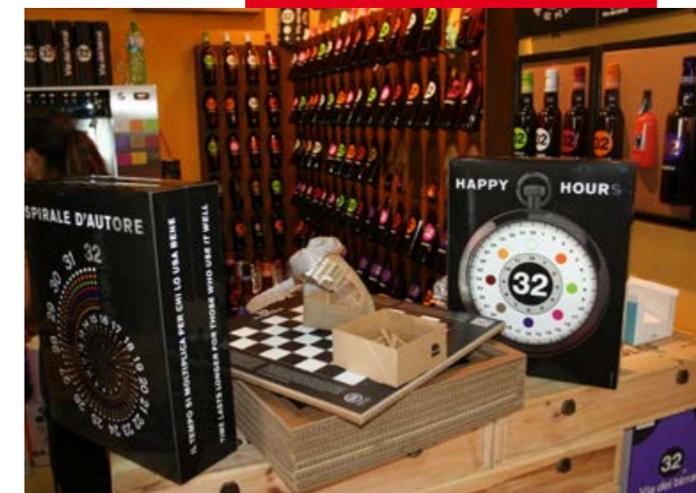
LE BIRRE A CIBUS

Nel padiglione 7 che ospitava l'area espositiva Micromalto/ Birra Nostra, Promozione Birre Artigianali d'Italia, in quella che più semplicemente chiameremo piazza dei birrifici artigianali italiani, abbiamo incontrato tanti amici birrai e, essendoci chiesti il perché di una così nutrita partecipazione ad una fiera che è soprattutto alimentare, non potevamo che girare loro la domanda.

CIBUS 2016
18° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA 9-12 MAGGIO
WWW.CIBUS.IT



Emerge come prima risposta che la birra è un prodotto alimentare, la seconda risposta ci arriva sotto forma di domanda "hai dimenticato che la birra è un "pane" e che i frati nel medioevo se ne nutrivano durante il digiuno?", infine un'altra risposta altrettanto interessante "non c'è miglior luogo dove presentare ottime birre se non quello dove c'è ottimo cibo". Decisamente la birra ha conquistato spazi che non avremmo pensato anni addietro, in particolare l'emergente fenomeno delle birre artigianali salta agli occhi anche dei profani. Così Cibus 2016, oltre a permettere ai visitatori di scoprire nuovi prodotti, ha permesso di incontrare i mastri birrai, di assistere a laboratori di degustazione e workshop.





Niente di nuovo per chi frequenta fiere e festival dedicati alla birra, estremamente innovativo per chi non le ha mai visitate. E di birre, come si vedrà dal nostro reportage fotografico, ce n'erano tante da soddisfare ogni curiosità, compreso il grande banco Birreria Italiana voluto da AssoBirra e creato da VinService che ha permesso a birrifici emergenti di partecipare una fiera di successo come Cibus.

Non tutte le birre artigianali erano nell'area Micromalto, molte erano in altri padiglioni insieme alla rappresentanza della propria regione o si presentavano in modo autonomo. Decisamente Cibus 2016 ha visto molte birre alla ribalta.



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



RoyalUnibrew ha presentato a Cibus la sua nuova gamma Norden all'interno dell'area Micromalto riservata alle birre artigianali italiane ed estere

di Daniela Morazzoni

A Cibus Ceres c'è con Norden

Delle birre Norden abbiamo parlato recentemente fra le innovazioni di Ceres Italia, ora le abbiamo degustate anche a Cibus; per coloro che ancora non lo sapessero la gamma di birre Norden, dal forte carattere nordico come il nome suggerisce, sono prodotte all'interno della storica birreria del gruppo ovvero Albani Bryggerierne che sorge proprio nel centro storico della città di Odense. A Cibus c'era la gamma Norden al gran completo, Fynen Pilsner, GyldenIPA e Dark Mumme, birre nate grazie anche alla collaborazione di Anders Kissmeyer uno dei padri fondatori del movimento artigianale danese. Nello stand abbiamo incontrato Roberto Roccatti, Direttore Generale Ceres Italia, e Paolo Lavagna, Direttore Vendite Ceres Italia, ... non potevamo farci sfuggire l'occasione di rivolger loro qualche domanda

Quale input ha motivato Ceres a partecipare a Cibus?

Paolo Lavagna: L'evento è uno dei più rilevanti a livello nazionale e si sta allargando sempre di più ad un contesto birraio soprattutto artigianale e ricco di story telling,

all'interno del quale Ceres oggi ha prodotti nuovi da comunicare e fare assaggiare.

Perché avete scelto l'area delle birre artigianali?

Paolo Lavagna: Ceres sta lavorando per entrare in modo credibile in un mondo dove, se vogliamo entrare, dobbiamo farlo senza la presunzione che solitamente contraddistingue la "grande" azienda di marca e dove, oltre a comunicare ai consumatori, è molto importante legare un rapporto stretto e umile con chi opera con grande passione in questo mercato, sia come produttore che come gestore di locali.

Come si posiziona Ceres nel mondo delle artigianali?

Paolo Lavagna: Ceres con Norden si inserisce in un contesto di artigianalità, viste le materie prime utilizzate e le ricette studiate, al quale viene affiancata una grande esperienza che unitamente all'utilizzo di attrezzature e processi che derivano da una cultura industriale consentono una costanza nella stabilità e disponibilità del prodotto.



Esiste un rapporto birra industriale/birra artigianale? Se sì, quale?

Roberto Roccatti: La birra artigianale viene prodotta in birrifici industriali o in brewpubs. Esistono birrifici industriali indipendenti (più o meno piccoli in base ai paesi) e birrifici industriali parte di gruppi più o meno grossi. Una parte della discussione oggi verte sulla birra se fatta bene o meno (per bene intendiamo qualità dei liquidi, innovazione nelle ricette ma anche qualità del sourcing di materia prima, rispetto dell'ambiente, rispetto per i lavoratori); un'altra parte della discussione

verte sulla proprietà del birrificio. Sono entrambe degne di rispetto ma parlano di cose diverse. Trovo normale che anche nel nostro settore ci siano alcuni imprenditori che innovano fortemente (nelle ricette, nei processi produttivi ma anche modelli di business e di marketing) e che pian piano queste innovazioni vengano assorbite da altri operatori o che questi imprenditori vengano qualche volta acquisiti. Se pensiamo a quello che succede in altri settori (retail, logistica, food, software) non vedo perché nella birra questo dovrebbe essere diverso!



In via Settevalli 439 a Perugia un locale che ha puntato sull'autentica cucina contadina umbra creando un modello innovativo nella tradizione

Testone



Anche per chi è umbro, a sentir dire testone il pensiero corre ad un testardo ostinato, anche un po' duro di comprensione, per una persona colta potrebbe essere la moneta d'argento del '400, secondo Simone, creatore del Testone, si può anche pensare a testOne... nessuna di queste ipotesi è giusta. Un nome così "strano" nasce dallo strumento con cui viene cotta la torta tipica dell'Umbria, appunto torta al testo, ed essendo il testo utilizzato più grande del solito... non poteva che essere testone. Sull'idea di recuperare l'originale tradizione alimentare contadina

umbra si fonda il Testone che alla torta al testo, farcita di prodotti genuini tipici, unisce l'offerta di pane e pasta fatti in casa e carne alla brace, il tutto preparato a vista, utilizzando esclusivamente prodotti freschi, a km0, cercati in piccole aziende della zona. Il locale nasce ad aprile 2013 creato da Simone, Luca e Giovanni, oggi di Testone ce ne sono 6 e questo la dice lunga sul successo dell'idea. Perché è sull'idea di un format che potesse incontrare i gusti del pubblico che abbiamo lavorato, ci dice Simone. Non nasciamo come ristoratori e forse proprio per questo ci mettiamo dalla parte del





cliente, se a questo aggiunge che girando il mondo abbiamo potuto confrontarci con altre realtà, il quadro è completo. Volevamo un locale che facesse sentire la gente come a casa della nonna, quando i sapori erano genuini, credo che ci siamo riusciti. Se il cibo è quello di un tempo, e con questo voglio sottolineare l'aspetto naturale dei prodotti, non a caso la stagionalità delle proposte è uno degli elementi di spicco del locale, l'arredo non poteva essere da meno, materiali naturali e stile semplice caratterizzano Testone, e a dominare l'ambiente il focolare.

Già, non l'abbiamo detto ma l'originale torta al testo è cotta sotto la cenere... e poi come si fa una buona grigliata di carne senza il focolare? Altra caratteristica di non poco conto, l'accoglienza! Entrare al Testone è davvero come entrare in casa di amici. Già, ma cosa si beve al Testone? Birra Forst, un'altra scelta di qualità. Un ultimo elemento fa del Testone il punto di riferimento di giovani e meno giovani, il prezzo davvero invitante, accessibile a tutti.



f BirraForstBier



www.beviresponsabile.it
www.forst.it



di Gabriella Silvestrini

Prodotte dal più antico birrificio monastico di cui si abbia traccia, le birre Weltenburger Kloster sono ormai una realtà del mercato italiano grazie alla Mutinelli, che la importa e la distribuisce in esclusiva dal 2003. Con Stefano Mutinelli abbiamo visitato La Kalchera a Mezzano e Brindisi Pub, due locali che servono questa antichissima birra bavarese

SULLE TRACCE DI WELTENBURGER KLOSTER

Ci piace ritornare su strade già percorse, così eccoci in Trentino, a riscoprire le vie seguite dalle birre bavaresi **Weltenburger Kloster**, prodotte dal più antico birrificio monastico di cui si abbia traccia in Europa. Non potremmo affrontare questo "viaggio della cultura brassicola" senza sentire l'importatore e distributore di questa birra di grande qualità. Andiamo quindi a Rovereto, sede della **Mutinelli**, dove parliamo con Stefano Mutinelli. L'azienda, nata nel 1970 e molto radicata nella provincia di Trento (ma operante su tutto il territorio del Trentino), è una solida e affermata realtà di distribuzione bevande con un core business nella commercializzazione della birra, come dimostrano l'accurata selezione dei marchi che propone.

