Costo a copia € 3,00 – Anno 17 n°4 2016 BIMESTRALE – Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

n° 4/2016 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND

LOCALI Molly Malone's **ON THE ROAD** Appenzeller Bier **IN VETRINA** A Monaco di Baviera con HB München **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Birrificio Nadir **DALLA CUCINA** Il Gelato, Demetra: 1 preparato 1000 soluzioni, Svevi per l'estate **MARKETING** Ciak! Si beve... **IT** Custom Fly **OSSERVATORIO** Itala Pilsen, Kucino, Forst Felsenkeller Bier

di Piero Ceccarini

B&S

ARTIGIANALE: HABEMUS LEGEM

Subito dopo l'approvazione della legge che definisce chi ha il diritto di chiamarsi artigianale e chi no ho letto varie posizioni e seguito un po' del dibattito fresco "di giornata". Senza nessuna presunzione da addetto ai lavori o da "esperto", provo a dare il mio limitato punto di vista nell'unica speranza che contribuisca, per quanto poco, a salvare la birra prima di rivolgermi in preghiera al Creatore affinché lo faccia lui che tutto può. Io amo la birra perché amo la birra buona, di conseguenza amo tutti i birrai che producono birra di qualità che posso trovare al giusto prezzo e facilmente sul mercato (sottolineo che per me la birra è buona se riesco anche a trovarla, altrimenti rimane un buon ricordo). Ho la presunzione di pensare che tutti coloro che amano disinteressatamente questo prodotto la pensino in questa maniera: vogliono berla buona e sempre quando lo desiderano. Ciò che ho affermato lo dico da consumatore e, per questo, desidero leggi che agevolino un sistema e un settore produttivo che rispetti questo desiderio, che non faccia o non aggiunga confusione, che difenda il più possibile la qualità del prodotto che viene immesso sul mercato. Dopo questa legge, tutti coloro (produttori piccoli, medi e grandi) che pensano che poter apporre la parola "artigianale" sulla birra prodotta sia sinonimo percepito indifferentemente dai consumatori come "di qualità" rimarranno presto delusi. Ho l'impressione che nella, seppur giusta, battaglia per regolamentare la definizione di birra artigianale siano state riposte troppe speranze di semplici soluzioni, di aspettative di vendita, di attese economiche o di facili affermazioni che non dipenderanno (e non dipendevano nemmeno prima della legge) dalla parola Artigianale sull'etichetta. Anche a me il decreto legge sembra utile a regolamentare la giusta informazione da dare al consumatore, sono contento che sia stato messo comunque un punto fermo dal punto di vista legislativo ma non facciamoci illusioni: i giganti birrai continueranno a vivere di grandi investimenti nel marketing. La legge approvata non ridefinisce le accise, la sua applicazione sarà (come in quasi tutte le leggi di questo paese) controversa e animerà nuove insoddisfazioni, non sarà il viatico dei microbirrifici verso paradisiaci prezzi con abbondanti vendite. Abbiamo una legge in più che guarda con più attenzione al settore di produzione di birra in Italia. Ecco, di attenzione ne abbiamo certamente bisogno.

Trovate la disposizione di legge su: ***www.senato.it/service/PDF/PDFServer/BGT/00982316.pdf capo V art. 35***

SOMMARIO

SPIGOLATURE

BIRROFORUM 36

DENTRO LA COTTA 40

10 EVENTI

• 4° meeting nazionale dei locali appartenenti all'esclusivo **Club Chimay Dorée** nell'incantevole cornice medievale di Gubbio.

12 FESTE

• **Schweiger Brauereifest**: 5 giornate di festa organizzate dalla storica birreria di Markt Schwaben

14 BACK

• **Le birre CISK sbarcano in Italia**: open day riservato alla stampa presso il ristorante Al Cortile di Milano.

• **Le Fiandre a tavola**: una serata gastronomica volta a valorizzare i prodotti agroalimentari della nota Regione del Belgio.

• Presso Cascina Roland, serata di presentazione organizzata da **Nuova Alba 82: è arrivata la Lupulus!**

22 ANNIVERSARY

• **25° Birra Ingross**: festa di anniversario della nota azienda di distribuzione beverage di Belvedere di Tezze sul Brenta.

24 LOCALI

• A Genova **Molly Malone's Pub**, un angolo d'Irlanda in terra d'Italia, dove gustare ottimi piatti a base di pesce e birre non solo d'Oltremanica... alla spina Ceres c'è!

28 ON THE ROAD

• Con Appenzeller Bier, marchio brassicolo svizzero distribuito in esclusiva in Italia da GS Distribuzione, in tour all'Elliot Pub di Roma e al Benny's Pub di Fregene.
Appenzeller Bier: alla salute degli uomini e della natura!

32 IN VETRINA

• **A Monaco di Baviera con HB München**, 16 e 17 Luglio due giornate all'insegna del divertimento e della cultura con Hofbräu Dult e Kocherlball

44 BIRRE ARTIGIANALI

• **Birrificio Nadir**, un birrificio radicato nel territorio della riviera ligure di ponente.

46 DALLA CUCINA

• **Il desiderato dell'estate, il gelato**.

• Demetra: **1 preparato 1000 soluzioni**

• Svevi **per l'estate**

54 MARKETING

• La birra sta percorrendo in questi anni strade promozionali articolate e sempre nuove, in questo numero parliamo di product placement: **Ciak! Si beve...**

58 IT

• Nuovo PC POS presentato da Custom: ***Con il nuovo Fly, il design prende quota***

60 OSSERVATORIO

• Riprende la produzione di **Itala Pilsen** nello stabilimento Birra Peroni di Padova.

• La Food Lab Abruzzese **Kucino e i suoi Crunch**

• **Felsenkeller Bier**, la nuova birra che viene dall'Alto Adige prodotta da Birra Forst: torbida, non filtrata né pastorizzata.

A Riccione
Bar Pastrocchio

Ha aperto a febbraio in via Cortemaggiore 8, Riccione, un locale che va ben oltre l'idea di bar come l'abbiamo inteso finora. In effetti è un Coffee Bakery aperto dalle 7 alle 23 che interpreta quello che sarà il futuro del bar ma che al Pastrocchio è già l'oggi. Materie prime selezionate, tutto prodotto "in casa", dal pane agli hamburger, un'offerta che spazia dalla colazione tradizionale alle prelibatezze gastronomiche di un pasto completo, primi, zuppe, insalatone, panini e sandwich di ogni sorta, cibi per la salute e per l'anima perché questo locale ha un'anima che Fabio e Paolo, i titolari, hanno saputo infondergli. Qui, che tu sia carnivoro o vegano, celiaco o salutista, c'è sempre una risposta per le esigenze più disparate. Non a caso il locale si chiama Pastrocchio, è un ibrido nelle proposte che fa, alcune assolutamente innovative come ad esempio Radio Bakery, una Web radio integrata nel locale, e trasversale nella sua capacità di accogliere e soddisfare persone di tutte le età. Bar quindi è una parola riduttiva, qui siamo di fronte ad un locale polifunzionale che della qualità, dell'home made, dell'emozione ha fatto la sua bandiera che, per quel che abbiamo visto, e assaggiato, è destinata a sventolare a lungo.

The Bunyadi

Non se ne sentiva il bisogno ma eccolo, il primo ristorante nudista ha aperto a Londra. Ed è un boom, già 46mila prenotazioni prima ancora dell'apertura. A sostenere il lancio un claim d'impatto, un'esperienza di liberazione. Dai vestiti certo ma anche da cellulari, macchine fotografiche, ecc. e non finisce qui, non c'è elettricità ma ancor più sorprendete non c'è gas, già, proprio così… la cucina propone un menu esclusivamente crudista. E l'igiene, possibile appoggiare il proprio "lato B" sulla sedia usata da altri? Tranquilli, appena entrato il cliente viene dotato di un pulitissimo accappatoio da depositare sulla seduta.

Super Juice Dolce Vita

Dolce Vita Food presenta per l'estate 2016 i suoi nuovissimi Super Juice Dolce Vita, bevande salutari a base di estratti di frutta e verdura, ricche di Vitamina B, prodotti vegani, senza glutine e senza zuccheri aggiunti. Il Super Juice **Anti Age** all'arancia, antiossidante e anti-age, è arricchito con green tea, vitis vinifera e ribes nigrum; lo **Slim** all'ananas, favorisce l'accelerazione del metabolismo e contiene guaranà e vitis vinifera; il **Cholesterol** al melograno, anticolesterolemizzante, contiene Monacolina K da riso rosso fermentato e soia, infine il **Sugar Stop** alla mela, che favorisce il controllo della glicemia composto da gymneama sylvestre.

Tequila Casamigos

Sulla scia del grande successo riscosso in America e in Canada, George Clooney, Rande Gerber e Michael Meldman hanno portato anche in Italia la loro Tequila Casamigos. Amo la tequila, col ghiaccio, liscia e, a volte, anche direttamente dalla bottiglia, dice George Clooney, e sono entusiasta di portare Casamigos in Italia. Abbiamo lavorato per anni alla creazione di Casamigos Tequila con il nostro mastro distillatore a Jalisco, in Messico, e fatto innumerevoli degustazioni finché non abbiamo capito di aver trovato la nostra tequila, continua Clooney. Tequila Casamigos è disponibile anche in Italia in tre diverse referenze che si distinguono per l'età di invecchiamento.

Birra Blue Island

Blue Island è la birra greca che sta spopolando nei lounge bar di Mykonos, l'isola trendy per eccellenza delle estati più modaiole e trasgressive. Il suo slogan? L'estate in bottiglia. Dissetante e deliziosa se servita ghiacciata con un'oliva nella bottiglia, Blue Island è una birra fresca e leggera, g.a. 4,5% vol., prodotta ad Atalanti, nel centro del paese, località rinomata per la produzione della birra. Blue Island ha ricevuto nel tempo molti riconoscimenti, non ultimo nel 2013 il titolo di "Runner Up of New Product Innovation of the Year" all'annuale Beer World Congress di Praga.

Lantmännen
Unibake

Pastridor
BAKERY SOLUTIONS

Burgers
are the
New Black.

Scopri questo e altri squisiti prodotti nel nostro nuovo catalogo. Consultalo online su **lantmannen-unibake.it** o richiedine una copia all'indirizzo **info-it@lantmannen.com**

BLACK HAMBURGER BUN
26000000
Un panino di frumento completamente nero per un hamburger eccezionale.

Le novità in casa
VIN SERVICE

Il 2016 é 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

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

Fatti di Birra

Come innamorarsi di una bionda, una rossa e una bruna

È il manuale adatto per chi vuole vivere il mondo brassicolo con scioltezza e simpatia, attingendo comunque utili informazioni. Come districarsi tra le birre che il mercato ci mette a disposizione? Quali le birre storiche? Quali gli ingredienti? In quale bicchiere si servono? Tante le domande che il consumatore si pone ogni volta che, con curiosità, beve una birra. Nessun problema poiché ben tre membri di The Good Beer Society, gli autori del libro, hanno messo a disposizione le loro competenze: a ***Michela Cimatoribus*** il compito di dare informazioni sulla parte tecnica; a ***Marco Giannasso*** il merito di aver incorniciato l'argomento con storie introduttive che vedono quattro amici alle prese con le birre in periodi e situazioni diverse; ad ***Andrea Legittimo*** la scelta delle birre da degustare e da provare. Il libro è diviso in 10 capitoli, ognuno con un tema specifico, dai gusti della birra agli stili, dalla preferenza del vino alla versatilità della birra, dal "significato" della doppio malto al servizio alla spina, dal consueto abbinamento con la pizza all'accostamento con altri piatti. Un capitolo a parte è dedicato all'uso della birra in cucina, con alcune ricette proposte dallo chef Salvatore Garofalo, dai primi piatti fino al dessert. In chiusura anche una parte riservata ai termini più tecnici e diffusi del mondo birrario.

