

n° 5/2016 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Holzhaus Birreria a Isernia **ON THE ROAD** Eurodrink **IN VETRINA** König Pilsener, Degustazione Birre Canadesi, Birra Forst e Fiera Bolzano, Whisky Gouden Carolus Single Malt **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Gilac **ATTREZZATURE** Mekano di Tapi **DALLA CUCINA** Colori e sapori autunnali, L'autunno di Demetra, Svevi Oktoberfest **IT** i-Charger

NOTI LA DIFFERENZA?



Vesti il tuo prodotto con le infinite personalizzazioni di **Mekano**, la chiusura che sta rivoluzionando il modo di conservare la birra di qualità.



Modalità di chiusura innovativa



Massima sicurezza di tenuta



Personalizzazione di ogni elemento



Riutilizzabile



Riciclabile al 100%



Adatto alla pastorizzazione

B&S

M

ABBINATE GENTE, ABBINATE!

Io sono spesso rivolto al mondo dei nostri gestori entrando nel merito del loro lavoro, per noi importante e al quale dedichiamo gli spazi più significativi della nostra rivista; ai più appassionati che ci seguono, che ci pongono domande e che ci scrivono, oggi anche attraverso gli spazi web del magazine, voglio dare qualche consiglio che mi viene ispirato dalla nostra vita sul campo. Dei tanti locali che somministrano birre, sia alla spina che in bottiglia, molti gestori, pur essendo bravi e preparati sui prodotti brassicoli, sottovalutano i consigli di abbinamento con le pietanze proposte nel loro menu. Oggi il locale birraio "puro" nel nostro paese è sempre meno presente, i pub si sono da tempo riconvertiti in risto/pub dando così soddisfazione ad un modello di consumo tradizionalmente "italico": si beve soprattutto a tavola... ed è proprio a tavola che i nostri consumatori amano sperimentare, cercano nuove sensazioni e orientano i loro gusti. Arrivo così al consiglio promesso dicendo a quei locali che sono vocati all'offerta birraia che in troppi (la maggioranza direi) ignorano l'utilità di dare indicazioni e informazioni al cliente su come meglio abbinare la birra con i piatti proposti. A partire dalle carte dei menu, sulle quali non viene mai consigliato un abbinamento, per finire con la diffusa impreparazione del cameriere in materia. La cultura birraia nel nostro paese è passata attraverso il grande sforzo di passione e di preparazione che molti locali del consumo hanno saputo trasferire, il loro successo, alternativo alla ristorazione tradizionale, è stato spesso dovuto ad un'offerta birraia di qualità e oggi ignorare l'importanza di abbinare bene birra e cibo è una grave mancanza. *"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene"*, in questa famosa frase di Virginia Woolf si trova la forza più importante del gestore: il ricordo di soddisfazione del vostro locale è tanto più forte nel vostro cliente quanto più l'offerta che ha ricevuto ha tenuto in considerazione la qualità da lui desiderata. Abbinare bene una buona birra con il piatto desiderato aggiunge molto alla vostra offerta, orientare il pubblico ad un consumo equilibrato nei sapori, bere bene oltre che mangiare bene è un elemento distintivo e di qualità dell'offerta. Se vi sentite impreparati, se non avete idea di dove cominciare, sappiate che librerie, e internet sotto la voce "abbinamenti birra e cibo", vi forniranno un mondo di informazioni ragionevolmente utili a farvi organizzare... e quindi: "abbinare gente, abbinare!".



SOMMARIO

12

BACK

• A Bodenwöhr, nel Parco Naturale dell'Alta Foresta Bavarese, **Jacob Weissbierfest**



14

EVENTI

• Nuovo impianto di imbottigliamento **Farsons**, inaugurazione a Malta il 7 settembre



18

FESTE

• **Willkommen auf der Hofbräu-Zelt**: si è rinnovato un appuntamento imperdibile con HB München



NEW ENTRY

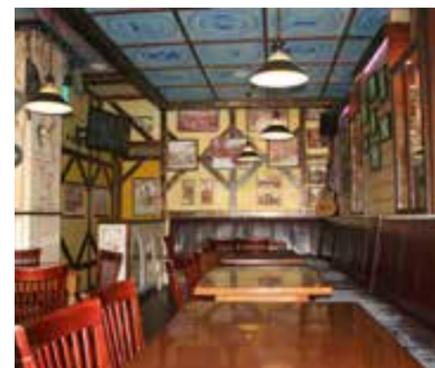
4



22

LOCALI

• A Isernia, **Holzhaus Birreria**, ispirata ai Biergärten, dove degustare le ottime birre del Gruppo Radeberger