Nei primi anni del Duemila l'azienda era alla ricerca di un prodotto di grande qualità da presentare in esclusiva, una birra "di nicchia" da distribuire solo attraverso il canale Horeca. È arrivata così la Weltenburger, che prima di incontrare Mutinelli – era il 2003 – aveva una diffusione in Italia assai limitata. Il birrificio presente nell'antica abbazia di Weltenburg produce con un metodo di tradizione quasi millenario una quantità limitata di birra, circa 50.000 ettolitri l'anno. Una parte importante viene consumata direttamente presso il monastero, il resto viene distribuito nelle aree limitrofe e in Italia, che grazie a noi è diventato sicuramente il mercato più interessante, ci spiega Stefano. La Weltenburger è oggi molto

diffusa in Trentino, ma dal 2015 l'azienda Mutinelli sta allargando la sua distribuzione oltre i confini regionali: la penetrazione della Weltenburger nel resto d'Italia ci sta dando soddisfazioni: arrivano richieste e siamo presenti fino al Centro Italia.

Mutinelli è da tempo impegnato a spostare la propria azione da un puro e semplice servizio di distribuzione verso un'opera di consulenza e formazione (ne abbiamo avuto la prova con Federico Voltolini, agente dell'azienda ed ottimo consulente): in questo mercato confuso non basta consegnare puntualmente la merce, bisogna invece spingere i nostri clienti, i gestori, verso una maggiore consapevolezza del prodotto che offrono nei loro locali. Per questo l'azienda ha dedicato due sale alla formazione, di cui una all'arte della corretta spillatura. La tradizione e la qualità Weltenburger rientrano in questo "piano qualità": la gamma completa di birre prodotte, 11 più la linea analcolica, convince così tanto i gestori, che non di rado la scelgono come unica birra del proprio locale. È stata la scelta, ad esempio, di Giampaolo e Federico, che nel 2013 hanno riaperto un locale storico che si affaccia con un piacevole garden sulla piazza principale di Mezzano, provincia di Trento, annoverato tra i borghi più belli d'Italia. Ne **La Kalchera**, nome che rimanda alla nuvola di fumo che si formava nei pub quando ancora vi si poteva fumare, si beve una birra artigianale prodotta nel paese stesso e la gamma completa Weltenburger: quattro



spine – pils, ambrata e keller fisse, una per le stagionali – e tutte le altre referenze in bottiglia accompagnano una gastronomia veloce, fatta di bruschette, panini, piadine e stuzzichini, e soddisfano tutti i gusti di una clientela varia, che va dai 20 anni (Giampaolo e Federico hanno deciso di non servire alcolici a persone più giovani) in su, che giunge qui anche dalle aree vicine per ascoltare i concerti che allietano i fine settimana del locale. Come è stata presa la decisione di offrire una sola birra? Merito di Weltenburger e Mutinelli, conosciuto in una fiera di settore. Giampaolo e Federico

però non hanno dubbi sul fatto che la loro sia stata la scelta giusta: la varietà proposta dall'antico birrificio bavarese copre tutte le tipologie di birra, ed è molto apprezzata dalla clientela. Diversa la storia, ma identica la soddisfazione di Alessandra e Stefania, titolari del **Brindisi Pub** di Grigno, sempre in provincia di Trento. Anche qui Weltenburger è arrivata grazie ai consigli di Mutinelli, suggerito alle due ragazze dal vecchio proprietario del pub. In questo locale semplice e accogliente, che la mattina funziona come bar caffetteria e il pomeriggio accoglie all'interno e sulla veranda tutto

il paese, senza distinzione d'età, cinque vie di spillatura servono Weltenburger – la chiara e la non filtrata – Guinness, Sloeber e Bischofshof, per un tocco di internazionalità gradito alla clientela "trasversale" del locale. Neanche loro hanno dubbi sulla loro offerta, e riconfermerebbero pienamente la scelta della Weltenburger. Siamo arrivati alla fine del nostro viaggio alla (ri)scoperta di questa antica birra e neanche noi abbiamo più dubbi: è il momento di (ri)testare la millenaria sapienza brassicola dei monaci di Weltenburg, Ci sediamo e assaggiamo... in fondo anche questo è lavoro!



Dalla più antica
Birreria di monastero al mondo...

SEIT 1050
KLOSTER
Weltenburger
Kloster

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

CERCASI DISTRIBUTORI PER ZONE LIBERE
0464 431101 - info@mutinelli.it
www.weltenburger.de



Una tappa fondamentale per conoscere la storia della birra belga è la città di Mechelen, nelle Fiandre, che ha nella birreria Het Anker il suo fiore brassicolo all'occhiello. Insieme ad Antony Supino, direttore commerciale di G.S. Distribuzione Italia, azienda che importa nel nostro Paese le birre Het Anker, siamo stati a visitare questa fabbrica di birra il cui restyling è merito di Charles Leclef, quinta generazione della famiglia Van Breedam

Het Anker

di Guja Vallerini

Mechelen è una città ricca di fascino e di storia, basti pensare che Margherita d'Austria, zia dell'imperatore Carlo V, la scelse come residenza agli inizi del '500 favorendone lo sviluppo culturale ed economico. Ancora oggi Mechelen, o Malines in francese, ha un forte legame con Carlo V e lo scopriamo proprio visitando la birreria Het Anker: qui, il 24 febbraio di ogni anno, per commemorare la nascita dell'imperatore, viene prodotta una birra speciale ad edizione limitata chiamata Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw, la Grand cru dell'imperatore, birra eccezionale a cui i malti caramellati e la gradazione di 11% conferiscono la calda corposità

del vino e la frivola freschezza della birra. Ma abbiamo percorso i tempi, voglio tornare alla città e ad una istituzione che in Belgio e nei Paesi Bassi era tipica già nel XIII secolo, il beghinaggio. Gli storici beghinaggi erano simili a conventi, una serie di piccoli edifici usati dalle "beghine", donne non sposate che vivevano insieme senza fare voto di castità o di povertà; queste strutture, autogestite, avevano all'interno la chiesa, l'ospedale, i forni per fare il pane, il birrifico (fondato nel 1369), insomma erano cittadelle nella città... anche Mechelen aveva il suo beghinaggio, non a torto



definito "grande beghinaggio" perché era un vero e proprio quartiere. E proprio qui le beghine producevano la birra per l'ospedale; potreste dire "birra agli ammalati?" certo! era considerata più pura dell'acqua perché aveva bollito. Fu così che nel 1471 Carlo il Temerario, duca di Borgogna, stabilì che le beghine e gli ufficiali fossero esentati dal pagamento di accise ed imposte sulla birra fabbricata per l'ospedale. Le beghine continuarono la produzione fin quando, nel 1872, la famiglia Van Breedam comprò il birrificio e costruì un impianto moderno con una caldaia a vapore. L'amore e la passione dei Van Breedam per questa professione, nel periodo in cui Mechelen era nel pieno vigore durante il regno dei Duchi di Borgogna, furono, e sono ancora oggi, il fondamento per il ritorno alle vecchie tradizioni ed alla fabbricazione di birre speciali. Questa breve storia ci dice che Het Anker è uno dei birrifici più antichi di tutto il Belgio e soprattutto aiuta a far capire quanto di tradizione e cultura birraria ci sia in un bicchiere di Gouden Carolus.

E veniamo ai giorni nostri quando ha inizio il grande lavoro di restyling di tutta la struttura Het Anker ad opera dell'attuale proprietario, Charles Leclef, della quinta generazione della famiglia Van Breedam. Charles non si limita a rinnovare l'impianto di brassaggio, apre all'interno del birrificio un albergo a tre stelle, ben 22 camere, un caso unico, un vero piacere per gli ospiti... quando mai potranno vivere un'esperienza del genere?; riorganizza la brasserie dove

è assolutamente consigliabile fermarsi a mangiare, oltre ovviamente che a bere: si potrà gustare una vera cucina con la birra perché le Gouden Carolus entrano a far parte di molte ricette; non contento, Charles non fa in tempo a ristrutturare la brasserie, siamo nel 2010, che già lavora al progetto Gouden Carolus Single Malt, l'whisky distillato dal mosto della Gouden Carolus Tripel e prodotto nella fattoria di famiglia di cui vi abbiamo parlato lo scorso anno, già, proprio la Distilleria De Molenberg.

E le birre? Sono cresciute anche loro, la gamma si è ampliata per permettere ad ognuno di trovare la birra adatta al suo gusto. Il mio? È tradizionale, perciò Gouden Carolus Classic... con tutto rispetto per le altre! Ne parleremo un'altra volta.

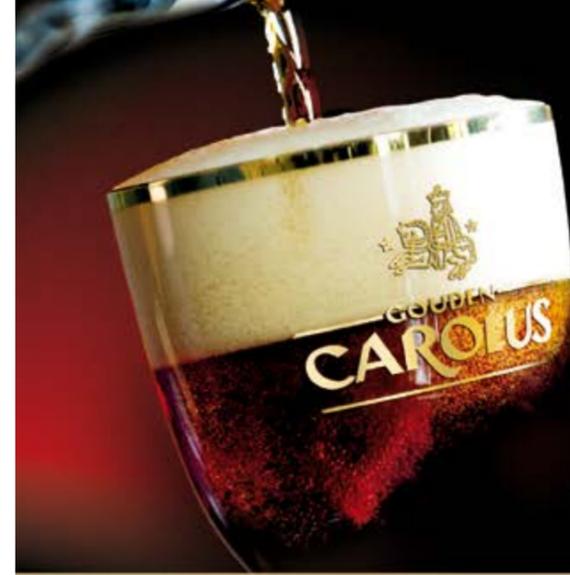
Nella nostra visita non poteva mancare un giro nel "museo", alla scoperta degli antichi strumenti per la fabbricazione della birra, e qui di storia ce n'è davvero tanta. Sorprendente l'ordine e la pulizia con cui tutto è stato mantenuto, del resto il restyling della fabbrica di birra voluto da Charles ha previsto anche questo per accogliere al meglio i visitatori, perché da qualche anno sono state organizzate visite guidate al birrificio... ve le consigliamo.

La cosa straordinaria in questa visita è stato notare che, nonostante i numerosi interventi di restyling, Het Anker ha sempre mantenuto uno stile rispettoso del quartiere e della zona che la circonda... un birrificio perfettamente integrato nella città.