Raccolta dell'orzo di Birra Peroni

Anche quest'anno Birra Peroni ha inaugurato la raccolta dell'orzo insieme alla propria filiera agricola. A ospitare l'evento la Tenuta Santa Lucia, a Soriano del Cimino, nella suggestiva campagna viterbese. Un'occasione per parlare della qualità e della sostenibilità del **malto 100% italiano**, ingrediente che caratterizza le birre della famiglia Peroni, e presentare Orzobirra.net, piattaforma a supporto dell'imprenditorialità in agricoltura.

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

L'arte di godersi la vita:
Stiegl.

L'arte brassicola di alto livello.

export@stiegl.at/www.stiegl.at

di Piero Ceccarini

Il quarto meeting nazionale dei locali appartenenti all'esclusivo Club Chimay Dorée si è svolto lo scorso 20 giugno nell'incantevole cornice medievale di Gubbio. Un'occasione di festa ma anche di confronti e condivisione dei valori trappisti legati alle birre belghe di Chimay.

Gubbio celebra i locali del Club Chimay Dorée

Da Roma a Gubbio, passando per Venezia e Riccione, il Club Chimay Dorée cresce e si conferma come uno dei progetti più importanti nel panorama brassicolo nazionale.
Nato nel 2013 proprio in concomitanza con l'apertura al mercato della Chimay Dorée, birra leggera precedentemente riservata al consumo della comunità monastica, il Club Chimay Dorée riunisce 80 locali in Italia, gli unici autorizzati a servire la Dorée alla spina, assieme a un'altra referenza Chimay in fusto e a tutta la gamma delle bottiglie prodotte all'interno dell'Abbazia trappista di Notre-Dame de Scourmont.
Il meeting di Gubbio si è tenuto nella storica cornice della Sala Trecentesca del palazzo comunale: un'occasione per ricordare la storia e i valori di Chimay, sottolineare l'importanza del servizio, svelare in anteprima alcune succose novità e, *dulcis in fundo*, premiare con la targa numerata i gestori intervenuti all'evento.

Non sono mancati ovviamente i momenti di convivialità durante la serata passata nell'altrettanto suggestiva Taverna dei Sangiorgiari, ma solo dopo aver assistito allo spettacolare omaggio dato al Club Chimay Dorée da parte degli sbandieratori di Gubbio.
Un evento che ha trovato una piazza, quella di Gubbio appunto, particolarmente attenta alla cultura della birra speciale; merito anche della vivace partecipazione associativa della Brassoneria Eugubina, che ha collaborato con Chimay e con l'importatore italiano Interbrau nella riuscita della manifestazione.
Non resta che darsi appuntamento presso il locale del Club Chimay Dorée più vicino (cercando nella mappa interattiva sul sito web www.clubchimaydoree.it o scaricando l'omonima APP per smartphone). In attesa di conoscere la location del prossimo anno...

Markt Schwaben, cittadina della Baviera a 25 km da Monaco, ha vissuto dal 2 al 6 giugno giornate di festa organizzate dalla storica birreria locale in ampi spazi all'aperto e nel tendone direttamente collegato alla fabbrica di birra.

Schweiger Brauereifest

di Alessio Ceccarini

È festa della Birreria Schweiger ma lo è di tutta la cittadina in cui ha sede perché l'integrazione tra fabbrica e città è totale tanto è il radicamento della birreria nel territorio. Ne sono la prova le materie prime ed i servizi che la Birreria acquisisce direttamente da coltivatori e imprese locali così come lo è il suo contributo alla conservazione del territorio, evidente nel rispetto dell'ambiente e delle sue risorse naturali. Atteggiamenti culturali ed imprenditoriali di questa birreria privata familiare orientata alla soddisfazione del cliente, alla produzione di birre di alta qualità e al mantenimento dell'indipendenza economica. Le birre Schweiger, tradizionalmente ed artigianalmente prodotte con tecnologia moderna, sono state le protagoniste della festa insieme ad abbondanti cibarie e musica dal vivo, il tutto in un serrato programma che sabato 4 ha visto per gli ospiti, e noi c'eravamo, anche il tour della fabbrica guidato da Maike Flohe, responsabile commerciale, alla cui conclusione è seguita la cena, e la festa con la banda musicale D'Moosner, nel capannone della birreria. Domenica 5 eravamo pronti a nuove bevute ma non alla colazione bavarese che tutto è fuorché quello che noi intendiamo, cioè caffè o cappuccino e brioches: già dalle 10,30 ci aspettavano weisswurst e weissbier, insomma il frühschoppen, colazione-pranzo-cena in un sol colpo, poi dipende dalla quantità... e di gente che si abbuffava ne abbiamo vista molta!

Gran bella festa questa organizzata da Privatbrauerei Schweiger, in particolare perché questo anno ricorrono i 500 anni del Reinheitsgebot, l'editto della purezza della birra emanato il 23 aprile 1516 da Guglielmo IV di Baviera che obbliga il birraio ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo (sottinteso anche il lievito). Per l'occasione Privatbrauerei Schweiger ha prodotto e presentato ufficialmente per la prima volta la ***1516 Bayrisch Hell***, dal colore giallo paglierino brillante, una vera specialità dedicata all'anniversario, autentica prelibatezza di alta qualità, brassata con passione da tutto il team della Birreria che, come sempre, ha dimostrato un grande impegno e la completa condivisione degli obiettivi aziendali.

Le birre **CISK** sbarcano in Italia

di Guja Vallerini

Le birre dello storico birrificio maltese Cisk, fondato nel 1929, si sono fatte conoscere sotto una veste completamente rinnovata durante un open day riservato alla stampa che si è svolto presso il ristorante Al Cortile di Milano il 22 Giugno.

Abbiamo avuto l'occasione di scoprire in anteprima assoluta il nuovo labeling delle bottiglie Cisk Export Premium Lager, Cisk Pilsner e Cisk Strong Lager e di degustare queste birre abbinate a tapas appositamente studiate per l'occasione dalla brigata di Al Cortile, ma non solo. Tra un sorso di birra e l'altro, abbiamo partecipato a varie attività e giochi a tema e pur avendo avuto la possibilità di vincere tantissimi premi messi a disposizione da Cisk e dall'Ente per il Turismo di Malta, Gozo e Comino, lo confessiamo, non abbiamo vinto! Del resto la vittoria è stata già nell'opportunità di scoprire si il nuovo look delle etichette e la valorizzazione del territorio di origine con l'altorilievo sul vetro delle bottiglie della Croce di Malta ma soprattutto nel conoscere la strategia con cui la Birreria Maltese opererà sul nostro mercato. È proprio nell'ottica di espansione dei mercati che la birreria Farsons considera l'Italia un naturale obiettivo, data la vicinanza territoriale e culturale. A tal proposito, negli ultimi anni Farsons ha investito molte energie e risorse per aumentare il livello di esportazioni e distribuzione dei propri prodotti in Italia, che vedrà nel 2016 un ulteriore incremento di investimenti. Primo fra tutti il nuovo stabilimento la cui inaugurazione sarà a settembre, il 7, proprio un giorno prima della festa nazionale maltese più importante, Nostra Signora della Vittoria, che celebra tre diversi eventi: la fine del Grande Assedio e la vittoria dei Cavalieri di San Giovanni contro i Turchi nel 1565, la fine dell'occupazione francese e l'armistizio firmato con l'Italia nel 1943. Grandi festeggiamenti ci aspettano a Malta a settembre, non potremo mancare. Ma torniamo alle nostre Cisk Export Premium Lager, Cisk Pilsner e Cisk Strong Lager. Dove le troveremo? Esclusivamente nel canale horeca, dedicate a tutti quei locali che puntano alla qualità.

Un po' di storia

La storia di Cisk affonda le sue radici lontano nel tempo, quando nel 1840 il marchese Giuseppe Scicluna fonda la prima banca privata di Malta, mettendo in circolazione i primi assegni. Poco dopo il marchese inizia ad essere chiamato con il soprannome di "ic-Cisk", dalla pronuncia maltese di "Cheque" (assegno, in inglese). Nel 1928, la banca di Scicluna, sotto la direzione del marchese John Scicluna, figlio di Giuseppe, prende le redini di un'azienda di un cliente che deteneva l'esclusiva per la produzione di birra Pilsner e Munchener, la Malta Export Brewery. Nel 1929 viene prodotta la prima lager con il nome di Cisk. Nel 1948 la Simonds Farsons Limited, altro birrificio storico maltese, e la Malta Export Brewery si uniscono formando la Simonds Farsons Cisk Limited. L'azienda negli anni è cresciuta costantemente tanto che nel 1995 Simonds Farsons Cisk è stata la prima azienda privata del paese a quotarsi sulla Borsa di Malta. Oggi le birre Cisk vengono prodotte dal birrificio Farsons Brewery ed esportate dalla Simonds Farsons Cisk plc.
Entrambe le aziende fanno parte di Farsons Group che si occupa della produzione, vendita e distribuzione delle proprie bevande alcoliche e non, oltre all'importazione e distribuzione di prodotti food and beverage, inclusi vini e superalcolici.

di Daniela Morazzoni

Il 6 giugno, presso l'Academia Belgica di Roma, su invito di Marian Hrynchuk, rappresentante economico e commerciale della Regione Fiandre, e sotto il patrocinio dell'Ambasciatore del Belgio in Italia Patrick Vercauteren Drubbel, si è svolta una serata gastronomica volta a valorizzare i prodotti agroalimentari della nota Regione del Belgio.

Le Fiandre a tavola

Chi è stato almeno una volta in Belgio non può non conoscere quello che è considerato il piatto nazionale, le moules frites, ossia cozze bollite servite in pentola e patatine fritte, né può non aver mai assaggiato le squisite praline di cioccolato, ma la gastronomia belga non è solo questo, è molto di più... per non parlare poi delle birre che permettono al Paese di definirsi Paradiso della Birra. Se ci fossero stati dubbi, la serata gastronomica organizzata a Roma lo scorso giugno li ha fugati. Formaggi, salumi, salmone e gamberetti del mare del Nord, tante bontà elegantemente presentate, e poi cioccolata a profusione. Credo che basti osservare le fotografie che abbiamo scattato per rendersene conto. A tanto ben di Dio non poteva mancare l'abbinamento con birre di altrettanto valore, abbiamo così potuto degustare una selezione birraia dalla vasta gamma di Haacht Brouwerij, fra cui la pils Primus, le birre d'abbazia Tongerlo e le speciali Charles Quint. Non è mancato un vino molto particolare, aromatizzato al cioccolato e nocciole. Come ha dichiarato Marian Hrynchuk: *siamo un piccolo Paese ma abbiamo molto da offrire e tante nostre specialità incontrano il gusto italiano.* E di questo ne siamo certi!