26

ON THE ROAD

• **Alla scoperta di Eurodrink**, azienda distribuzione beverage impegnata a promuovere cultura "della buona birra": in visita a due locali clienti, Mitta Pub e Keller Bier, entrambi a Saluzzo



SPIGOLATURE



38

30

IN VETRINA

• **König Pilsener**, leader di mercato per la categoria Premium Pilsener in Germania, distribuita in esclusiva in Italia dal Gruppo San Geminiano



• **Degustazione di Birre Canadesi**, importate da GourPass, presso l'Ambasciata del Canada a Roma

• Accordo tra **Birra Forst e Fiera Bolzano** per la nascita di due nuovi punti gastronomici



• Nuovi e prestigiosi titoli per Het Anker grazie a **Whisky Gouden Carolus Single Malt**



44

BIRRE ARTIGIANALI

• **Gilac Birra Italiana** produce birra pienamente in linea con i principi dello Slow Food



46

ATTREZZATURE

• **Mekano: noti la differenza?** la chiusura rivoluzionaria, vero e proprio progetto di design e innovazione



50

DALLA CUCINA



• In cucina l'autunno è esaltante: **Colori e sapori autunnali**

• **L'autunno di Demetra**: due proposte dal ricettario della nota azienda di Talamona

• **Svevi Oktoberfest**

DENTRO LA COTTA

42



58

IT

• Innovativo apparecchio per la ricarica di smartphone e tablet: **i-Charger... ricaricati ovunque!**



60

OSSERVATORIO



• **La prima pizzeria con orto è a Este**
• **Il galateo a tavola nel mondo**



BIF Best Italian Fish & Burger Italian Factory

In via Manzoni 27 a La Spezia nasce un locale "double face", due in uno? No, di più! Sono infatti uno adiacente all'altro e il nome riportato all'esterno è il medesimo. Ma i format dei due locali, comunicanti tra loro, sono diametralmente opposti. Se il primo richiama le tipiche steak house americane, il secondo vuole infatti ricreare l'atmosfera e i colori della Versilia. Una sorta di gioco delle parti, che inizia dallo stesso nome, BIF. Un acronimo che sta sia per "Burger Italian Factory", nel primo caso, che per "Best Italian Fish" nel secondo. Due proposte fuori dalle righe, progettate e inaugurate da poco nel centro de La Spezia da Costa Group.


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!



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

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**.



Rubinetti **VELOX**, **SCOTT**, **FLUX**, **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 DOLIUM**, Sistema **PEGAS**