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



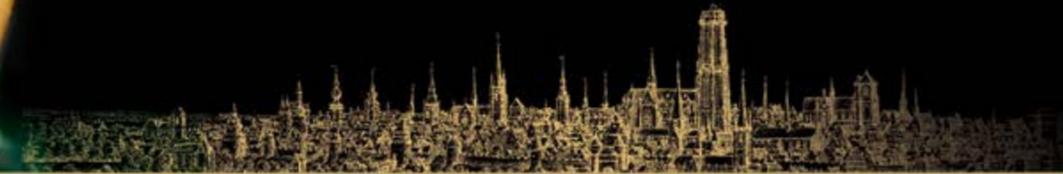
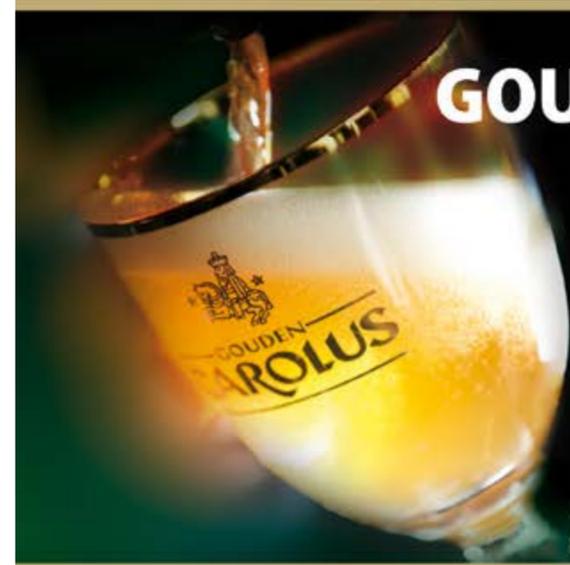
GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA
COME LA **MIGLIORE
TRIPLE
DEL MONDO**



GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA COME LA
**EUROPE GOLD
IMPERIAL IPA**



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

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



di Gabriella Silvestrini



Terminal Centro Adriatico... e la birra è spillata!

Terminal Centro Adriatico srl di Mauro e Fabrizio Di Gennaro è il "polo abruzzese" della bergamasca Vin Service Dispensing Group dal 2006. Dalla sede di Tortoreto, Teramo, copre tutto il territorio regionale, del Molise e all'occorrenza delle Marche, svolgendo il servizio di deposito e vendita, ma anche quello fondamentale di consulenza e assistenza. Professionalità e competenze al servizio della migliore spillatura!

Se il settore beverage in Italia può contare sulla solidità di un'azienda come Vin Service, non è solo per l'indiscussa qualità degli impianti di spillatura che propone e che l'hanno resa un punto di riferimento del mercato a livello internazionale.

È anche per la rete costruita sul territorio che cura vendite e manutenzione, e assicura pezzi di ricambio e assistenza continua ai clienti.

Nel (lontano!) 2006 la proprietà, per festeggiare i primi trenta anni d'attività con un nuovo slancio imprenditoriale, ideò il progetto del Terminal Express: un magazzino in grado di evadere rapidamente qualsiasi richiesta di accessori, dai tubi alle fascette,

ai rubinetti, e risolvere così a distributori e installatori i consueti problemi di mantenimento e gestione di un proprio magazzino. Corollario di questo piano d'azione erano «terminal» dislocati in tutta Italia, che operassero come depositi, magazzini delocalizzati che potessero intervenire tempestivamente ovunque: Terminal Centro Adriatico srl di Mauro e Fabrizio Di Gennaro nasce proprio allora, nel pieno di questo grande progetto di espansione. «Con il nome Terminal ci siamo solo noi, però!», precisa scherzando Mauro.

Terminal Centro Adriatico opera in Abruzzo, dove ha sede, e in Molise, giunge fino nella provincia di Ascoli, e all'occorrenza copre tutto il territorio marchigiano: una



dimensione interregionale che ben si adice al concetto di terminal. Come era nell'idea dell'azienda madre, rappresenta uno dei depositi "vicini" alle esigenze dei clienti, e come concessionario si occupa essenzialmente di vendita, svolgendo un fondamentale servizio di consulenza: «Facciamo sopralluoghi, valutiamo le esigenze dei clienti, consigliamo soluzioni adeguate, progettiamo gli impianti di cui hanno bisogno». Oltre le attrezzature, Terminal Centro Adriatico è in grado di fornire soluzioni per l'installazione e la manutenzione degli impianti... un servizio completo per la migliore spillatura di locali, birrifici, feste e qualunque evento temporaneo! «Prima di incontrare Vin Service, la mia

famiglia si occupava già di bevande, ma come distributori. Io e mio fratello gestiamo ancora l'attività di famiglia (che esiste dal 1984, ndr), affiancandola a questa». Una professionalità consolidata dal rapporto con l'azienda bergamasca, che ci dicono essere solidissimo: «Il rapporto con Vin Service è ottimo! Tutta la rete commerciale e tecnica viene interpellata e resa partecipe delle novità immesse sul mercato. Vogliono conoscere i nostri pareri, e ci chiedono di testare le attrezzature». Una testimonianza che conferma quanto sostengono a Bergamo: la fonte principale del successo di Vin Service è data dal capitale umano, ingrediente fondamentale per spillare una buona birra!



Le novità in casa
VIN SERVICE

Il 2016 è un anno di grande impulso per le novità in casa
VIN SERVICE!



ICEFALL

SI FORMA IL
GHIACCIO

**SENZA IMPIANTO
GLICOLE**

GHIACCIO PERFETTO
IN 30 MINUTI

LEGGI IL QR CODE
CON LO
SMARTPHONE E
GUARDA IL VIDEO



I nuovi rubinetti **VELOX** e **SCOTT** per soddisfare tutte le esigenze di spillatura, in aggiunta ai supercollaudati **FLUX** e **QUIX**.



Fusti in **PET DOLIUM** ed il sistema **PEGAS** per riempire le bottiglie in contropressione e quindi gustare a casa

le birre apprezzate nel locale

Fusti PET Dolum



VIN SERVICE s.r.l.

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

Spigolature

BIRROFORUM

Torna per la 4a volta Birroforum, il festival della birra artigianale e del cibo di strada, che dal 24 al 29 giugno a Roma, sul Lungotevere Maresciallo Diaz, adiacente allo Stadio Olimpico, permetterà a tutti, dai produttori agli appassionati, di vivere momenti di contatto, di conoscenza e di confronto attraverso degustazioni, seminari, food show ed eventi.

Anche per questo anno moltissimi i birrifici artigianali che hanno aderito alla manifestazione, e che come tradizione di Birroforum "ruoteranno" dal 24 al 26 e dal 27 al 29 per far scoprire sempre novità ai visitatori, altrettanto numerosi gli artigiani del cibo da strada che faranno gustare le loro eccellenze regionali. Molto ricco il programma di iniziative, dal **Beer Park**, spazio dedicato ai giochi che non passano mai di moda (bigliardino, ping pong, flipper e tornei di gruppo per chi ama stare in compagnia), **Publican&Operatori**, seminari, incontri, degustazioni ed eventi tecnici per favorire i contatti tra chi vende e chi produce, **4 chiacchiere con il Mastro Birraio**, sei giorni di degustazioni guidate da chi la birra la fa, sei incontri per parlare con i mastri birrai e scoprirne i segreti, **Il Bar dello Sport**, birra + calcio = formula perfetta! Quest'anno le partite più importanti degli Europei si possono seguire a Birroforum.



TRUFFA

La birra speciale al tartufo del Birrificio La Buttiga, Truffa, ha primeggiato all'Italian Beer Festival di Milano fra più di 200 birre in degustazione e 38 birrifici partecipanti. L'Associazione Degustatori Birra, tramite una degustazione alla cieca organizzata in diversi round a eliminazione, l'ha infatti decretata la miglior birra del Festival. Caratterizzata dal tartufo nero piacentino, dal colore ramato e da una schiuma persistente, Truffa in bocca è equilibrata e dal sapore complesso. I vari sentori di terra, dovuti alla particolare lavorazione dei malti, sono seguiti dagli aromi di trifola, che donano delicatamente i propri sapori sul finale. È prodotta al alta fermentazione e ha una gradazione di 7%vol.



Spigolature

UN MARE DI BIRRA, LA CROCIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Dal 25 al 28 giugno riparte la crociera Roma-Barcellona-Roma "Un mare di birra", beer cruise organizzata per celebrare i 15 anni del pub romano **Ma che Siete Venuti a Fà** con **Publigiovane Eventi**.

Tutti gli ospiti beer lovers potranno trascorrere 3 giorni di degustazioni e divertimento a bordo della nave della Grimaldi

Lines «Cruise Roma», che sarà appositamente allestita per intrattenere il pubblico con musica, aperitivi ed eventi sul tema della birra. Gli spazi dedicati alla birra saranno dislocati sulla nave a seconda degli orari e delle esigenze di navigazione: il Breakfast Pub la mattina sul ponte, il Cruise Pub all'interno durante la giornata, e l'Afterhour Pub, sempre sul

ponte, fino a notte fonda.

Qui lo staff del noto locale trasteverino presenterà una selezione del meglio che il mondo della birra può offrire, con incontri, dibattiti e degustazioni condotti da Kuaska. Nel più grande beer party mai realizzato saranno inoltre presenti special guest internazionali, beer tester, personalità e amici del mondo birraio.



DENTRO LA COTTA

Antoniana Marechiaro

L'ultima specialità "sfornata" dal Birrificio Antoniano è una fresca e profumata *Bionda Italiana* che si ispira ai profumi più genuini e autentici del Mediterraneo e, nello specifico, della città partenopea. Non poteva che nascerne una partnership con l'Associazione Verace Pizza Napoletana, che ha individuato nella Marechiaro l'abbinamento perfetto alla vera pizza napoletana. Marechiaro è una birra scorrevole e dissetante, fresca ma decisa al tempo stesso, con un carattere aromatico in grado di combinarsi con la maggior parte dei profumi e dei sapori della cucina mediterranea.



Sexon di BSA

Da BSA una nuova birra in vista dell'estate: **Sexon**, The original Orgamastron Beer, una saison di 5,5% vol. Un'esperienza piccante in puro stile saison belga con il suo classico sapore speziato reso ancora più interessante dal pepe e dal peperoncino Beni Highlands. Un caleidoscopio di puro piacere. Come dicono in BSA: vietata ai conformisti, ai moralisti e ai bacchettoni. Assolutamente X-Rated!

Black Betty di Beltaine

Il Birrificio artigianale di Granaglione (Alto Reno Terme), famoso per le sue birre alle castagne e al farro, presenta la sua prima birra in formato da 25cl.: Black Betty è la ricetta della già famosa birra InvernAle da 1,5 l. ma in formato più leggero. Black Betty è una sfida, un gioco, è dare leggerezza ad una birra importante: 9,3° alcolici per una birra artigianale alle castagne affumicate, scura con riflessi rubino, di forte carattere, dalla schiuma compatta e persistente, un corpo pieno e strutturato con lunga persistenza gustativa...piccola sì ma che caratterino!