Il 30 maggio, a Villar Focchiardo presso Cascina Roland, serata di presentazione per operatori ed appassionati birrofili della new entry birraia di una storica azienda di distribuzione/ importazione beverage piemontese.

Nuova Alba 82: *è arrivata* la Lupulus!

di Piero Ceccarini

Sono poche le aziende di distribuzione beverage che trasformano in evento l'importazione di un nuovo prodotto, un'idea invece intelligente per far conoscere a clienti, attuali e potenziali, e al sempre più largo pubblico di estimatori la qualità e la storia della birra new entry. Questa idea è diventata realtà per Nuova Alba 82, azienda di distribuzione e importazione beverage di Avigliana, in provincia di Torino, che vanta anni di tradizione familiare nel settore e che oggi è un'azienda specializzata nell'importazione di birre di qualità dalla Germania e dal Belgio. E proprio il nuovo arrivo dal Belgio è stato celebrato a fine maggio in un'antica casaforte della Val Susa, alle porte di Torino, Cascina Roland. Splendida la location, eccezionale la birra... è la Lupulus, della Brasserie Les 3 Fourquets che ha sede in una magnifica fattoria del XVIII secolo nelle Ardenne belghe , una birra concepita rispettando scrupolosamente le tradizioni ma dotata di tocchi olfattivi e gustativi del tutto unici e nuovi.
Proposta in bottiglie tipo champagne e in fusti, la Lupulus, il cui nome e il logo richiamano il lupo che un tempo popolava le Ardenne e il luppolo, il cui nome in latino è humulus lupulus cioè piccolo lupo umile, si presenta in varie tipologie e stili, sapientemente offerti nella serata da Cristian Allasia, amministratore di Nuova Alba 82.

La sequenza delle birre infatti seguiva una progressione che ha permesso ai presenti di gustare al meglio il sapore di ognuna; ad aprire **Lupulus Hopera**, una birra bionda per la quale i mastri birrai hanno utilizzato il dry hopping, fatto con un luppolo aromatico rimasto top secret, a seguire la **Lupulus La Forquette blanche**, una bianca speciale arricchita di una generosa quantità di coriandolo e di scorza di arancia amara. Poi è arrivata la **Lupulus Triple**, artigianalmente prodotta con tre tipi di luppolo in quantità abbondanti, fresca e dal bouquet incomparabile, per chiudere infine con la **Lupulus Brune**, spettacolare esempio di belga artigianale scura, resa particolare ed interessante dall'utilizzo dello zucchero di canna scuro.
Un percorso degustativo condiviso da Walter Pasqualini, agente Lupulus per l'Italia, e molto apprezzato dagli ospiti, così come sono stati apprezzate le offerte gastronomiche allestite da Cascina Roland, insomma un evento di successo con cui Nuova Alba 82 ha celebrato la quinta birra belga inserita nel suo portfolio, una birra che non tarderà a spopolare in provincia di Torino e in Val di Susa.

di Daniela Morazzoni

Expo Riva Hotel 2017

La fiera dedicata al mondo dell'HO.RE.CA. torna dal 5 all'8 febbraio 2017 nel quartiere fieristico di Riva del Garda - Trento.

I preparativi per la 41a edizione di Expo Riva Hotel ripartono dal traguardo festeggiato nel 2016: 40 edizioni che hanno visto la partecipazione di 514 aziende e 23.457 ingressi (+18% sull'edizione 2015), a testimonianza dell'avvenuto posizionamento di Expo Riva Hotel nella ristretta cerchia delle più importanti fiere di settore. Nata in uno dei principali distretti turistici italiani, quello del Garda Trentino, Expo Riva Hotel è da sempre patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria. 34.000mq con 7 padiglioni espositivi: ecco l'essenza di Expo Riva Hotel. Un'imperdibile vetrina dove, aziende del settore, competitive e sempre attente all'evolversi del mercato, hanno la possibilità di intercettare oltre 20mila operatori professionali in visita. La manifestazione, suddivisa in quattro grandi aree tematiche, **Indoor & Outdoor Contract, Coffee & Beverage, Food & Equipment**, **Eco-Wellness & Consulting**, rappresenta da moltissimi anni, una panoramica completa sul mondo dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale.

Numerose le novità che si stanno concretizzando per la prossima edizione, fra cui la riconferma della presenza di FIC, Federazione Italiana Cuochi, che nel 2017 porterà in fiera un ambizioso progetto e l'ampliamento di due aree tematiche nate lo scorso anno: **RPM – Riva Pianeta Mixology** dedicata ai nuovi trend del bere miscelato e **SOLOBIRRA**, rivolta a chi è alla ricerca delle migliori ***birre artigianali***!

di Roberta Ottavi

Un quarto di secolo è un bel traguardo per un'azienda di distribuzione di successo, martedì 17 maggio alla festa di anniversario c'eravamo anche noi

25° Birra Ingross

Nasce nel 1991 a Belvedere di Tezze sul Brenta, Vicenza, anche se le sue radici affondano a più di venti anni prima quando, nel 1969, il Cavaliere Antonio Toso iniziò il lavoro di ingrosso bevande distribuendole con il metodo porta a porta che aveva caratterizzato gli anni '60 in Italia. A determinarne la nascita con un nome estremamente chiaro sulla sua vocazione, Birra Ingross, è stata proprio la passione per la birra che ancora oggi, dopo 25 anni, la caratterizza. Un quarto di secolo, un bel traguardo degnamente festeggiato nella splendida cornice di Villa Gioiagrande nei pressi di Bassano del Grappa alla presenza di collaboratori, clienti e fornitori una grande festa a cui abbiamo partecipato con immenso piacere perché non aveva l'aria formale dell'evento celebrativo ma piuttosto l'aria domestica di una riunione familiare, allietata da buona musica e da tanta ottima birra. E sulla birra c'era solo l'imbarazzo della scelta perché Birra Ingross in questi 25 anni è cresciuta in modo esponenziale, per la ricerca di prodotti sempre nuovi e di qualità in grado di rispondere alle esigenze sempre più complesse della clientela, oggi appagata da oltre 1000 prodotti a disposizione. Non sono solo i prodotti a fare la storia e la forza di questa azienda, è lo sviluppo dei servizi!

Per Birra Ingross è infatti chiaro che il cliente deve sempre essere soddisfatto e la sua maggior richiesta, in questo momento, è la consulenza; diamo infatti per scontato, e forse non è così per tutti i distributori beverage, che ci sia l'assistenza 24h, il monitoraggio e la manutenzione degli impianti così come la disponibilità di attrezzature per ogni tipo di evento, di certo a Birra Ingross il cliente può usufruire di tutto questo. Ciò che invece è particolare è l'investimento fatto sulla formazione del personale interno, sull'ammodernamento delle strutture, fino ad arrivare alla formazione diretta dei gestori, sempre più imprenditori, per garantire loro un servizio all'avanguardia e una conoscenza tale da saper affrontare ogni diversa esigenza. Senza dubbio Birra Ingross offre, grazie alla sua struttura, un servizio al cliente che non esitiamo a definire a 360° e questo le ha permesso un rapporto con la clientela che va oltre lo scambio commerciale e si identifica in un'autentica partnership. Come dichiara Dario Toso, presidente di Birra Ingross, *in fondo è questo il vero successo: crescere insieme a coloro che come noi amano e rispettano il proprio lavoro e sono pronti ad affrontare con entusiasmo le sfide che il mercato ci impone.* 25 anni veramente da festeggiare, auguri Birra Ingross!

di Gabriella Silvestrini

Il pub Molly Malone's si trova in Via dei Reggio, nel Ponente genovese. Frequentatissimo ogni giorno della settimana, è un angolo d'Irlanda in terra d'Italia, dove gustare ottimi piatti a base di pesce e birre non solo d'Oltremanica!

MOLLY MALONE'S PUB

Girovagando per le strade di Dublino è facile ascoltare la dolce melodia dedicata all'eroina popolare Molly Malone, giovane e bellissima pescivendola morta tragicamente per una febbre. Le note di quest'inno non ufficiale della capitale irlandese, cantata nei pub e negli stadi, deve essere risuonata nelle orecchie di Enrico e Stefania Opisso quando, di ritorno dal viaggio di nozze nel 1999, hanno deciso di dedicare alla leggendaria Molly il loro pub, aperto dove sorgeva il forno-focacceria della famiglia di Enrico. Così è nato il **Molly Malone's**, un irish pub fedele agli modelli d'Oltremanica, frequentatissimo locale del quartiere Pegli, nel Ponente genovese.
Enrico ci accoglie in questo angolo d'Irlanda sorto in quello che fino a qualche anno fa era il quartiere più industriale di Genova.

Il locale è affollatissimo e ci assicura che questa è la normalità: «*Il locale è il luogo d'incontro di tutto il quartiere. Ci sono giovani, giovanissimi, ma anche habitué che continuano a venire qui con le famiglie. Anche i gestori degli altri locali vengono qui dopo la chiusura...*».
Dunque, non fossero bastati la profusione di legno, i quadri, gli specchi e le targhe alle pareti, anche in questo il Molly Malone's è aderente ai modelli irlandesi: una vera pubblic house, luogo di aggregazione dell'intera comunità!

Il Molly Malone's offre un servizio di ristorazione completa: oltre a fritti e hamburger, spiccano i piatti realizzati con la birra e, soprattutto, le pietanze a base di pesce, perché – ci spiega Enrico – la sua signora gestisce una pescheria. Ecco che tutte le Molly tornano al pettine...! E naturalmente si beve: Enrico ci racconta che fino a tre anni fa le birre irlandesi e inglesi erano praticamente le uniche scelte, ma oggi – accanto alle *ovvie* Guinness, Harp e Kilkenny – delle 10 vie di spillatura che dominano il bancone almeno un terzo è dedicato a birre artigianali e una spina accoglie le novità che periodicamente arrivano al Molly. Oltre alle artigianali è arrivata anche la Ceres, introdotta in modo a dir poco singolare: senza specificare quale birra fosse, è stata presentata semplicemente come *una birra nordeuropea doppio malto* per studiare la reazione dei frequentatori del locale. Da allora la Ceres è una certezza del pub: *«È stato un vero successo! Sono passati più di due anni, e se ne consumano più fusti a settimana»*.

By Appointment to the Royal Danish Court
CERES

DALLA TRADIZIONE NORDICA NASCE LA LINEA DI BIRRE NØRDEИ

NATA DALLA RICERCA E DALLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME, NØRDEИ 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.

NØRDÈИ

SCOPRI LA NUOVA GAMMA NØRDEИ NELLE SUE DUE VARIANTI 33CL ESCLUSIVE PER L'HORECA:
- GYLDEN IPA ALLE NOTE DI ROSMARINO
- DARK MUMME SCURA ED INTENSA

By Appointment to the Royal Danish Court
CERES

di Gabriella Silvestrini

Appenzeller Bier:
alla salute degli uomini e della natura!

Nel pittoresco paesaggio a sud del lago Costanza, ai piedi del massiccio dell'Alpstein, si producono birre artigianali e tradizionali utilizzando acqua purissima, luppolo biologico di alta qualità e orzo dai campi più alti d'Europa. Oggi Appenzeller Bier, con le sue caratteristiche etichette pittoriche, è un marchio rinomato anche in Italia, importato per tutto il territorio nazionale da GS Distribuzione Italia e distribuito in esclusiva nella regione Lazio da Doc Roma srl. Siamo andati a visitare l'Elliot Pub a Roma e il Benny's Pub di Fregene per cercare di capire cosa ne pensano i consumatori.

Il viaggio alla scoperta dei gusti dei consumatori di birra ci porta quest'oggi, anche se solo virtualmente, tra i meravigliosi paesaggi delle Alpi svizzere. Tra le vette del massiccio dell'Alpstein, nel cantone più piccolo della confederazione, Appenzello, la famiglia Locher, titolare del birrificio indipendente omonimo, produce dal 1886 le birre speciali e tradizionali Appenzeller seguendo metodi artigianali tramandati di generazione in generazione, con una particolare cura nella scelta delle materie prime: l'acqua purissima che scende dalle montagne, le migliori specie di luppolo e di orzo, fra cui spiccano le produzioni elvetiche biologiche e d'alta quota. L'altitudine dei campi non è una curiosità, ma una questione di gusto: malgrado le condizioni particolarmente difficili (terreni scoscesi, clima rigido, suolo roccioso) l'agricoltura di montagna presenta grandi vantaggi qualitativi, perché l'orzo matura più tardi, beneficiando di una lunga insolazione e di una conseguente quantità maggiore di luce solare. L'irraggiamento solare intenso e le forti variazioni di temperatura, inoltre, donano a queste colture un vigore particolare, che si ritrova in ogni sorso di birra Appenzeller. Senza trascurare il risvolto socio-economico e ambientale: l'agricoltura montana era scomparsa da decenni dal territorio svizzero, quando nel 1996 il birrificio Locher ha reintrodotto la coltivazione dell'orzo da birra. La scelta di coltivare in alta quota ha contribuito alla conservazione del biotopo alpino e ha infuso nuova vitalità al territorio, con grande profitto degli agricoltori di montagna, che oggi mostrano con orgoglio i campi dorati tornati a risplendere. Per seguire le vie di diffusione di Appenzeler Bier nel nostro paese ci rechiamo – fisicamente! – a Roma. Dalla vasta gamma di birre speciali e tradizionali Appenzeller comincia a rivestire grande importanza la linea biologica, totalmente realizzata con materie prime provenienti dalla Svizzera e certificata da enti elvetici riconosciuti. Tra di esse troviamo:

Appenzeller Naturperle Hell bio, la «perla della natura», è il massimo della qualità delle birre, perché prende il suo gusto pieno da malto d'orzo e luppolo provenienti esclusivamente da agricoltura biologica controllata;

Appenzeller Vollmond Bier bio, è una birra non filtrata, corposa e leggermente speziata, prodotta esclusivamente nelle notti di luna piena perché la tradizione narra che solo così in questa birra si possa ritrovare la forza magica della natura;

Appenzeller Calvinus Blanche bio, birra bianca non filtrata, ad alta fermentazione, aromatizzata come ai tempi antichi con coriandolo e scorza d'arancia;

Appenzeller Calvinus Blonde bio, prodotta in origine appositamente per Ginevra su una ricetta segreta del riformatore Calvino, è una birra chiara non filtrata;

Appenzeller Hanfblüte bio, birra naturale prodotta con malto di Vienna e luppolo Stammheim, foglie e fiori di canapa;

Appenzeller Weizenbier bio, birra di frumento non filtrata, ad alta fermentazione, con un'alta percentuale di anidride carbonica; i prodotti secondari come esteri della frutta e fenoli sprigionano aromi di banana e garofano e le conferiscono un sapore unico.
Per testare l'apprezzamento di questa birra non ci spostiamo dalla Capitale.

Insieme a Mr. Aurèle Meyer, Export Manager della birreria Locher, e ad Antony Supino, direttore commerciale di GS Distribuzione, ci dirigiamo in via delle Medaglie d'Oro, zona Roma Nord, e visitiamo l'**Elliot Pub**, un irish pub con vent'anni di attività alle spalle.
Le porte di legno e le ampie vetrate non tradiscono le nostre aspettative: dentro ci accoglie l'ambiente caldo e vivace del locale irlandese più tradizionale, dominato dal colore del legno, con pareti tempestate di quadri e specchi, tavole decorative e targhe pubblicitarie di ogni sorta. Seduti al lungo bancone, i titolari Andrea e Valerio ci raccontano che il locale ha una clientela ampia e varia, che va dalle famiglie – che qui vengono a degustare un'ottima pizza alla pala che "cresce in lunghezza" in proporzione al numero dei commensali e che può essere personalizzata con più gusti, oppure apprezzano secondi di carne (ma non primi piatti, perché non è una trattoria!) – agli estimatori di birra di ogni età: *«Non serviamo vino, ma solo soft drink e birra, che selezioniamo con cura e rinnoviamo periodicamente»*. Delle 16 spine presenti, nel corso dell'anno 2-3 vengono rinnovate. Così è arrivata Appenzeller Hanfblüte, la biologica alla canapa: *«Ci è stata consigliata dal nostro distributore (Doc Roma, ndr) qualche mese fa. Va bene: ai nostri clienti piace»*.

Mr. Aurèle Meyer, Export Manager Locher, Andrea dell'Elliot Pub e Antony Supino, Direttore commerciale GS Distribuzione Italia

Ed eccoci diretti verso il secondo locale da visitare: il **Benny's Pub** di via Fertilia a Fregene. Questa birreria è stata aperta nel lontano 1968 dal signor Benito Morini, che ancora se ne prende cura con i figli Alessandro e Marco. Ispirato ai pub inglesi, al Benny's si respira un'atmosfera familiare e accogliente, che ha reso il locale un luogo di ritrovo per il quartiere oltre che un'apprezzata birreria dove gustare un'ottima selezione di birre accompagnate da piatti di gastronomia veloce, tra cui spiccano grandi panini da farcire in assoluta libertà. È Alessandro che ci racconta come avviene la scelta: *«Abbiamo 70-80 referenze in bottiglie e 9 spine. Cerchiamo sempre birre nuove, originali e di qualità da proporre ai nostri clienti. Le nuove birre vengono spiegate e proposte agli ospiti. Certi clienti qualche volta lasciano a noi la scelta!»*. E la birra Appenzeller? *«Conoscevo e cercavo Appenzeller da qualche anno. Ho provato due fusti e i due fusti sono diventate due vie di spillatura fisse, la Weizenbier e l'Hanfblüte, con tutte le altre referenze in bottiglia. La clientela ha apprezzato...»*.

E come al solito non possiamo sottrarci al dovere, soprattutto quando è un piacere: dopo aver completato la visita del locale, che è grande, ha un'area esterna e una sala biliardo, ci accomodiamo a un tavolo e ci lasciamo consigliare l'Appenzeller Bier migliore per concludere la giornata.

A Monaco di Baviera
con HB München

Il 16 luglio, in Baviera a Monaco Riem, si è svolta la 12a edizione di "porte aperte" all'HB München, Hofbräu Dult, e, a seguire con sveglia all'alba, al Giardino Inglese di Monaco il Kocherlball, a cui la nostra rivista è stata invitata: la prima volta per la stampa europea!

di Luca Gennaro

Dove la birra è un'esperienza! Questo lo slogan dell'**Hofbräu Dult**, una festa che offre un'ottima occasione per stare insieme, divertendosi, bevendo ottima birra HB München, mangiando squisito cibo bavarese, ascoltando musica dal vivo, facendo shopping e tanto altro, il tutto all'insegna dell'allegria. Un fitto programma ha accolto gli ospiti dalle 11 alle 23, a partire dalla musica: apertura con le note di Feldkirchner Blaskapelle, brunch con la Feldkirchner Marching Band, aperitivo con Laith Al-Deen, artista pop di grande successo in Germania, che ha presentato live il suo ultimo album Stay on the go, cena con John Diva and the Rockets of Love, spettacolo sexy e rock anni '80, per finire con la disco music del dj Klaus Schweiger di Radio Arabella. Non solo musica ovviamente ma anche una sfilata di moda con costumi di Angermaier, poi uno spettacolo allestito dagli studenti del Theaterakademie con i più noti successi di Broadway, il mercatino HB e un occhio di riguardo per i bambini per i quali sono stati allestiti tantissimi giochi... e non è detto che la passeggiata in carrozza "Hofbräu-Express" non sia stata gradita anche agli adulti. Il benvenuto ad Hofbräu Dult è stato dato dal direttore della Birreria HB München, Dr. Michael Möller, che ha accolto gli ospiti, aperto il barile della prima birra Oktoberfest non filtrata, Oktoberfestbier-Selber-Zapfen, e dato così soddisfazione ai tanti "assetati". Interessantissimo il tour della fabbrica HB München: conoscenza delle materie prime utilizzate, visita alla sala di fermentazione e tante domande che i visitatori hanno potuto porre ai mastri birrai di HB München; non da meno la degustazione di birre speciali appena brassate: festa e cultura birraia allo stesso tempo! Ci permettiamo di suggerire agli addetti al settore birra, dai grossisti ai gestori, questa esperienza che arricchisce di cognizioni molto utili al rapporto con la clientela.

Luciano Supino, Consulente Centro Sud Italia con Peter Wenzel, Responsabile Reparto di produzione e Giuseppe Lettieri, Export Manager Europa Sud

Dr. Möller, Direttore HB München e consorte

Il viaggio a Monaco quest'anno mi ha regalato una grande emozione, la partecipazione al **Kocherlball**, qualcosa di veramente inaspettato; confesso che non lo conoscevo e devo dire che i miei "mentori" si sono ben guardati dal fornirmi spiegazioni, si sono limitati a dirmi che la sveglia era alle 4 di mattina... credevo scherzassero... beata ignoranza... era vero! Così, un po' titubante, sono partito all'alba con ***Giuseppe Lettieri***, Export Manager Europa Sud HB München, e ***Luciano Supino***, Consulente HB München Centro-Sud Italia e Responsabile piattaforma GS Distribuzione Italia esclusivista HB Centro Italia, in direzione del Giardino Inglese, parco naturale fra i più grandi del mondo. Qui si trova la Torre Cinese, in legno alta 25 metri che ricorda una pagoda, il cui biergarten è il secondo più grande della città.