Le Donne del Gruppo Togni

Si arricchisce l'offerta di birra del Gruppo Togni con tre nuovi profili di **Le Donne**, la linea premium del marchio **Terza Rima**.

Innamorata, Blanche di g.a. 4,9% vol., fresca e leggera, con schiuma bianca sottile e persistente, dal sapore dolce e note acide del frumento;

Ostinata, American IPA di g.a. 8,5% vol. dal gusto deciso e corposo, con aromi erbacei e fruttati e protetto da una schiuma compatta. La luppolatura pronunciata è dovuta all'impiego del luppolo americano Amarillo;

Impetuosa, Bionda Triplo Malto, di g.a. 9% vol., birra speciale di colore giallo intenso, talvolta velato dal lievito, con una schiuma compatta e sottile. Lascia un sapore leggermente agrumato sulla parte centrale della lingua.



La freschezza apportata dal malto e dal luppolo Saaz, completa la sensazione della buccia di arancia.



Via della Vittoria, 2
Levada di Ponte di Piave (TV)
tel. 0422.202188
fax. 0422.0247384



Birrifico Artigianale iduemastri.it
Tel. 0574 1760708



FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE - ERBA (CO)



32.
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

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



birradamare.it
BIRRA ROMA
'na biretta.

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

Nel "neonato" comune di Vallelaghi, in provincia di Trento, ha aperto i battenti due anni fa un birrificio fondato da tre ragazzi "under 30", giovani sì ma già ricchi di esperienza come homebrewers e "armati" di coraggio imprenditoriale

Birrificio Rethia

Un nome dai richiami del passato e al tempo stesso indicativo del legame con il territorio in cui sorge: questa la scelta di Cristiano Faes, Nicola Avi e Giovanni Perini per il loro Birrificio. Rethia è il nome e trae origine dal popolo dei Reti che già Plinio il Vecchio definiva di estrazione etrusca, un popolo che aveva occupato il nord-est d'Italia e che si era poi ritirato sulle Alpi per difendersi dai Galli. E il legame tra il Birrificio Rethia ed il suo territorio si evidenzia anche in alcuni nomi che sono stati dati alle loro birre. Cultura quindi in questi giovani che, da studenti squattrinati, sono arrivati a costruire con passione e determinazione il loro birrificio, nato piccolo per "imposizione economica",

una sala cottura da 1 hl a cotta e una capacità produttiva di circa 20 hl mensili, ed ora già cresciuto con la nuova sala cottura da 10 hl. Come sottolinea Nicola "questa fase di ampliamento ci permetterà finalmente di affacciarci sul panorama nazionale". È notevole che, nonostante le dimensioni ridotte di partenza del Birrificio Rethia, fin dalle origini i tre giovani "arditi" abbiano deciso di partire con sei stili birrai affinati negli anni di homebrewing, Blanche, Belgian Pale Ale, Strong Bitter, American Pale Ale, un'American IPA e una Chocolate Stout, tutte in produzione permanente, a cui si sono affiancate due produzioni stagionali, una Dark Strong Ale nel 2014, la Blackmama, e una Grape Ale con mosto

di Sauvignon a Km0 nel 2015, la Wild Side. Sempre come ci dice Nicola, "nel corso di questi anni abbiamo anche ricevuto qualche riconoscimento per i nostri prodotti: il primo, e forse più importante, è il doppio premio vinto con la Mariamata a Cerevisia, festival delle birre artigianali trentine, come miglior birra trentina in stile brassicolo americano su parere della giuria, e miglior birra dell'edizione sul parere del pubblico. Inoltre nel febbraio 2016 abbiamo ricevuto il primo premio del primo concorso solobirra organizzato da ExporivaHotel sia con la nostra Magnolia per la categoria Blanche-Weiss che con la Mariamata per la categoria generale di alta fermentazione".

LE BIRRE DEL BIRRIFICIO RETHIA

Magnolia, g.a. 4,4% vol., prodotta con frumento e fiocchi di avena, una birra "Blanche" quindi come il nome del fiore ci fa capire, aromatizzata con coriandolo, come la tradizione belga vuole, ma anche con bucce di bergamotto e limone.

Lisep, g.a. 4,8% vol., è una Belgian Pale Ale dai riflessi dorati. Al naso emergono note dolci di malto e miele di acacia, in bocca è fresca, poco amara e con un finale morbido. L'insolito nome è quello di una collina situata a nord del paese.



Little John, g.a. 6% vol., è una Strong Bitter di indiscussa tradizione inglese, e anche qui il nome del famoso compagno di Robin Hood ne è la conferma. È un'ambra secca e piacevolmente amara, al naso l'importante luppolatura dona eleganti profumi speziati e floreali che ben si sposano con l'aroma del malto tostato.



Maria Mata, g.a. 6% vol., ci porta negli States, siamo di fronte ad un'American Pale Ale prodotta con 10 luppoli diversi che le donano intense note resinose, floreali e fruttate. In bocca è secca e aromatica con un finale piacevolmente amarognolo.



Jet Lag, g.a. 6% vol., un'American IPA color ambra, secca e corposa; l'estrema luppolatura Americana si fonde con le note dei malti speciali creando uno spettro olfattivo che va dai sentori resinosi e agrumati a quelli dolci e tostati, dal gusto amaro e deciso ma ben bilanciato.



Guna, g.a. 6% vol., una Chocolate Stout morbida dal classico colore nero; al naso emergono eleganti note tostate e profumi di cioccolato fondente, caffè e liquirizia, in bocca è una birra corposa, amabile e poco amara.



Beer Attraction si fa in tre

In programma dal 18 al 21 febbraio 2017, Beer Attraction dà vita a due nuove sezioni che ne completano il format: **Food Attraction**, dedicata agli specialty food per i nuovi format metropolitani della ristorazione e **BB Tech – Beer & Beverage Technologies**, sezione dedicata alle tecnologie per birre e bevande. Si realizza così un appuntamento di business del tutto nuovo e originale per il mercato horeca, che unisce la tradizione e la passione italiana per le specialità alimentari

alla qualità delle specialità birrarie e delle birre artigianali: specialty beers si uniscono a specialty food.

La sezione dedicata alla birra resterà il cuore della manifestazione, concentrandosi sulle eccellenze brassicole italiane e internazionali, puntando sia alle sempre più diffuse e irrinunciabili specialità birrarie, che al mercato dei microbirrifici, con un occhio anche alle collettive regionali estere e alle altre bevande. Tra gli eventi, sarà confermato il Premio Birra dell'Anno organizzato da Unionbirrai, insieme alle aree Beer Arena e Beer Lab, che vedranno l'organizzazione di corsi di degustazione e di spillatura, formazione per birrifici, pub e brew pub. Numerosi anche i convegni e i workshop che si susseguiranno sui principali temi di attualità del settore.

Anche Food Attraction, l'area dedicata ai nuovi format metropolitani della ristorazione, sarà

ricca di eventi: a partire dai Campionati di Cucina Italiana organizzati dalla FIC Federazione Italiana Cuochi, che vedranno all'opera i migliori e innovativi protagonisti delle specialità gastronomiche del Belpaese. Tra le novità anche la Piazza della Pizza con contest e degustazioni dedicati alla pizza gourmet, alla pizza in teglia e a tante altre prelibatezze. Torna il Food Pairing show, con gli abbinamenti tra specialty food e specialty beers, e sarà accompagnato quest'anno da un'area Specialty Food Court con l'Hamburgeria Gourmet, il Fish Corner e il Cheese World. È un settore in velocissima evoluzione, quello dello specialty food, tra artigiani del gusto, pizzaioli attenti alle materie prime, ristoratori etnici di qualità, ristoranti gourmet...

Già presente nel 2016, nel 2017 la sezione 'tech' cresce ancora e si evolve in BB Tech – Beers & Beverage Technologies. Al suo interno vedrà i maggiori marchi europei del settore processing and packaging, completando l'intera filiera del settore: dalle materie prime al prodotto finito.





BIRRIFICIO GECO
LA BIRRA ARTIGIANALE
SEMPLICEMENTE DA BERE
DRINK IT EASY!



BIRRIFICIO GECO SRL - Via Palladio 6 - 20010 Cornaredo (MI)
www.birrificiogeco.it / info@birrificiogeco.it / Tel. 02-93215276



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



di Marco Tripisciano

All'Ottavonano Bere Birra

la cultura per la birra valorizza il territorio irpino

Ad Atripalda, in provincia di Avellino, da tanti anni l'Ottavonano Bere Birra promuove la cultura della birra. Avere una cantina con centinaia di referenze, vintage e ricercatissime, nel locale di Gianluca Polini e Yuri Di Rito è ormai una realtà da tempo, frutto di un lavoro di continuo studio

In questa casa delle birre, italiane e straniere, non basta far cultura con birre che oggi potremmo definire rinomate, è importante promuovere a 360 gradi la produzione locale e non solo la birra. Sono stato invitato dal locale avellinese ad una serata organizzata per promuovere le specialità irpine e, insieme al centinaio di persone presenti, ho avuto la possibilità di conoscere e approfondire le produzioni di due nuovi "birrai" locali, Antonio Spina e Rino Piano, rispettivamente Overdrive Brewing e Acrobat. Non siamo ancora davanti a due birrifici affermati con propri impianti ma a dei giovani che, dopo i loro studi e le loro esperienze, decidono di creare due etichette, sono due beer firm. Chi legge questa rivista sa bene cosa è una beer firm, ma "repetita iuvant": si tratta di un'iniziativa imprenditoriale che non è dotata di un impianto di proprietà ma realizza le proprie ricette presso birrifici che producono anche conto terzi. Un meccanismo che nel 2015 ha portato il numero di queste iniziative a raggiungere la soglia di 300 referenze su 1000 (il valore è dato dalla somma dei birrifici con impianto, brewpub e beer firm) e questi numeri fanno comprendere quanto il fenomeno negli ultimi anni sia in enorme ascesa. Un investimento di sicuro più limitato, ma che permette a dei giovani

di confrontarsi con il mercato per capire se il proprio lavoro ha un riscontro presso il pubblico per poi decidere in futuro se davvero intraprendere questa strada. Creare una beer firm dà anche l'opportunità di imparare un mestiere, visto che scuole per fare il birraio sostanzialmente in Italia non ce ne sono, eccetto dei recentissimi progetti. È così che Antonio Spina, con alle spalle già una buona esperienza come homebrewer, realizza le sue ricette da uno dei più talentuosi birrai italiani, Simone

Della Porta, birraio e artista del Birrificio Il Chiostro di Nocera Inferiore. Rino Piano, dopo i suoi studi alla LUISS, con un progetto che mette al centro birra e un'interessante capacità comunicativa, realizza le sue ricette con la proficua ed esperta collaborazione di Vincenzo Cillo, birraio con ormai tanta esperienza fatta ad uno degli storici birrifici italiani, il Saint John's Bier.