Werner Fuchs, Responsabile vendite Horeca

Karl-Heinz Zenger, Direttore commerciale
Rolf Dummert, Direttore tecnico

Ed è qui che ha luogo il Kocherlball, il più grande evento di danza popolare della città. Non se ne può parlare, e capirlo, senza farne un po' di storia. Era l'800 e la servitù per divertirsi andava a ballare dalle 5 alle 8 del mattino prima di riprendere servizio, il luogo era la pista da ballo all'aperto della Torre Cinese costruita nel 1789; ma nel 1904 il Kocherlball fu vietato per "mancanza di morale". Solo nel 1989, per il 200° anniversario del Giardino Inglese, il Kocherlball è tornato a vivere ed oggi è la festa caratteristica monacense capace di tirar fuori dal letto migliaia di persone... me compreso... e ne valeva la pena! Balli a profusione ma anche cibo e, unica birra, HB München. In un mare di persone in costume, alcune con abiti ottocenteschi da servetta o da cameriere, altre abbigliate tradizionalmente alla bavarese, mi sentivo un po' pesce fuor d'acqua ma l'onore di essere ospitato da HB München in zona Vip, di poter salire sulla pagoda (vista incredibile!), di essere il primo rappresentante della stampa europea ad aver partecipato a questa esperienza così intimamente monacense mi ha tolto il piccolo disagio di vestire in jeans. Che dire di più? Se non siete mai stati al Kocherlball, non fatevi sfuggire l'occasione il prossimo anno nella terza domenica di luglio.

HOFBRÄU HB 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

Dal 24 al 29 giugno si è svolto, sul Lungotevere Maresciallo Diaz, il festival che vede come protagonisti la birra artigianale e lo street food.

BIRRÒFORUM

Birrifici artigianali a darsi la staffetta, cibi di strada, corsi di degustazione, laboratori, seminari di approfondimento, il tutto in un villaggio di 6.000mq, questa è stata la 4a edizione di Birròforum che ci ha visto presenti nei 6 giorni del festival. I birrifici presenti sono stati: Turbacci, Soralama, Ritual Lab, Oxiana, Insieme Birra, I Beer, Baladin, Casa Veccia, Birrificio Sant'Andrea, Birrificio di Cagliari, Birrificio del Doge, Birradamare, Birra Losa, Hibu, Birra 100venti, Beer-Fellas, Mashout, Saragiolino, Birrificio della Granda, Birrificio S.Quirico, Mostofficina, B4Beer, VentiTre, 250-Altaquota, East Side Brewing, Tolerium, Sti Malti, EBeers, Il Gladiatore, Itineris, Mastri Birrai Umbri, Birrificio Castelli Romani e Birra del Borgo. Per il cibo di strada c'erano Bistrot 64, Pork-n-roll, Mr Doyle, Trapizzino, Birretta and wine, Freeto, Konopizza, Foodbox, Renzini, Quelli della Bombetta, Bee Fry e The Vain Sheep.A caratterizzare il festival un calendario di incontri giornalieri organizzati in collaborazione con UDB, Unione Degustatori Birra, dedicato a chi vuole imparare e approfondire le tecniche di degustazione. Ogni sera poi degustazioni con 4 birre diverse abbinate a parmigiano reggiano di diverse stagionature, 15-18, 24, 36-40 mesi. I laboratori hanno spaziato da "Le birre che stupiscono: gli ingredienti che non ti aspetti" a "I 500 anni di Editto della Purezza: tradizione e innovazione a confronto", da "A tutto luppolo! Tante qualità, mille profumi da scoprire" fino a "La grande tradizione belga e l'estro italiano si incontrano". In sintesi, tanti eventi che ogni sera hanno incuriosito tutti coloro che vogliono essere aggiornati sulle novità del mondo brassicolo, in particolare che vogliono meglio conoscere il caleidoscopico mondo delle birre artigianali italiane.

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

birradamare.it
BIRRAROMA
'na biretta®

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

Consulenze
CERB

Il CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, oltre ad attività di ricerca, formazione e analisi sulla birra, svolge da molti anni consulenze per birrifici e microbirrifici. Di seguito l'elenco delle possibili consulenze proposte:

· Ottimizzazione del layout del birrificio: possibilità di studiare e sviluppare il corretto layout del birrificio in base alle esigenze produttive e logistiche del cliente.

· Predisposizione del capitolato per la scelta degli impianti produttivi: stesura del capitolato tecnico sulla base delle necessità del cliente, valutazione tecnologica delle offerte ricevute dai fornitori degli impianti allo scopo di assistere il cliente nella scelta più opportuna per le proprie esigenze.

· Avviamento impianto: attività di supporto per la prima prova di produzione di una ricetta, con un tecnico del CERB che supervisiona l'avviamento dell'impianto, eventualmente anche in occasione dei sopralluoghi da parte di enti di controllo amministrativo. Inoltre, il CERB svolge attività di formazione del personale per la corretta gestione del processo.

· Progettazione di una ricetta ex-novo: scelta delle materie prime, del processo produttivo e dei parametri di processo più appropriati per la creazione di una ricetta su specifiche del cliente.

· Progettazione di una ricetta ex-novo ed esecuzione su impianto pilota del CERB: progettazione e produzione sperimentale del prototipo su impianto pilota del CERB e esecuzione di analisi chimico-fisiche e analisi sensoriale con il panel addestrato per la valutazione finale della ricetta. Possibilità di fare prototipi sia mediante rifermentazione sia mediante imbottigliamento in isobarico.

· Validazione di una ricetta su impianto pilota del CERB: possibilità di testare la propria ricetta sull'impianto pilota del CERB prima del passaggio sull'impianto produttivo definito del cliente.

· Messa a punto di ricette di maltaggio: possibilità di valutare l'attitudine alla maltazione dei diversi cereali e svolgere prove sperimentali non commerciali di produzione del malto sulla malteria pilota del CERB.

Spigolature

X Anniversary
32 Via dei Birrai

26 giugno 2006- 26 giugno 2016:
32 Via dei Birrai celebra i 10 anni di attività in una festa a Palazzo Flangini di Venezia con una bella novità, ne parliamo "Dentro la Cotta".

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

Amarcord®
L'ARTE DELLA BIRRA
IL GUSTO
DA RACCONTARE
ITALIAN CRAFT BEER · SINCE 1997
ci potrete gustare anche:
Beer Attraction Feb 20-23 Rimini
Taste Mar 12-14 Firenze
Vinitaly Apr 10-13 Verona
Cibus Mag 9-12 Parma
Salone del gusto Set 22-26 Torino
Taste and share
#BIRRAAMARCORD
WWW.AMARCORD.IT
magazino.it

Furia Black Imperial Ipa

Al Cibus il birrificio artigianale Doppio Malto, presente per la prima volta alla manifestazione, ha presentato tra le novità, oltre il restyling del marchio e delle etichette, una nuova tipologia birraria: Furia Black Imperial Ipa. La nuova birra, tutta da scoprire, andrà ad affiancarsi alle altre numerose specialità del microbirrifico di Erba.

32 Nebra
by Angelo Orazio Pregoni

La prima birra della storia nata dalla collaborazione tra un birrificio e un profumiere. Creata a quattro mani, Nebra by Angelo Orazio Pregoni è il risultato dell'incontro tra 32 Via dei Birrai, microbirrificio artigianale, e Pregoni, "Naso" e artista. Naturale evoluzione della Nebra già presente nella range di 32, è una birra che offre un'esperienza organolettica inedita e sorprendente.

Ambrata, rifermentata in bottiglia, i suoi intensi aromi burrosi evolvono al fruttato e biscottato. Tostature di nocciola e caffè si fondono perfettamente con la tipicità del malto, tra dolci sentori di anguria rossa e note amare di cacao, accordi floreali e fragranze erbacee dell'albicocca. Prodotta in formato magnum, in edizione limitata di 15.000 pezzi per celebrare i 10 anni di attività di 32 Via dei Birrai.

One shot Light IPA Hibu

Disponibile nelle birrerie Hibu Friend, nel locale di Concorezzo (Hibu on Tap), in quello appena aperto a Copenhagen, presso le due insegne Impronta Birraia di Milano e, ovviamente, da alcuni selezionati clienti svizzeri di Docteur Gab's, la birra a quattro mani di Raimondo Cetani, mastro birraio Hibu, e Reto Engler, titolare della Docteur Gab's di Savigny, importante realtà della Svizzera francese. Una creazione brassicola luppolata, leggera, di facile beva da 4,2 % vol. pensata in vista dell'estate per andare in soccorso alla calura: una Light IPA con luppoli neozelandesi e australiani.

SAN GABRIEL
BIRRA VENETA
www.sangabriel.it
Via della Vittoria, 2
Levada di Ponte di Piave (TV)
tel. 0422.202188
fax. 0422.0247384

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

www.pbh-beer.it
PALABRAUHAUS PBH 2001
Italian Beer Tales

I DUE MASTRI
Birrificio Artigianale
iduemastri.it
Tel. 0574 1760708

FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE - ERBA (CO)
DOPPIO MALTO BREWING COMPANY
WWW.DOPPIOMALTO.IT

BiBirra

Birrerie, pub, birrifici...
Ora li trovi tutti su BiBirra!

www.bibirra.it

Se sei titolare di una **birreria**, **pub** o **birrificio**, fatti trovare anche sul Web!
Iscriviti subito su **BiBirra**, aggiungi la tua attività gratuitamente
ed entra a far parte della principale web directory della birra in Italia.

in collaborazione con B&S BIRRA&SOUND

Scansiona il codice QR qui a fianco
e visita subito www.bibirra.it

di Marcella Fucile

BIRRIFICIO NADIR

Nasce a Sanremo, in via Alighieri 398, dall'esperienza e dalla passione di Gabriele Genduso. La ricerca della qualità e la personale caratterizzazione di ogni birra sono alla base della filosofia di questo birrificio e si traducono in un'accurata selezione delle materie prime e nell'utilizzo di precise tecniche di lavorazione.

Il Birrificio Nadir produce birre genuine, non pastorizzate, rifermentate in bottiglia e in fusto, piacevoli e ricche nella loro semplicità, in grado di evolvere con il tempo. Produzione e confezionamento si svolgono interamente nello stabilimento di Sanremo, in zona Baragallo. Per questo possiamo collocare il birrificio nella nutrita rete di produttori locali di qualità, per il suo profondo radicamento nel territorio della riviera ligure di ponente.Cinque le birre costantemente prodotte e reperibili. Accanto ad esse, una serie di stagionali con cui Gabriele si concede il divertimento di sperimentare nuove tecniche e nuovi ingredienti, spesso legati al territorio del ponente ligure. Due peculiarità creano un filo conduttore che accomuna tutte le birre del Birrificio Nadir: la scelta di utilizzare un solo lievito per l'intera gamma (fatta eccezione per due soli prodotti) e l'esclusione, nella formulazione delle ricette, di qualunque malto speciale (cara, bisquit, aromatici, ecc.): vengono utilizzati unicamente i malti Pils, Pale, Vienna e Monaco!

Le sempre presenti

D'ORATA, g.a. 4,5% vol, liberamente ispirata allo stile Golden Ale. Color dorato chiaro e brillante, schiuma bianca, fine e persistente. Al naso aromi dolci del malto, ricordi di cereali e crosta di pane con profumi di fiori bianchi e fieno regalati dal luppolo. In bocca il mielato del malto Pils al primo sorso che poi dà spazio ad un amaro erbaceo, deciso ma non invadente. Birra versatile, da bere per puro piacere o in abbinamento a piatti semplici e delicati.

BEATTER GENERATION, g.a. 5,2% vol, Pale Ale della west coast ligure dedicata alla *beat generation*. Colore dorato intenso, schiuma ricca e persistente. L'aroma è dominato dal fresco carattere del luppolo americano ***Cascade***, con i suoi profumi di pompelmo e fiori d'arancio. La base di malto ***Pale*** aggiunge un tocco delicatamente biscottato. Sul finale l'amaro è intenso. Birra decisamente secca e beverina, da abbinare ai cibi dello street food, mediterranei ed etnici.

PORTA BUGIARDA, g.a. 5,2% vol, interpretazione dello stile Amber Ale, deve il nome ad un'antica porta del centro storico di Sanremo. Color ambra intenso, schiuma compatta e cremosa. Al naso, note pepate e legnose (che ricordano il tabacco) e i caratteri più decisi del malto: il miele di castagno, il biscotto, la liquirizia e il caramello. Corpo morbido e rotondo; sul finale un amaro da radice di liquirizia. Birra per gli amanti di birre intense e maltate, ottima con piatti saporiti.

COSTA BALENAE, g.a. 4% vol, stile Salty Wheat Ale. Birra di frumento leggermente salata che prende il nome dal tratto di mare tra Sanremo e Santo Stefano. L'uso del sale si coglie già al naso, accompagnato da profumi di spezie e mandarino, insieme alla caratteristica freschezza del *frumento non maltato*. Grande equilibrio tra le note dolci dei cereali e la delicata salatura. L'amaro è moderato ma presente e chiude, un esperienza gustativa complessa e al tempo stesso delicata.

NONNA TUNO, g.a. 7,3% vol, stile Strong Ale. Birra bruna complessa all'olfatto: frutti rossi e frutta sciroppata emergono grazie al prezioso lavoro del lievito; l'insieme dei malti dà origine ad aromi di frutta secca, caramello e liquirizia; l'uso di una parte di *malto di segale* aggiunge note speziate e rustiche. In bocca si ritrova la stessa pienezza. L'impiego di *zucchero di canna mascobado* aiuta a mantenere una buona secchezza rendendo il sorso più scorrevole. L'amaro rievoca ricordi di liquirizia e rum.

Le Stagionali

IX BRIGATA, g.a. 8% vol, stile tripel, l'autunnale. Birra bionda profumata alla lavanda.

ALEXANDROVNA, g.a. 10.5% vol, stile Imperial Stout, l'invernale. Birra nera con miele millefiori.

MONTEFOLLIA, g.a. 6,2% vol, stile Farmhouse Ale, la primaverile. Birra chiara nata dalla collaborazione tra il Birrificio Nadir ed il frantoio Roi di Badalucco. Ispirata alle birre prodotte un tempo nelle fattorie, deve la sua rusticità all'impiego di foglie di ulivo taggiasco della Valle Argentina.

JACK-A, g.a. 4,8% vol, stile Bean Ale, l'estiva. Birra bionda con fagioli della Valle Argentina.

PEDALHOP, g.a. 3,2% vol, stile Bitter, birra ambrata, leggera e profumata, ideale per l'estate

Il Calice
per la Degustazione della Birra
è CRAFTY

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

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

www.vdglass.it
info@vdglass.it

di Piero Ceccarini

L'arrivo dell'estate coincide con un desiderio degli italiani, gelato, gelato e ancora gelato: 542 milioni di kg di gelato in un anno rappresentano il consumo stimato, naturalmente concentrato nella stagione calda.

IL GELATO, IL DESIDERATO DELL'ESTATE

I luoghi dove si consuma questo goloso desiderio non sono tanto significativi per il gestore di un locale quanto lo è sapere "quando" gli italiani preferiscono consumarlo; durante la giornata si scopre da varie indagini, e per un gestore può essere un suggerimento, diciamo una idea da aggiungere al menu estivo, il gelato è dessert di fine pasto ma può diventare pasto, il 7% degli italiani dichiara di sostituirlo alla cena, o comunque sostituisce il break pomeridiano, certo spopola in tarda serata. Per tutti quei locali serali che hanno una location opportuna, può diventare un'offerta in più per clienti acquisiti e potenziali, di certo un motivo in più per frequentare il locale e aggiungere un entrata nel cassetto. Organizzare un corner gelateria non è difficile! La disponibilità di marche di livello nazionale che hanno soluzioni già perfettamente organizzate e/o la diffusa presenza nel territorio di piccole (ma ottime) gelaterie artigianali, altrettanto pronte a fornire nuovi punti di vendita, rappresentano la soluzione ad una eventuale organizzazione professionale di offerta di gelato non solo come fine pasto. Da giugno a settembre si consuma più del 60% della produzione annuale, per lo più durante il pomeriggio (circa il 60%) e il rimanente la sera (il 13% di questi consumi serali è rappresentato da dessert). Il gusto preferito, inutile dirlo, è il cioccolato (con il 27%), seguito a ruota dalla nocciola, la crema non sembra superare il 10%, fragola e limone sono al 12% ma la vera novità, ne parleremo più avanti, è la tendenza alla ricerca di gusti diversi dai tradizionali, fino agli estremi ed al salato. Il gelato è nutriente, non è solo uno sfizio di refrigerio; oltre che reintegrare l'acqua persa con il sudore, contiene proteine, grassi e zuccheri insieme a qualche carboidrato derivante da cialde e granelle. Da un punto di vista nutrizionale non gli manca niente!
È interessante poi considerare che la vendita di gelato fornisce una buona marginalità se parliamo di offerta al tavolo e di prodotto preparato in proprio… quindi? Sarà la nostra fantasia organizzativa e la scelta dei fornitori a fare la differenza.

Uno dei precursori delle tendenze ai diversi modelli di consumo del re dell'estate è forse il *gelato al cioccolato dolce e un po' salato* del cantante/veggente Pupo. Il gelato si sta spingendo verso il nuovo in maniera sempre più estrema, verso esperienze sensoriali che fino a ieri erano impensabili.
Abbinamenti come crema e cioccolato o fragola e limone, erano state appena superate dall'affermarsi dei gusti tipici regionali, più legati al territorio come fichi calabresi o sorbetti al limone di Sicilia, che già ci lasciamo sempre più tentare da gusti sempre più insoliti proposti in altrettanti arditi abbinamenti: gelato allo zafferano insieme al gusto di pepe szechuan, può bastare come esempio di quanto la fantasia della nostre gelaterie artigianali sia inesauribile. Sono sempre più gli italiani che si lasciano tentare da gusti innovativi, pronti ad una sperimentazione sempre più cosmopolita. L'idea del gelato viene da lontano, un passaggio biblico cita che Isacco offre ad Abramo un misto di neve e latte di capra dicendogli "mangia e bevi" che alle nostre orecchie suona come moderno slogan di lancio di un prodotto al supermercato ma ci ricorda nello stesso tempo quanto il gelato si presta ad essere molto di più che un rinfrescante dolce. Da noi le stranezze e gli abbinamenti sono tutti mediterranei ma dal resto del mondo arrivano gelati americani al gusto di pizza o il foie gras proposto da una gelateria di San Francisco. Gelati al formaggio cheddar, il piccantissimo pepe fantasma, alla pasta di rafano e, se non vi basta, abbinamenti come bacon e olive o, per aggiungere alla lista nella mia memoria, nero di seppia con uova di pesce. Una carrellata infinita di gusti insoliti dove non mancano tutte le proposte orientali. Gusti sempre più temerari che in Italia affogano nella tradizione mediterranea, con gelati studiati per accompagnare piatti particolari, più semplicemente al gusto di rosmarino o della tradizione regionale come il gelato al mirto che spopola in Sardegna. Il più adatto alla nostra rivista? Non vi è dubbio: un gustoso gelato alla birra e barretta di noci.

La Ricetta

Delicato gelato alla birra

Ingredienti: 3dl panna, 2dl birra pils, 1dl latte, 250g zucchero, 4 tuorli d'uovo, 50g granella di savoiardi, scaglie di cioccolato
Montare la panna e conservarla in frigorifero. Montare con una frusta (anche elettrica) i tuorli e lo zucchero finché risultino densi e spumosi, aggiungere a filo e mescolando la birra stile pils. Unire la panna montata fredda mescolando lentamente e poi, il tutto, in un apposito contenitore di metallo che andrà in freezer dalle 3 alle 4 ore. Aggiungere come guarnizione la granella e le scaglie di cioccolato (ricordatevi di mescolare il composto in freezer ogni mezzora).
Tempo di preparazione: 4 ore circa.

GE
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.
G.E. Srl | Via Ponte Ferrovia, 5 - 40055 - Castenaso (BO) | Tel. 051.788868 - Fax 051.784122 | www.gediberti.it

di Marcella Fucile

Lanciato nella scorsa primavera, il preparato per semifreddo base neutra di Demetra è l'alleato ideale per preparare dolci di sicuro successo nei momenti più torridi dell'estate che stiamo affrontando.

1 preparato 1000 soluzioni

La versatilità è senza dubbio la caratteristica peculiare di questo prodotto che consente la preparazione di un ***semifreddo neutro,*** da abbinare a 1000g di panna a busta, per ottenere 12/13 porzioni da 90g circa, da aromatizzare a piacere con 100g di Creme Dolci Demetra o con 150g di Topping Demetra. La combinazione con i Topping, la cui esecuzione è estremamente facile, consente alla fantasia ideazioni senza limiti, grazie alla ricca selezione di referenze in gamma, tra le quali le ultime nate, il ***Topping alla Nocciola*** e il ***Topping al Pistacchio.***
Il Chef Promoter Demetra, Matteo Milani, consiglia una ricettazione esotica, combinando la base neutra con 2 eccellenze firmate Wiberg, la Zitronia Sun e l'Orangia Sun, decorando poi il risultato con il Mix di frutti con petali per decorazioni.

SEMIFREDDO AGLI AGRUMI
Ingredienti: 1 busta Base Neutra per Semifreddo Demetra, 1l di panna fresca, 1 cucchiaino da caffe (6g) di Zitronia Sun Wiberg, 1 cucchiaino da caffe (6g) di Orangia Sun Wiberg, mix di frutti con petali per decorazioni Wiberg q.b.

Preparazione:
Con l'aiuto di una planetaria montare la panna fresca con la busta di base neutra per semifreddo.
Una volta montata aggiungere alla panna la zitronia e l'orangia mescolando per bene fino a che il tutto è ben incorporato. Mettere il composto ottenuto in uno stampo per semifreddo e riporre in freezer a -18C° per almeno 6 ore. Appena il semifreddo è ben ghiacciato tagliarlo della forma voluta, guarnire a piacere e servire.

Conquistiamo ogni piatto.