Il menu messo a punto dallo staff di Gianluca e Yuri vede l'abbinamento a quattro portate di altrettante birre.



L'inizio è in tema con la storia e la cultura locale, ovvero un tris di fritti, frittatina di maccheroni, polpettone di melanzane e polpettone di cavolfiori abbinati alla **Bruxale di Overdrive**. Si tratta di una Pale Ale da 5 gradi che non sovrasta nell'abbinamento, ma esalta i fritti accompagnandoli con il suo corpo leggero, adeguato ad una birra di inizio serata o da aperitivo. I presenti apprezzano e con aneddoti sulla storia di Antonio, giovane e curioso di conoscere i pareri dei presenti, passiamo alla seconda creazione dell'Ottavonano: panino hamburger macinato di prosciutto, cheddar, cipolla caramellata, bacon e pomodoro giallo accompagnato alla **ARE di Acrobat**. Si tratta in questo caso di un abbinamento per contrasto, dove il gusto dolce della cipolla si lega straordinariamente con l'amaro interessante ma non spigoloso dell'IPA di Acrobat. Arrivati a metà serata, i presenti ne approfittano per fare delle domande ai birrai e a Gianluca

Polini, cercando di approfondire l'origine delle materie prime utilizzate nelle prime portate e chiedendo ai birrai che tipo di terreno birrario vogliono coltivare, con una sensazione di netta separazione tra le due esperienze, leggermente nord europea per Overdrive e più anglosassone per Acrobat. La terza portata sancisce un matrimonio in cucina, non più cucina per la birra, come le precedenti portate, ma cucina con la birra, ed in particolare lo staff di Atripalda ci propone uno spezzatino alla birra utilizzando la **Apa Please Bleed di Acrobat**. Il matrimonio in questo caso tra birra e cibo è una sintesi di gusti che rendono l'abbinamento di facile comprensione per tutti. La Please Bleed in ottima forma, una birra che mette al centro il rispetto per una ricetta nota in tutto il mondo, di facile beva, ma al tempo stesso che riesce ad esaltare i piatti a cui si abbinava. La serata si conclude con un classico italiano, la torta della nonna, rivisitata nel

contesto di Avellino e abbinata alla birra più strutturata della serata, la **90 Scellini di Overdrive**, una Scotch Ale non di facilissima comprensione per tutti ma efficace nell'abbinamento. Una birra che credo col tempo evolverà ancora, una birra anche da conservare oltre la sua naturale scadenza, e per la quale prevedo un futuro molto interessante. È stato per me un piacere partecipare a questo evento voluto fortemente da Gianluca Polini che, dopo i suoi studi universitari e le sue esperienze estere, vuole valorizzare la sua terra e i prodotti locali, che cerca personalmente instaurando con agricoltori e casari rapporti non solo professionali ma anche di profonda amicizia. Il sud è ricco di queste perle, di queste oasi di qualità e di intraprendenza. Valorizzare la cipolla o il formaggio locale significa aumentare la conoscenza della propria terra, e adesso anche la Birra emerge con la sua potenza e la sua forza culturale.





Alimenti surgelati

G.E.

PRODUZIONE ALIMENTI SURGELATI E CONGELATI

Come ben sappiamo sono molte le problematiche che un gestore di locale trova nel percorso della sua attività, fra le tante la selezione di prodotti da inserire nel menu, innovativi, qualitativamente garantiti, semplici da preparare, e in perfetto equilibrio economico. Troppe cose tutte insieme? Sta proprio in questo l'abilità di gestione, saper cercare sul mercato aziende capaci di offrire le soluzioni desiderate

A Castenaso, in provincia di Bologna, in un moderno stabilimento dotato delle migliori tecnologie oggi a disposizione che tuttavia non tradiscono i canoni della tradizionale cucina italiana, dal 1982 c'è un'azienda specializzata nella produzione di alimenti congelati, è la G.E. che offre una linea di prodotti che vanno dagli hamburger agli impanati di carne di manzo e vitello, di pollo e tacchino fino a quelli di formaggi e verdure. Tutti prodotti controllati nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie della CEE e garantiti anche dal punto di vista della moderna gastronomia: svelti da cucinare, sempre appetitosi e soprattutto genuini. E se G.E. volesse dire Genuinità ed Esperienza? Certamente sì, ma è anche acronimo di Garanzia ed Efficienza, perché l'Azienda pone la massima attenzione nel selezionare per i suoi prodotti solo materie prime la cui provenienza è sempre certificata. Cotti in padella o al forno, gli hamburger e le altre pietanze metteranno subito in evidenza la loro fragrante genuinità. Ottimi secondi piatti, oppure ideali spun-

tini a completamento di un ricco aperitivo o antipasto, i prodotti G.E. sono perfetti per sollecitare i consumatori. Garanzia di qualità nella scelta e nella lavorazione, ma qualità anche nel servizio alla clientela: G.E. infatti assicura un servizio efficiente, rapido e personalizzato rispondente a qualsiasi esigenza che copre l'intero territorio nazionale e le principali piazze europee. In una nicchia di mercato del food in rapida espansione, come lo sono i piatti pronti surgelati, G.E. rappresenta un partner affidabile. Esperienza, tecnologia, cura del prodotto, ampia gamma di proposte, attenzione al giusto rapporto qualità/prezzo, disponibilità. Questa è G.E. che offre i suoi prodotti in comode confezioni (buste da 500 a 4000 grammi) appositamente pensate per la sua clientela di riferimento: la grossa distribuzione, il catering, la grande ristorazione. Sorge un dubbio, e se G.E. volesse significare Gusto ed Eccellenza? G.E. come il gusto dei suoi prodotti, come l'eccellenza degli affari che propone. In questo momento che gli hamburger riscuotono un enorme suc-



cesso in tutti i locali, per non dire nello street food, trovare un'azienda italiana all'avanguardia nella produzione di hamburger gourmet surgelati di alta qualità per la ristorazione è di fondamentale importanza. G.E. è la risposta per tutte le tipologie di clientela.

Tutti gli hamburger sono preparati con cura in maniera semplice e naturale, usando solo carne macinata ed ingredienti genuini. La carne della linea Top Taste Burger proviene infatti dai migliori allevamenti selezionati, per ottenere un prodotto che possa soddisfare anche i palati più esigenti. Carni freschissime, pregiate e particolari fanno di questi hamburger autentici concentrati di sapore e qualità. Ogni hamburger della gamma Top Taste Burger è un'esplosione di gusto che si può assaporare dal primo all'ultimo morso!

Con i prodotti Top Taste Burger si possono creare menu speciali e ricette particolari per veri intenditori grazie alle tante carni proposte, chianina, angus, coniglio, bufalo, manzo, wagyu, e tanto altro, per un hamburger che rende unico il locale.



IL PANE FA LA DIFFERENZA

Lantmannen Unibake, per soddisfare le aspettative dei migliori professionisti della ristorazione, sviluppa e produce in tutta Europa un'ampia gamma di pane: dalla baguette al pane classico, dai panini assortiti Prestige alle specialità Convenience fino ai Viking, i pani del Grande Nord, e ai Prokorn, i multicereali della salute



DALLA CUCINA

Dalla vasta gamma di produzione di Lantmannen Unibake, in questo numero prendiamo in considerazione i panini per hamburger. Ben sappiamo che un buon pane è il punto di partenza per ottenere un hamburger delizioso: in combinazione con un'ottima qualità della farcitura, il pane giusto trasforma l'hamburger in un piatto prelibato. Tanti i pani e tanti i formati proposti dalla grande azienda svedese, compresi i panini piccoli, e comodi, per minihamburger, ideali per tapas, brunch e rinfreschi.

E poi i panini giganti, XXL, grandi e per hamburger doppi, con o senza sesamo, ma Lantmannen Unibake non si limita ai gusti più tradizionali ed introduce nella sua gamma altre sorprendenti novità nella linea Panini Gourmet. Per chi ama i sapori piccanti, c'è il Panino per hamburger al peperoncino, oppure il Panino per hamburger stile Focaccia, che strizza l'occhio alla cucina italiana con l'aggiunta di erbe aromatiche mediterranee, non manca il Panino "Brioche", leggermente dolce, e il Panino Rustico, morbido dall'aspetto rustico per un tocco più elaborato, e, da non dimenticare, il Panino per hamburger integrale, dorato dall'aspetto artigianale.

Ogni gestore di locale, in base alla ricetta che vuole proporre al suo pubblico, potrà scegliere

re il panino giusto per esaltare gli ingredienti della farcitura, così da offrire sempre qualcosa di diverso ai propri clienti, distinguendosi dalla massa. Basterà dare sfogo alla fantasia e saper unire ingredienti alternativi al classico hamburger, e se la fantasia venisse meno, ci pensa Lantmannen Unibake che con i suoi suggerimenti aiuta a creare un menù sempre nuovo e adatto ad ogni stagione. I Panini per hamburger di Lantmannen Unibake sono in grado di soddisfare piccoli e grandi appetiti.



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

Conquistiamo ogni piatto.

di Marcella Fucile

I nuovi capricci di Demetra

In casa Demetra la ricerca di ghiotte novità che siano per i gestori dei locali della ristorazione interessanti opportunità per sviluppare il business non finisce mai

Demetra propone sul canale del food service due novità: la **Crema di ceci** e la **Crema di fave**. La prima è preparata con ceci secchi reidratati, olio di oliva e sale; una crema dal gusto delicato, ideale per ricette a base di pesce, per la preparazione di zuppe o per farcire pizze. La Crema di fave, invece, è preparata con fave macinate, olio di oliva e sale. Mantiene un gusto morbido e si presta per condire primi piatti, accompagnare secondi di carne o pesce, o per farcire, anch'essa, originali pizze come nelle ricette proposte. Entrambe le creme sono proposte nella confezione da 580 ml.

Zuppetta di Ceci con Sautè di Cozze e Vongole

Ingredienti per 4 persone: 300g crema di ceci, 100g cozze, 100g vongole, prezzemolo liofilizzato Wiberg q.b., peperoncino tritato Wiberg q.b., pomodori semiseccchi Demetra q.b., brodo vegetale q.b., olio extravergine Demetra q.b., sale e pepe q.b.

Procedimento: Scaldare la crema di ceci con del brodo vegetale. A parte aprire in una padella cozze e vongole con olio, prezzemolo e peperoncino. Versare la zuppetta in piatti fondi, decorare con le cozze e le vongole a mezzo guscio e servire ancora fumante.



Pizza con Crema di Fave, Scarola Brasata e Fili di Peperoncino

Ingredienti per 1 pizza: 1 pallina pizza, 40g crema di fave Demetra, 70g mozzarella, 30g scarola brasata Demetra, fave fresche q.b., fili di peperoncino Wiberg q.b.

Procedimento: Farcire il disco della pizza con la crema di fave, la mozzarella, la scarola brasata e cuocere al forno. Terminata la cottura decorare con le fave fresche e i fili di peperoncino.



L'incontro dell'eccellenza per creare piatti straordinari.

Dall'unione commerciale di Demetra e Wiberg nasce una proposta unica in grado di soddisfare tutte le esigenze della ristorazione moderna di qualità. Con la scelta quotidiana dei migliori prodotti freschi e delle migliori spezie, 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 di Demetra e Wiberg: varietà e genuinità per infinite creazioni.

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

WIBERG
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

www.demetrafood.it



Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna

ADV. WWW.DEMETRA.COM

LA FESTA DELLA BIRRA CON SVEVI È MEGLIO

Svevi riserva da sempre particolare attenzione al mondo delle feste della birra, eventi che, proprio con l'avvio della bella stagione estiva, si moltiplicano in giro per tutta Italia, fino ad arrivare al culmine in concomitanza con la mitica Oktoberfest di Monaco, quando moltissime birrerie organizzano serate a tema e feste specifiche



Quella delle feste della birra e degli eventi estivi organizzati dai locali è una realtà con particolari e specifiche necessità logistiche ed organizzative, anche sotto l'aspetto delle forniture di food&beverage, e per questo necessita di servizi particolari e su misura, per ottimizzare al meglio gli spazi, le attrezzature e le potenzialità offerte dall'evento. Ed è proprio a queste realtà che l'azienda si propone come partner per la fornitura di specialità alimentari, forte di quelle caratteristiche che la contraddistinguono ormai da anni sul mercato. La garanzia di forniture di volumi che vanno dai pochi cartoni ai pallet completi, ad esempio, permette di gestire con la stessa

cura piccole serate a tema come grandi eventi; la possibilità di consegne frazionate durante tutto l'arco dello svolgimento della manifestazione agevola lo stoccaggio e il mantenimento della merce; la fornitura, su richiesta, di studi e proposte sulle quantità di prodotto necessarie in base alle stime di affluenza dei clienti e del loro target di riferimento, in modo da suggerire al cliente la quantità necessaria per evitare dispendiosi under-stocking ed over-stocking. I prodotti Svevi sono disponibili in vari formati, alcuni studiati appositamente per eventi di grande portata, come confezioni di grande formato o monodose (es. crauti bianchi affumicati in latta da 10 Kg, senape dolce e senape media in secchiello da 5 Kg

o busta monodose 20 ml) o prodotti conservabili a temperatura ambiente (come gli stinchi originali tedeschi con cotenna). Per i prodotti di punta delle classiche feste della birra, come lo stinco, i crauti, i wurstel e il Brezel, Svevi garantisce una costante presenza in-stock, sollevando quindi il cliente dal dover necessariamente pre-ordinare la merce con largo anticipo. Queste caratteristiche, unite ad un servizio capillare e personalizzato e a ridotti tempi di elaborazione e consegna degli ordini, fanno di Svevi il partner ideale a cui appoggiarsi per organizzare l'evento, di qualunque portata sia. Per organizzare la festa originale bavarese Svevi c'è! Food e Birra originali: il connubio perfetto.

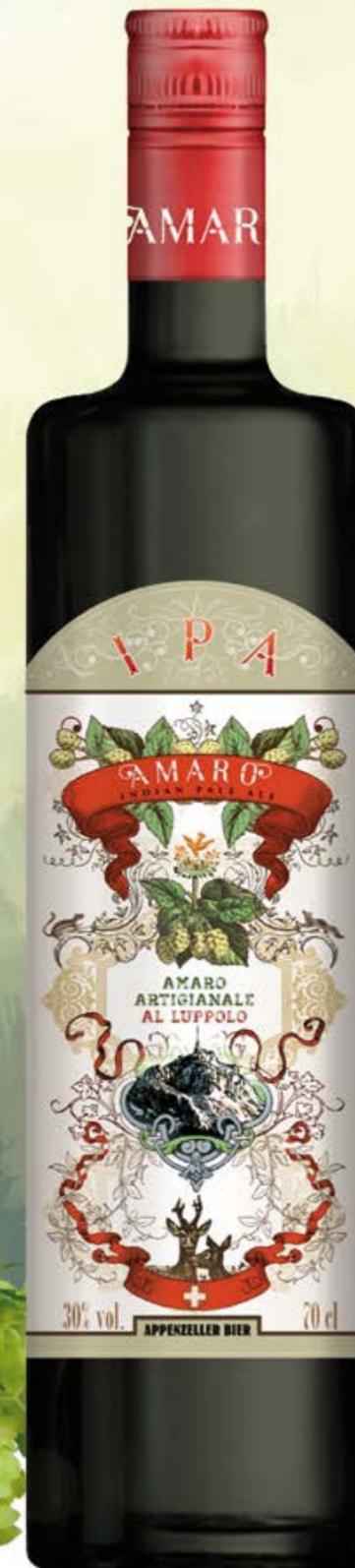


Dal 1980
il punto di riferimento
per le specialità
tedesche e bavaresi

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

Amaro artigianale al Luppolo

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




APPENZELLER BIER
www.appenzellerbier.ch



La Cena dei 30

Ad Arpino, in provincia di Frosinone, il locale Le Delizie di Maria, che definire solo ristorante è riduttivo, ha presentato alcuni dei piatti che caratterizzeranno il nuovo menu organizzando una cena esclusiva riservata alla stampa

È difficile definire Le Delizie di Maria che, pur essendo stato recentemente inserito da Gambero Rosso tra i migliori ristoranti d'Italia per il rapporto/qualità/prezzo, non riesco a considerare semplicemente ristorante. Un po' perché l'ambiente è quello domestico, con ogni angolo diversamente arredato, compreso il tovagliato, proprio quello buono di famiglia, un po' perché è laboratorio di pasticceria con relativa bottega, un po' perché propone una lista di vini e di spirits che poco hanno da invidiare ad un'enoteca, per non dire che è anche shop del gusto, un po' perché Maria, cuoca e titolare, è anche organizzatrice di

catering ed è chef a domicilio. Decisamente Le Delizie di Maria non è solo ristorante, è un locale sopra le righe, ed altrettanto sicuramente sa prenderti per la gola. Che il cliente desideri dolce o salato, alle Delizie di Maria avrà una certezza, qui troverà soltanto prodotti naturali, a km0, totale assenza di coloranti, conservanti e additivi, massima igiene, procedure controllate e tanta ricerca e fantasia nelle preparazioni. Se qualcuno aveva dei dubbi sullo slogan "naturalmente buono", chiamiamolo marchio di fabbrica del locale, la "Cena dei 30" a cui abbiamo partecipato li ha dissolti così come ha invece confermato la capacità di fare marketing

con le nuove ricette proposte. Ben 20 nuovi piatti si sono affacciati nel menu del 2016, noi ne abbiamo degustato una buona parte. Abbiamo iniziato con la pizza "C'era una volta", poi sono arrivati gli antipasti: Zuppa di aringa, a cui è seguito il Carciofo fritto con burrata di bufala ed infine il Flan di marzolina con cicoria e pesto di nocciola. E già sembrava di essere nel paradiso del gusto, poi è arrivato il primo, il Tortello di baccalà in brodo di baccalà, una squisitezza. Due i secondi, entrambi entusiasmanti, Millefoglie di melanzane e trote con datterini gialli e Cannelloni croccanti con coniglio alla cacciatora. A chiudere il dessert, Pic-

cola pasticceria secca e Uova stregate, sulle quali ci dobbiamo soffermare. Sono veramente una delle specialità della casa, sembrano uova sode ma sono in realtà la rielaborazione di un'antica ricetta delle monache di clausura benedettine, incredibili! Ad accompagnare tanto ben di Dio, vini Maturano Bianco IGT del Frusinate della cantina Cominium e Hemicus Casanese del Piglio DOCG della cantina Coletti Conti, ed un immancabile Spumante VSQPRD Brut Cesanese Lazio IGP della cantina Casale della Ioria, vini selezionati da Giammarco, marito di Maria, che con passione cura la carta dei vini del locale.



di Alessio Ceccarini

Se fino a qualche anno addietro la parola street food per noi italiani rappresentava ben poco, tanto meno il termine truck food, oggi, grazie ad eventi dedicati e ai media, in particolare la TV che c'è andata a nozze, il fenomeno sta raggiungendo la massima espansione.

Inutile ricordare che il cibo da strada fa parte della nostra italica cultura fin dall'antica Roma, ma lo street food così come lo stiamo vivendo è una tendenza da osservare senza rifarsi alla storia, piuttosto cercando di capire perché è diventato la moda del momento

Street Food



Bancarelle nelle feste paesane o furgoni sulle vie di comunicazione, pronti ad offrire appetitosi cibi locali, li abbiamo sempre conosciuti, non meravigliamoci quindi se anche Expo ha dedicato una sezione al cibo d strada, non è una novità... fa parte della nostra cultura! Se non è una cosa nuova, perché proprio ora ha tanto successo? Molte le ricerche svolte per capirne le motivazioni, ecco alcuni dati: il 40% degli intervistati adduce il motivo economico, perché costa poco è la risposta più numerosa; il 16,5% lo sceglie per la rapidità, e il riferimento è certo al pranzo per motivi di lavoro; ma poi abbiamo un 14% che opta per il cibo da strada per il gusto di farlo, ben un 11% lo predilige per la qualità dell'offerta e un 5% per la varietà delle proposte; c'è poi un 3% che lo sceglie

solo perché è vicino a casa o al posto di lavoro. I numeri, le percentuali, i dati, almeno per me che non sono una matematico/informatica, non sono mai affascinanti ma sono estremamente indicativi.