ADV. WWW.ALTOAGENCY.COM

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

DEMETRA
Ingredienti di Qualità per la Ristorazione Moderna

Svevi *per l'estate*

Quando l'estate e i suoi bollori si fanno sentire, il desiderio di piatti appetitosi ma caldi cala vistosamente, ecco allora che Svevi, la nota azienda di importazione e distribuzioni di specialità alimentari, tedesche ed etniche, suggerisce ottimi piatti freddi e soddisfa anche la voglia di dolce che non conosce stagioni

D'estate, con l'avanzare della stagione calda, a volte si preferiscono, alle tradizionali portate tedesche calde come lo stinco con crauti o i wurstel, cibi freddi e leggeri. Numerosi prodotti della vasta gamma Svevi si prestano alla preparazione di piatti freschi, veloci e nutrienti. Con il prosciutto di alta qualità della Foresta Nera IGP e i formaggi olandesi a pasta dura, ad esempio, si possono preparare deliziosi panini, arricchiti da cetrioli speziati e pannocchiette di mais. È questo anche il momento delle insalate, non può mancare una ricca insalata di patate, con crauti rossi e rafano o con cubetti di formaggio e rotelline di salame. Che dire poi di appetitosi taglieri di affettati e salumi, dal prosciutto ai salamini snack come il Kaminwurst bavarese o il cacciatorino Landjaeger, magari accompagnati da pregiati formaggi belgi... un pasto completo! E per chiudere in bellezza Svevi, seppur specializzata da decenni nei prodotti salati, negli ultimi anni ha ricavato nel suo catalogo un posto per una gustosa golosità: il brezel dolce. Si tratta della versione senza sale del classico pane a treccia tedesco, nel suo formato tradizionale da 83g. Da servire con una semplice spolverata di zucchero a velo, oppure con Nutella o crema, e, se si vuole rimanere fedeli alla tradizione, da gustare accompagnato a mousse o confettura di mela.

di Luca Fagiani

Ciak! *Si beve…*

Come ogni prodotto di tendenza, anche la birra sta percorrendo in questi anni strade promozionali articolate e sempre nuove, dalle campagne pubblicitarie creative e ironiche alla realizzazione di eventi, fino alle soluzioni più dinamiche, a vocazione digitale, tra cui spicca una presenza fortissima sui social media.

Nel canale dei social media, con Facebook a farla da padrone, ogni produttore, ogni brand, ogni piccolo birrificio artigianale comunica la propria identità, più o meno marcata, sempre declinata verso aspettative del proprio pubblico di appassionati. Divertimento e socialità, gusto, qualità, storia, scoperta e valori autentici sono le parole chiave che ricorrono, che sollecitano l'immaginario collettivo, che evocano piacere e appartenenza, che ci attraggono inevitabilmente verso la scelta suggerita.
Ma si sa, le strade del marketing sono (quasi!) infinite e oggi vogliamo spostare il focus su un'altra strategia utilizzata dai brand commerciali più forti, che possono vantare budget più importanti: il product placement.
L'inserimento dei marchi all'interno di film e serie tv è una modalità ormai sufficientemente diffusa, trasversale a tutte le categorie merceologiche e sperimentata con successo anche nel caso del nostro prodotto preferito.
Che personaggio sarebbe *Homer Simpson* senza l'amata **Birra Duff?** Probabilmente un lavoratore attento, un padre sensibile, un marito premuroso… praticamente il contrario del tenero cialtrone che adoriamo! La Duff entra così nelle case di milioni di spettatori, un mito che accompagna un altro mito, nella sua espressione più autentica, in canotta, sul divano, davanti al tv…

Cambiamo radicalmente genere e parliamo di una delle più sofisticate produzioni americane, la serie *True Detective*, con gli strepitosi *Mattew McConaughey* e *Woody Harrelson*. Durante gli interrogatori che durano intere puntate, con la tipica narrazione in tempo reale alternata a flashback, fanno bella mostra di loro stesse 6 lattine da un litro di **Lone Star**, che rilassano i nervi del protagonista sciogliendone la lingua. Un birra texana molto diffusa e molto economica, dedicata ai grandi bevitori, categoria alla quale il personaggio di ***McConaughey*** si iscrive con un curriculum oscuro quanto il suo racconto.

Imperdibile la serie e a questo punto da provare, almeno per curiosità, la birra.
Un importante brand di casa nostra ha invece sposato la produzione televisiva *Un passo dal cielo 3,* nella quale l'amatissimo *Terence Hill* sveste per un momento la tonaca di *Don Matteo* e ci racconta le gesta umane di un comandante di squadra del Corpo Forestale della Provincia Autonoma di Bolzano. Quale miglior contesto del Parco Naturale Tre Cime in Alta Val Pusteria per la **Birra Forst**? Uno scenario che è anche la vera sede produttiva di questo marchio, che punta al binomio promozionale del proprio prodotto e del territorio che lo rende unico. Dai cartoni alla serie tv, fino alle produzioni cinematografiche di primo livello. Qui i numeri diventano importanti, i budget altrettanto e scendono in campo le multinazionali. L'avreste mai detto che *James Bond* (sì!, proprio lui) avrebbe preferito una **Heineken** al più classico Martini.

Lantmännen Unibake

Pastridor BAKERY SOLUTIONS

Il puro Vichingo dell'Estremo Nord.

Scopri questo e altri squisiti prodotti nel nostro nuovo catalogo. Consultalo online su **lantmannen-unibake.it** o richiedine una copia all'indirizzo **info-it@lantmannen.com**

PANINO HAMBURGER SKYR
25770000
Un panino rustico cotto su pietra con formaggio Skyr ricco di proteine, per un autentico concentrato di energia!

La birra accompagna *Daniel Craig* in un momento di relax, in bel letto etnico, in compagnia di una signorina altrettanto bella, sguardo teso verso il futuro e inconfondibile bottiglia da 33 cl nella mano.

E mentre l'agente segreto di Sua Maestà brinda alla salute della Regina, nella stessa Inghilterra una giovane *Gwyneth Paltrow* inizia a interrogarsi sugli effetti delle *Sliding Doors*, quando l'esistenza giunge a un bivio e scolarsi "a collo" una **Grolsch** sembra un buon modo di predisporsi a risposte troppo impegnative.

A grandi poteri corrispondono grandi responsabilità, direbbe il *Tobey Maguire* nelle vesti di *Spider Man*. Aggiungiamo noi che a un grande investimento corrisponde grande visibilità, come la scritta bianca a caratteri cubitali con cui il marchio **Carlsberg** troneggia su un tir tutto verde, in un episodio della saga dell'Uomo Ragno. Proprio mentre il nostro eroe dalle ragnatele prensili vola da un grattacielo a un altro, atterrando sul tetto di un taxi accanto al tir stesso, con preziosa inquadratura in primo piano.
Poteva mancare la saga *Fast & Furious*? Rappresentazione iconica del mondo della gioventù, del divertimento e della trasgressione, questa serie di film di azione si sposa al marchio **Corona** e *Vin Diesel* ci offre, oltre all'interpretazione muscolare, ripetute bevute di gusto. Allora come spiegare il "tradimento" di un altro personaggio della serie avvistato in Brasile con in mano una **Brahma**? Con la cedevolezza della gioventù davanti alle tentazioni, non ci sono altre spiegazioni...

E per finire si torna in Italia, dove il noto marchio **Birra Moretti** si misura nel tentativo (decisamente fallito!) di rinfrescare i bollenti spiriti dei protagonisti di una delle scene più "hot" della nostra cinematografia recente.

In *Manuale d'Amore 2* la splendida *Monica Bellucci* accompagna il giovane *Riccardo Scamarcio* in un magazzino buio, nel quale spicca il solo frigorifero illuminato e brandizzato Moretti, da cui viene presa la bottiglia che i due attori si dividono. Quello che succederà dopo è il motivo per cui tutti noi ricordiamo la scena e un po' meno la birra!

spadoni
Breweries
www.spadoni.it

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

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

Con il nuovo Fly, il design prende quota

Il nuovo PC POS è stato presentato da Custom in occasione del GP d'Italia del Mugello, per la gara in cui Custom è stata l'Event Title Sponsor del Team LCR Honda: i concessionari Custom hanno potuto toccare con mano la novità in una vetrina di tutto rispetto per un prodotto che, con il suo monitor touch screen 16:9 da 15.6" e un processore Intel Dual Core i3, riesce a garantire massime performance.

Il primo PC POS con struttura interamente in alluminio lavorato dal pieno per garantire robustezza e perfezione estetica incomparabili. Un design unico e inconfondibile con linee totalmente nuove ed ingombri razionalizzati per rispondere alle esigenze funzionali ed estetiche del negozio moderno: ecco **FLY**, il nuovo arrivato in casa Custom.

L'ampio schermo ultrapiatto offre un'eccellente risoluzione (1366x768) oltre ad elevate funzionalità garantite anche dal multi-touch capacitivo adottato, con tecnologia Led.

Unico e rivoluzionario nella sua ingegnerizzazione, Fly può regolare lo schermo in tre differenti posizioni (a destra, a sinistra oppure nel centro) per assicurare facilità d'uso a destri e mancini e per posizionare al meglio le stampanti, o altre eventuali periferiche, nelle posizioni più idonee e funzionali alla operatività in cassa.

Il corpo del PC POS che alloggia la scheda processore e tutte le connessioni è posizionato centralmente sulle due "ali" per garantire stabilità e allo stesso tempo una percezione di simmetria e innovazione che colpisce subito l'occhio dell'osservatore.

Perfetto da abbinare alla stampante K3, ma adatto anche ad altre stamparti Custom, il nuovo PC POS è dotato di un potente processore i3 da 1.7 GHz, una RAM da 4GB e una unità SSD da 64GB. Diversi tipi di connessioni disponibili in termini di porte di input e di output (4 USB, 2 Ethernet e 2 HDMI) consentono un facile collegamento a dispositivi o periferiche esterne. Un nuovo modo di pensare uno strumento sempre più indispensabile per la gestione della vendita che Custom ha pensato per soddisfare le esigenze del negozio e allo stesso tempo per valorizzare l'esperienza in store del consumatore.

ELGOOD'S
EST BREWERY 1795

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

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

Itala Pilsen

Riprende la produzione di Itala Pilsen nello stabilimento Birra Peroni di Padova. Alla birra, nata nella città veneta nel 1919, è stato dedicato l'evento "Itala Pilsen. Guarda chi si ribeve", svolto presso la Sala Anziani di Palazzo Moroni con il Patrocinio del Comune di Padova.

Quella di Itala Pilsen è una storia d'amore che non si è mai interrotta: un legame tra un territorio e una birra considerata molto di più di una semplice pils, perché capace di segnare un capitolo importante dello sviluppo economico e sociale della regione Veneto. E di raccontare l'operosità di una comunità e il sogno del suo fondatore, Arrigo Olivieri, che, dopo gli anni difficili della Grande Guerra, decise di "regalare" ai padovani una birra di qualità superiore, dedicandola alla moglie il cui nome era Italia. Quella birra era, ed è ancora, Itala Pilsen. Nei decenni successivi, Itala Pilsen crebbe nella produzione e nel business, fino a diventare il quarto produttore italiano di birra. Un successo di cui i gruppi Birra Peroni e Luciani raccolsero nel 1960 l'eredità, quando le due realtà acquisirono il marchio in comproprietà. Ma è dagli inizi degli anni '70 che la tradizione è custodita e tenuta viva da Birra Peroni, con il passaggio dell'intero capitale azionario all'azienda fondata a Vigevano nel 1846. Oggi, a dodici anni dalla sua cessazione, Peroni annuncia la ripresa della produzione di Itala Pilsen nel suo stabilimento di Padova, città che ha visto nascere la birra nel 1919 e dove è sempre stata prodotta fino al 2004.