L'economicità dello street food di questi tempi era ovvio fosse un elemento di forte richiamo, così come poter mangiare in fretta in una società che restringe sempre più i tempi di vita. Se soldi e tempo fossero però gli unici due motori che spingono il consumatore verso il cibo da strada, non sarebbero comunque sufficientemente forti per far correre la macchina dello street food: mancherebbero la qualità, la varietà, la tradizione, la territorialità, il gusto della scoperta di sapori esotici, e perché no, la socialità. E proprio da questa vorrei iniziare perché siamo convinti che il successo di



ogni iniziativa sia nella capacità di creare emozioni... e cosa di più emozionante che condividere il cibo in modo "ruspante", senza tavolo apparecchiato e cameriere al servizio ma tante altre persone che si ungono mani e bocca, forse anche il vestito, ma sono servite direttamente da chi quel cibo l'ha preparato, stanno insieme, e forse a bocca piena si scambiano qualche battuta. Street food è anche sinonimo di socialità, quello che oggi manca in un mondo sempre più individualista in cui la persona è chiusa in se stessa e nel suo smartphone. Ma il cibo da strada è anche riscoperta del cibo del proprio territorio e la scoperta di tanti altri cibi regionali, i motivi per cui abbiamo fatto chilometri per cercare l'agriturismo che ci desse il "buon cibo di una volta", così come è scoperta del

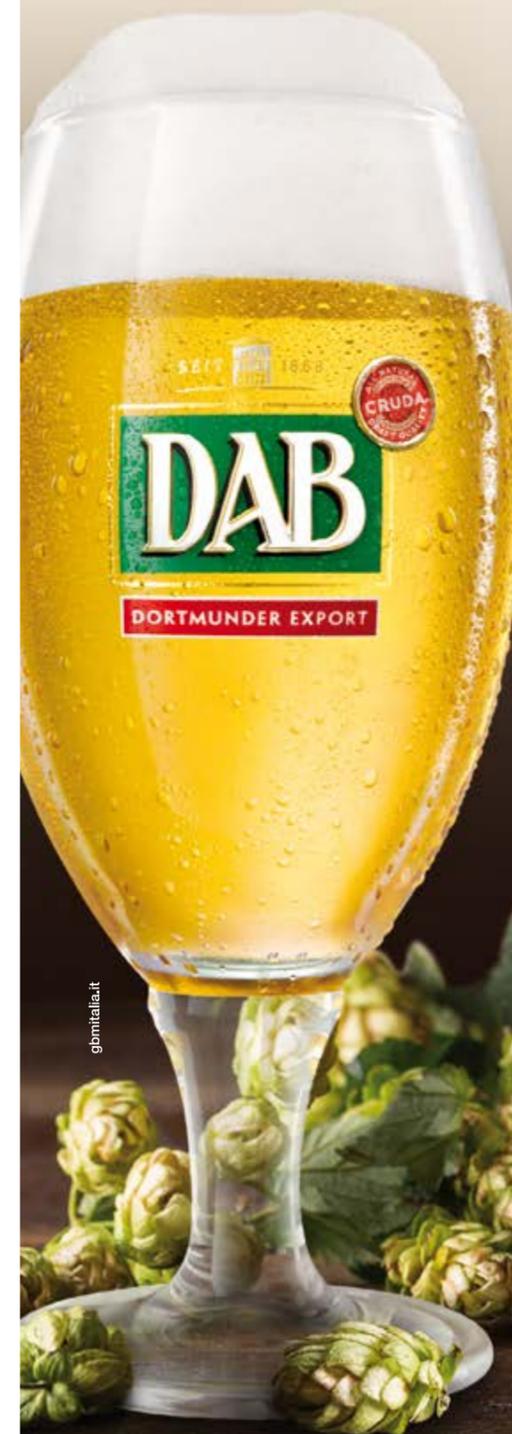
cibo etnico, magari originale e non addomesticato al gusto italiano come succede in molti locali che per etnici si spacciano. Tra cibi regionali e internazionali la varietà non manca ma ciò che sta permettendo allo street food di essere un fenomeno di successo è la qualità, dalla genuinità dei prodotti al km0 per i cibi nazionali, dall'originalità di ingredienti e ricette nel cibo etnico, dalle tendenze più attuali, salutiste, vegetariane, biologiche fino alla specializzazione gluten free... non meravigliamoci quindi se chef di grido guardano allo street food, non è cibo da "strapazzo" ma cibo di qualità!

Molteplici gli eventi legati al cibo di strada, l'ultimo in ordine di tempo a cui siamo intervenuti è stato il **Festival dello Street Food a Perugia**, ideato e promosso dall'a-

genzia **EVE Costruttori di eventi**. Il progetto di un viaggio alla scoperta dei tanti gusti del mondo nasce dalla volontà di **Cristiana Mariani** e **Francesco Franky D'Arcangelo** e si concretizza nei borghi medievali e città ricche di storia dell'Umbria, non a torto definita il cuore verde d'Italia. Il grande tour del cibo di strada di qualità abbraccia le culture gastronomiche delle regioni italiane e di tanti paesi del mondo, dalla Spagna alla Germania, dall'Argentina al Brasile, fino agli USA. La volontà dello Street Food on the Road, ci spiegano gli organizzatori, è di *condividere nuovi format ed eventi culturali "sulla strada e tra la gente" per contribuire al mashup di culture, tradizioni, cibi e popoli*. Quest'anno il Festival si è svolto dal 26 al 29 maggio in una location molto suggestiva, i Giardini del Frontone, dove,



dalla mattina a mezzanotte i visitatori hanno avuto solo l'imbarazzo della scelta per deliziare il palato con picanha brasiliana, asado argentino, paella spagnola, cucina austriaca, hamburger di angus americano e inoltre, dalle regioni italiane, gnocco fritto e salumi emiliani, arrosticini e ceppi rosse abruzzesi, olive e fritti ascolani, panzerotti, pasticciotti, bombette pugliesi, pani c'a meusa e altre specialità della cucina siciliana, pizza cotta nel forno a legna, crêpes, pancake e altri dolci tipici. Il tutto accompagnato da birra artigianale, italiana, tedesca, austriaca, belga o statunitense... e così la birra diventa grande protagonista delle strade. E non è finito qui, la novità di questa edizione è stata Street Food Gourmet, un progetto destinato ad accompagnare gli eventi targati Eve con cibo da strada di altissima qualità interpretato e preparato da rinomati chef: il primo è stato Vittorio Ottavi di Ottavi Mare a Bevagna, che ha preparato il panino al nero di seppia con salmone, guacamole e burrata e il cartoccio con calamaretti fritti. Non solo cibo di strada e birra, il Festival ha proposto musica live, spettacoli e laboratori per bambini, itinerari alla scoperta dei vari borghi, mercatini, attività di fitness e wellness. *Non si tratta, insomma, di creare solo un'occasione per mangiar bene, hanno ribadito gli organizzatori Francesco D'Arcangelo e Cristiana Mariani, ma per conoscere, socializzare e divertirsi animando le strade e le piazze, là dove si svolge la vita reale e dove si trasmettono e si contaminano le tradizioni e le culture, in una città come Perugia che, sempre più multiculturale ed europea, ha una lunga storia legata al cibo di strada, dalla torta al testo al panino con la porchetta.*



IL VALORE DEL GUSTO

DON'T
DRINK
AND
DRIVE

Nel 1873 nasce a Dortmund lo stile birrario conosciuto come **Dortmunder Export**. Oggi solo **DAB** ha ottenuto il **marchio IGP** (Indicazione Geografica Protetta) per il rispetto dello stile Dortmund Export originale e del luogo di produzione.

DAB è prodotta secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo ed è confezionata **cruda** per mantenere a lungo aroma e gusto originale.



by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER

Terra Madre
Salone de| Gusto

2016 | 22 settembre
26 in Torino

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



www.dabcruda.it





QUALITY BEER ACADEMY

di Roberta Ottavi

Prosegue il tour partito a febbraio, in occasione dell'Horeca Meeting di Roma, e che, tappa dopo tappa, sta portando in tutta Italia il progetto ideato da Radeberger Gruppe Italia per difendere i valori tradizionali della birra attraverso la diffusione della sua cultura

Il 18 aprile la "carovana" di birre, ben 100 referenze, ha fatto tappa a Monticelli Brusati, un territorio che occupa uno splendido lembo di terra tra il lago di Iseo e l'anfiteatro morenico della Franciacorta. Eh sì! siamo nel cuore della Franciacorta, presso la Tenuta La Montina dove al suo interno sorge Villa Baiana, e qui Radeberger Gruppe Italia ha ospitato addetti ai lavori ed estimatori della bevanda di Gambrinus perché il progetto Quality Beer Academy si rivolge sia a chi con la birra lavora ma anche a chi si interessa alla birra per passione e, soprattutto, a chi mette la qualità al primo posto. Quality Beer Academy nasce come progetto di formazione itinerante, il tour in tutta Italia si concluderà a settembre al Salone del Gusto di Torino, e la sua mission è quella di offrire gli strumenti necessari alla valutazione della birra in tutti i suoi aspetti, dalla produzione al servizio, dal

colore all'aroma, sino all'abbinamento ideale: strumenti che permettono a chi vende birra, agente nei confronti del gestore e gestore verso il consumatore, di fare la differenza nel mercato.

Il percorso di Quality Beer Academy nasce dal territorio e dalla tradizione tedesca, con grandi marchi quali Radeberger, Shöfferhofer, Berliner Kindl, Hovels e DAB cruda, ma non trascura le piccole produzioni quali Hasen, Jever e Allergäuer né le birre conventuali quali Kloster Scheyern e Norbertus. Fanno parte del progetto anche le birre del gruppo Damm (Estrella, Inedit e Daura), fondato nel 1876 dall'alsaziano August Kuentzmann, emigrato in Spagna. A questa folta pattuglia si aggiungono le artigianali Braufactum, birre che ripropongono stili tedeschi dimenticati o che si ispirano a culture diverse o costituiscono una novità assoluta, innovando nella tradizione.

Ma Quality Beer Academy allarga i suoi orizzonti oltre la Germania, e proprio da questo anno si arricchisce, con l'ingresso del gruppo belga Palm, l'unico al mondo che si può vantare di produrre birre in tutti e quattro i tipi di fermentazione, alta, bassa, mista e spontanea, di Palm, Rodenbach, De Horn, De Gouden Boom e l'Abbazia di Steenbrugge. Anche il birrifico californiano Firestone Walker, fondato nel 1996 da Adam Firestone e da suo cognato l'inglese David Walker, è parte del progetto Quality Beer Academy, con

l'innovativa reinterpretazione californiana dei migliori stili birrari del vecchio continente.

A La Montina, sotto l'accorta guida di Rolando Bossi, direttore generale di Radeberger Gruppe Italia, e di Roberto Parodi, recentemente dalla nostra rivista giudicato meritevole del titolo di "de gustatore birra 2015", il pubblico ha potuto degustare e conoscere meglio queste specialità tedesche, belghe e americane in un incontro che non esitiamo a definire di eccellenza e cultura birraria.





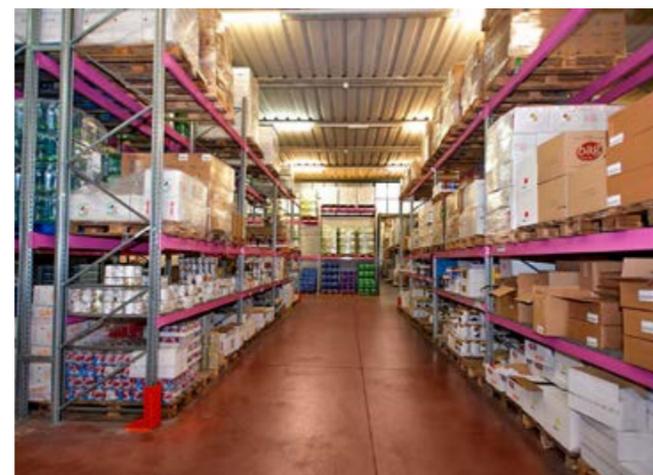
Eurofood Catering srl è un'importante azienda di distribuzione di Viterbo. Abbiamo visitato la sua sede a Via dell'Industria, dove uno dei soci, Danilo Sabatini, ci ha illustrato le linee guida per lo sviluppo futuro, incentrato nella qualità dei prodotti e dei servizi offerti

Eurofood: *qualità, partnership, servizio*

di Gabriella Silvestrini

Sembra che nel grande capannone di Eurofood Catering srl di Viterbo la parola più importante sia "passione": almeno è quanto ci dice Danilo Sabatini, uno dei soci di questa importante azienda di distribuzione che serve l'area di Viterbo, ma si spinge fino a Grosseto, Rieti, Terni e Roma Nord. Mentre visitiamo la sede, che si sviluppa su un'area di 6500 mq, di cui 3500 coperti, ci spiega come solo la passione per il proprio lavoro possa spingere un'azienda a migliorarsi sempre e a crescere. Come ha fatto Eurofood: nata nel 1997 come distributore di prodotti per pizzeria e pasticceria, è cresciuta prima nel settore food e poi, nel 2003, il grande salto nel mondo beverage. Oggi l'azienda è qualificata nella distribuzione di prodotti alimentari – freschi

e surgelati – e delle bevande, in particolare impianti di birra alla spina, vini, spumanti e distillati premium, e conta alcune decine di dipendenti e una rete commerciale giovane e completamente formata "in casa". L'azienda è sempre stata attenta alle richieste e alle innovazioni del mercato Horeca. Per rispondere alle richieste dei clienti più esigenti ha stretto collaborazioni con grandi aziende del panorama food & beverage, in cerca di quella qualità che qui è il vero trend commerciale. Da pochi mesi, tra i marchi importanti distribuiti dall'azienda viterbese è arrivata anche **HB München**. La famosissima birra di Monaco va ad affiancarsi ad altri importanti marchi della gamma birraia di Eurofood, fornendo all'azienda un'ulteriore possibilità di sviluppo. L'inserimento di HB



München, grazie alla sua varietà di etichette, alla freschezza e bevibilità delle sue birre, al gusto inconfondibile di una monacense di alta qualità, è stato immediatamente gradito dai clienti-gestori. *Tre-quattro mesi sono pochi per dare un giudizio definitivo ma se il buongiorno si vede dal mattino, direi che le cose vanno molto bene. Stiamo costruendo un rapporto, ci dice il nostro ospite.* La scelta di prodotti selezionati con cura e il principio che è indispensabile allontanare il cliente da una mentalità che considera solo il centesimo in meno, è la strada intrapresa da Eurofood per il futuro. Per questo continuano ad investire sui servizi offerti: Eurofood è in grado di fare e dare consulenza, realizzare menu, carte dei vini, delle birre e dei distillati, mettendo a disposizione l'esper-

ienza e le conoscenze acquisite per creare nuove opportunità di sviluppo per i propri clienti; può garantire personale tecnico qualificato e assistenza 24 ore su 24; riesce a effettuare consegne entro le 24 ore, grazie a sedici automezzi con doppia temperatura che possono trasportare contemporaneamente cibi freschi, surgelati e bevande. Ma è nella formazione che l'azienda ha deciso di puntare e investire di più: tra pochi mesi sarà inaugurato il progetto Eurofood Academy, un'area di 800 mq accanto alla sede esistente, con esposizione e vendita di prodotti premium e aule destinate a lezioni, workshop, presentazioni e degustazioni, per i clienti che hanno la necessità di crescere e far crescere le diverse figure professionali all'interno della propria azienda.



Farsons Brewery, che produce le birre a bassa fermentazione a marchio CISK, è stato il primo birrificio indipendente ad essere fondato a Malta alla fine degli anni '20 del secolo scorso e ad oggi è il maggior produttore di birra dell'isola

CISK: la birra di Malta in Italia



Dalla sua fondazione, il birrificio Farsons si è sempre costantemente impegnato nel realizzare la miglior birra in terra maltese e ad oggi la sua reputazione in termini di qualità ed eccellenza è indiscussa, come dimostrano i numerosi premi vinti in tutto il mondo, grazie al suo costante impegno nel garantire l'uso delle migliori tecniche di produzione esistenti. Attualmente il catalogo delle birre Farsons Brewery include molte birre di stili e ricette diverse, da Lager a Ales, passando per IPA e Pils, tutte preparate seguendo standard estremamente elevati e utilizzando solo i migliori ingredienti naturali. Il birrificio maltese è presente in Italia con le seguenti birre a marchio CISK:

Cisk Export Premium Lager: Una Premium Lager dallo splendido colore dorato, schiuma bianca, cremosa e dalla grana fine. Questa Premium Lager ha un carattere estremamente bilanciato, aroma e gusto legati a sentori erbacei conferite dal luppolo e alle note morbide e dolci date da malti selezionati. La qualità di Cisk

Export Premium Lager è testimoniata dai numerosi premi vinti nel corso degli anni ai più importanti concorsi mondiali per le birre: dall'International Beer Challenge di Londra fino alla World Beer Cup.

Cisk Pilsner. Questa Premium Pilsner prodotta secondo l'antica ricetta del 1929, contiene solo luppolo della miglior varietà e malto Pilsner, fresco e delicato. Il grado alcolico leggermente più alto, la spiccata frizzantezza e il sapore corposo la distinguono da molte Pils, mentre resta caratteristica la piacevole nota finale amaricante tipica di questo stile. Una birra equilibrata, dalla qualità e dal sapore impeccabile.

Cisk Strong Lager. Una birra "strong" a bassa fermentazione, dal colore dorato carico e riflessi ambrati ha un gusto forte e deciso. Il suo sapore delicatamente amarognolo, bilanciato da una distinta nota dolce, l'aroma fresco e fruttato uniti all'elevata gradazione alcolica rendono Cisk Strong Lager, una birra ideale per abbinamenti con carni e cibi strutturati e saporiti.

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 - progettazione@generalg3.it



Anno 17 n°3 - 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
 Marco Tripisciano
Collaborazioni tecniche
 Paolo Pero

Redazione, grafica ed impaginazione
 Idee&Sviluppo
 Via G. Donizetti, 49 - Perugia (Pg)
 075.5287852
 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

32 Via dei Birrai **Pag 37**
 Tel. +39 0423 681983
Amarcord **Pag 15**
 www.amarcord.it
Appenzeller **Pag 51**
 Tel. +39 06 20749014
Birradamare **Pag 36**
 www.birradamare.it
Birra Flea **Pag 7**
 www.birraflea.com
Birrificio Due Mastri **Pag 37**
 www.iduemastri.it
Birrificio Geco **Pag 40**
 www.birrificiogeco.it
Ceres **Pag 19**
 www.ceres.com
Cisk **Pag 13**
 www.cisk.com
Demetra **Pag 49**
 Tel. +39 0342 674011
Doppio Malto **Pag 37**
 Tel. +39 031 3334187
Elgood's **Pag III**
 Tel. +39 06 20749014
Forst **Pag 25**
 www.forst.it
G.E. **Pag IV**
 www.gediberti.it
GG3 **Pag 63**
 Tel. +39 0775 224034/35
Gilac **Pag 35**
 Tel. +39 011 9689254
G.S. Distribuzione Italia **Pag 41**
 Tel. +39 06 20749014
Gouden Carolus **Pag 31**
 Tel. +39 06 20749014
HB **Pag 5**
 Tel. +49 8992105/0
Jacob **Pag 6**
 www.brauerei-jacob.de
Lamb Weston **Pag 53**
 www.lambweston.com
Lantmännen Unibake **Pag 47**
 www.lantmannen-unibake.it
Mutinelli Weltenburger **Pag 27**
 Tel. +39 0464 431101
Palabrauhaus **Pag 37**
 www.pbh-beer.it
Radeberger Rodenbach **Pag 57**
 www.radeberger.it
San Gabriel **Pag 37**
 Tel. +39 0422 202188
Stiegl **Pag 9**
 Tel. +39 0763 316181
Svevi **Pag 50**
 Tel. +39 050 804683
Tre Fontane **Pag II**
 Tel. +39 06 20749014
VDGLASS **Pag 8**
 www.vdglass.it
Vin Service **Pag 33**
 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 _____



La Birra Trappista Italiana



DISTRIBUZIONE ITALIA s.r.l.

PER INFO AREE LIBERE:

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



La Birra Trappista Italiana



DISTRIBUZIONE ITALIA s.r.l.

PER INFO AREE LIBERE:

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