Il ritorno di Itala Pilsen è stato festeggiato con una giornata tutta dedicata allo storico marchio: la storia e le qualità che fanno di questa pils un prodotto unico sono state al centro dell'evento **Itala Pilsen. Guarda chi si ribeve**, alla presenza di Federica Pietrogrande, Presidente del Consiglio Comunale di Padova, e Roberto Marcato, Assessore allo Sviluppo Economico ed Energia della Regione Veneto. Per Birra Peroni erano presenti Federico Sannella, Direttore Relazioni Esterne Birra Peroni, Vittoria Emilia Carroccia, Innovation & Communication Marketing Manager Birra Peroni e Raffaele Sbuelz, Mastro Birraio di Birra Peroni. *Essere presenti in un territorio,* ha dichiarato Federico Sannella, *vuol dire anche valorizzarne la storia. Questo è quello che abbiamo fatto con Itala Pilsen, restituendo a Padova e al Veneto un tassello importante del patrimonio identitario di questa comunità. Andiamo alla riscoperta delle nostre radici per costruire il nostro futuro e quello dei territori nei quali operiamo.*
L'evento si è concluso con la consegna, da parte di Federico Sannella, della prima bottiglia prodotta al Presidente Pietrogrande e all'assessore Marcato. Un omaggio simbolico alla cittadinanza padovana e a tutta la comunità veneta. A seguire, presso le Sale del Caffè Pedrocchi, è stata allestita la Mostra ***Itala Pilsen e Padova: una storia d'amore***, per ripercorrere quasi un secolo di storia tra foto, documenti e oggetti d'epoca, immancabile una degustazione di Itala Pilsen.
Itala Pilsen è una birra di qualità *superiore.* Raffaele Sbuelz, mastro birraio della Peroni, ha condotto una revisione critica della birra. La sua caratteristica distintiva è la ***non pastorizzazione***, una pratica che permette di preservare intatto il sapore e la freschezza della birra appena fatta, in modo da essere percepita all'assaggio come appena spillata dal mastro birraio.

Scheda Itala Pilsen
Gradazione alcolica 4,8% vol.
Pils di puro malto non pastorizzata
Colore biondo dorato
Gusto: autentico, ricco e distintivo, grazie ai luppoli aromatici altamente selezionati
Temperatura di servizio: 7-8°C
Disponibile per il canale horeca in bottiglia da 33cl e in fusto da 30l.

Abbiamo incontrato una Food Lab Abruzzese al Cooking for art, manifestazione dedicata alla cucina d'autore organizzata da Witaly e condotto da Luigi Cremona che anche questo anno ha portato aziende del Centro-Sud Italia a Birròforum.

Kucino
e i suoi Crunch

Si trova a Preturo, frazione di L'Aquila, l'azienda Kucino che produce biscotti dolci e salati in diverse varianti di sapori e profumi.
L'abilità di questa azienda artigianale sta nell'aver saputo creare una linea di biscotti dolci e preparati artigianali che spaziano dalle ricette tradizionali alle Mugcake ma soprattutto di aver saputo individuare un mercato molto interessante per la produzione di biscotti e snack salati gourmet volti ad accompagnare il vino, la birra e gli aperitivi. Ci dice Emile, titolare con Patrizia di Kucino, *"la nostra linea salata prende spunto dal continuo desiderio di sperimentare, abbiamo realizzato due linee di biscotti ed una linea di croccanti salati detti Crunch"* e sono proprio questi che ci hanno incuriosito, oltre ad averli gustati ed apprezzati.

La prima linea di biscotti salati prende il nome ***Aperitivo in cantina***, ed elegge il formaggio ad accompagnamento ideale, ecco quindi tre biscotti con formaggi che rappresentano la tradizione italiana, Gorgonzola, Pecorino e Parmigiano Reggiano. La seconda linea, ***Aperitivo in campagna***, va verso la terra ed ecco che il burro lascia spazio all'olio di oliva extravergine ed il formaggio ai prodotti dei campi: zafferano, ceci, pomodori, funghi porcini. Quest'anno è nato il **Crunch** salato **Alfred & Friends**, un croccante salato a base di arachidi, con Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero nella versione **Cacio e Pepe**, con spezie nella versione **Indian,** piccante in **Peperoncino** e dal gusto tradizionale per **BBQ**. Si tratta di snack nati da un viaggio nel mondo della birra artigianale italiana, perfetti per questo per accompagnare birre di qualità.

Forst Felsenkeller Bier

Nata nel Felsenkeller, la cantina dove si conservavano i blocchi di ghiaccio per raffreddare il mosto, la nuova birra che viene dall'Alto Adige prodotta da Birra Forst è torbida, non filtrata né pastorizzata.

Il particolare nome "Felsenkeller" ("Cantina nella roccia") evoca due importanti elementi. Per prima cosa è il nome dell'antica cantina, dove in passato si conservavano i grandi blocchi di ghiaccio che servivano per raffreddare il mosto di birra. In secondo luogo, oggi, il Felsenkeller di Birra Forst è qualcosa in più di una cantina: è un rinomato ristorante gourmet dove è possibile degustare raffinati piatti, in un contesto che porta la mente alla nobile e antica arte birraia, trovandosi anche accanto alla terza sala cottura di Birra Forst, che risale all'anno 1959. Questo raffinato ristorante è aperto esclusivamente nel periodo di Natale, da fine novembre ai primi di gennaio, e anche quest'anno sarà affidato per la terza volta alle sapienti mani e all'esperienza dello chef "stellato" Luis Haller.
Felsenkeller Bier nasce, quindi, dove una birra dovrebbe nascere e, da settembre, per la prima volta, sarà disponile in fusto in tutta Italia.
Assaporando la Felsenkeller Bier si scopre tutto il gusto della lunga storia e della passione che Birra Forst mette in ogni suo prodotto, seguendo da sempre una filosofia che coniuga natura, tradizione e modernità.
Felsenkeller Bier nasce in Alto Adige per piacere ovunque, è prodotta utilizzando materie prime di ottima scelta e il lievito di coltura pura di Birra Forst; la fermentazione avviene in maniera fredda "classica", in seguito, dopo non meno di sei settimane, la birra lascia lo stabilimento. Infustata direttamente dai tank di maturazione, non è pastorizzata né filtrata e presenta un sapore pieno e corposo, accompagnato da un morbido retrogusto. Il bicchiere corretto per degustare la Felsenkeller Bier è un calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia e squadrata, ristretta verso l'alto per concentrare l'aroma. Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono sia i piatti della gastronomia tradizionale altoatesina, sia le rivisitazioni degli stessi, un po' più ricercate.
Infine, ricordiamo che il ristorante Felsenkeller si trova proprio nella Foresta Natalizia di Birra Forst, a Lagundo, dove ha sede l'azienda. Un ambiente unico ed elegante, aperto ogni anno da fine novembre ai primi di gennaio, con stand con prodotti in vendita e punti di ristoro, frutto di un attento e lungo progetto seguito direttamente da Cellina von Mannstein, che appartiene alla quinta generazione della famiglia proprietaria ed è Responsabile Comunicazione di Birra Forst.

Dal 1857, Birra Forst è un'azienda nella quale tradizione e modernità sono in perfetta sintonia. Da cinque generazioni è gestita dalla stessa famiglia proprietaria che, nel corso degli anni, ha sempre difeso i principi di qualità nel rispetto della natura, investendo continuamente in nuove tecnologie, per garantire un'alta qualità delle proprie specialità birrarie. Oggi Birra Forst è un'azienda di importanza e mercato nazionale, con una produzione annua di circa 700.000 hl ed è anche l'ultimo grande brand, a gestione famigliare, rimasto indipendente in Italia, tenendo alti i principi della qualità, delle tradizioni regionali e della tutela dell'ambiente.

Anno 17 n°4 - 2016
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

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

Collaborazioni tecniche
Paolo Pero

Redazione, grafica ed impaginazione
Idee&Sviluppo
Via G. Donizetti, 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

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai ..... *Pag* ***41***
Tel. +39 0423 681983
Amarcord ..... *Pag* ***39***
www.amarcord.it
Antico Liquorificio Tre Fontane . *Pag* ***53***
Tel. +39 06 20749014
Beverfood ..... *Pag* ***21***
Tel. +39 02 283717
BiBirra ..... *Pag* ***42***
www.bibirra.it
Birradamare ..... *Pag* ***37***
www.birradamare.it
Birra Flea ..... *Pag* ***47***
www.birraflea.com
Birrificio Due Mastri ..... *Pag* ***41***
www.iduemastri.it
Birrificio Geco ..... *Pag* ***38***
www.birrificiogeco.it
Bitburger Braugruppe ..... *Pag* ***IV***
martin.rederlechner@bitburger.de
Ceres ..... *Pag* ***27***
www.ceres.com
Cisk ..... *Pag* ***15***
www.cisk.com
Demetra ..... *Pag* ***49***
Tel. +39 0342 674011
Doppio Malto ..... *Pag* ***41***
Tel. +39 031 3334187
Elgood's ..... *Pag* ***59***
Tel. +39 06 20749014
G.E. ..... *Pag* ***49***
www.gediberti.it
GG3 ..... *Pag* ***17***
Tel. +39 0775 224034/35
Gilac ..... *Pag* ***40***
Tel. +39 011 9689254
G.S. Distribuzione Italia ..... *Pag* ***31***
Tel. +39 06 20749014
Gouden Carolus ..... *Pag* ***5***
Tel. +39 06 20749014
HB ..... *Pag* ***35***
Tel. +49 8992105/0
Jacob ..... *Pag* ***6***
www.brauerei-jacob.de
Lantmännen Unibake ..... *Pag* ***7/55***
www.lantmannen-unibake.it
Mutinelli Weltenburger ..... *Pag* ***20***
Tel. +39 0464 431101
Palabrauhaus ..... *Pag* ***41***
www.pbh-beer.it
Radeberger Rodenbach ..... *Pag* ***II***
www.radeberger.it
San Gabriel ..... *Pag* ***41***
Tel. +39 0422 202188
Spadoni ..... *Pag* ***57***
Tel. +39 0763 31618
Stiegl ..... *Pag* ***9***
Tel. +39 0763 316181
Svevi ..... *Pag* ***52***
Tel. +39 050 804683
Tre Fontane ..... *Pag* ***III***
Tel. +39 06 20749014
VDGlass ..... *Pag* ***45***
www.vdglass.it
Vin Service ..... *Pag* ***8***
Tel. +39 035 672361

PER IL TUO ABBONAMENTO

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

Bollettino postale
c/c P.T. 73985681
oppure
Bonifico bancario
IBAN BancoPosta:
IT 88 C 07601 14800 000073985681
Indicare la causale:
Abbonamento Birra&Sound.
Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, al numero di fax 0775.019834 o per posta a: Extramoenia
Via Piave, 34
03100 Frosinone (FR)

LOCALE

nome del locale

via

cap

città *provincia*

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città *provincia*

partita iva

La Birra Trappista Italiana

GS DISTRIBUZIONE ITALIA s.r.l.

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

Contatto: Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director Southern Europe & Latin America, E-Mail: martin.rederlechner@bitburger.de