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

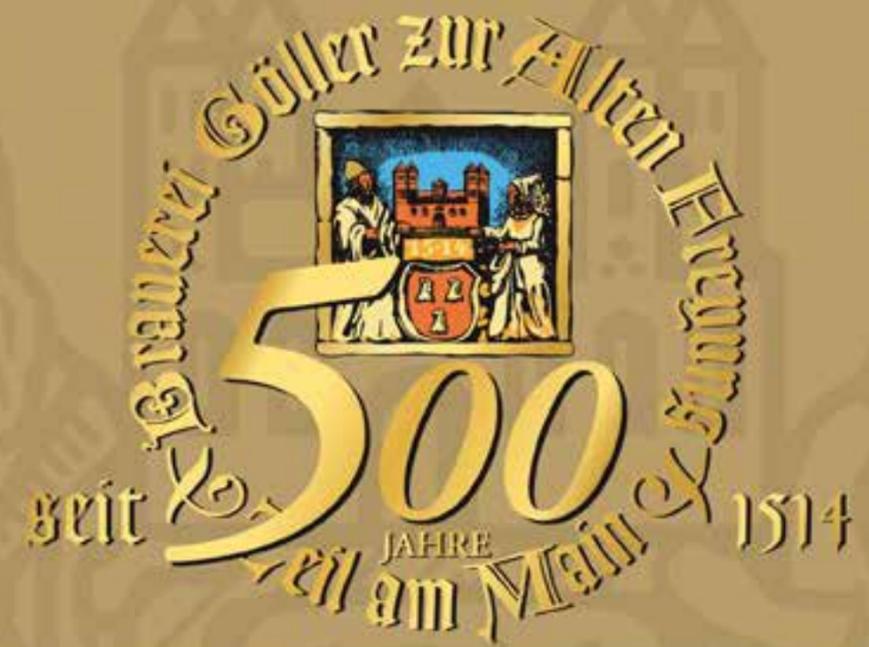
Ab Inbev acquista Bosteels

La multinazionale birraia numero 1 al mondo ha acquistato la belga Brouwerij Bosteels, produttrice delle birre speciali Tripel Karmeliet, Kwak e Deus. *Vogliamo raggiungere il maggior numero possibile di persone, tra cui quelle che amano gustare birre speciali*, ha detto il portavoce AB InBev Korneel Warlop. *Si tratta di un'acquisizione*, prosegue, *non di una integrazione: la birreria Bosteels rimarrà autonoma e la famiglia Bosteels continuerà a garantire la gestione*. Le birre Bosteels saranno quindi aggiunte al portafoglio di AB InBev, e andranno a far parte della rete "Craft&Speciality" di AB Inbev, che raggruppa le marche di birre artigianali e speciali possedute in vari Paesi del mondo.



Winter Traum Weltenburger Klosterbrauerei

Birra natalizia prodotta appositamente nel mese di maggio e lasciata affinare a contatto con i propri lieviti per 6 mesi, nelle grotte del Monastero a 40 metri di profondità sotto la roccia. Si presenta con schiuma fine, compatta e persistente, dal colore ambrato, dorato scarico, brillante quasi rame. Di elegante intensità olfattiva, molto fine, dai toni dolci alle spezie leggere, è una birra dalla frizzantezza moderata, dal corpo rotondo ma leggero. In bocca si nota inizialmente un raffinato tono dolce (del malto leggermente tostato), che passando per leggere note speziate si trasforma poi in una delicata punta amara. La caratterizzano un'articolata ricchezza retro-olfattiva e un'ottima persistenza, dove su tutto prevale il dolce del malto non eccessivamente tostato. Winter-Traum è una magnifica birra speciale con un tocco di originalità unico!



Göller Brauerei da 500 anni l'autentica artigianalità bavarese

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

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA

Streat® Food Truck Festival

Il primo e originale Festival del cibo di qualità su ruote, dopo il grande successo del Tour Primaveraile partito da Bari il 1° aprile e terminato il 5 giugno a Genova, passando per Langhirano, Udine, Mantova, Milano e Verona, riparte con le nuove tappe Autunnali. Ecco:

- **Trento**, Piazza Fiera, dal 9 all'11 settembre
- **Milano**, CarroPonte (Sesto San Giovanni), dal 16 al 18 settembre
- **Mantova**, Piazza Virgiliana, dal 30 settembre al 2 ottobre
- **Udine**, Piazza 1° Maggio, dal 7 al 9 ottobre
- **Bari**, Torre Quetta, dal 14 al 16 ottobre



BIRRITALIA 2016-17

È disponibile il nuovo annuario settoriale BIRRITALIA 2016/17 pubblicato da Beverfood.com Edizioni sia in versione cartacea che in versione digitale. Per la prima volta la versione digitale in pdf viene resa disponibile sul portale www.beverfood.com da cui può essere scaricata gratuitamente. L'annuario mette a fuoco i mercati ed il quadro competitivo nazionale ed internazionale e fornisce la mappa informativa di tutti gli operatori che a vario titolo operano nel variegato mondo della birra in Italia: birrai, importatori, fornitori specializzati, gruppi e grossisti bevande, ... in 384 pagine ricche di dati, immagini e informazioni.



La birra di Natale del Monastero di Weltenburg

Weltenburger Kloster

prenotala ora!

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

TRE FONTANE
BIRRA TRAPPISTA ITALIANA

Authentic TRAPPIST PRODUCT

La Birra Trappista Italiana



PER INFO AREE LIBERE:

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

Tongerlo

+ BIRRA D'ABBAZIA BELGA +



+ BRUNA +
alc. 6,5% vol.

+ BIONDA +
alc. 6% vol.

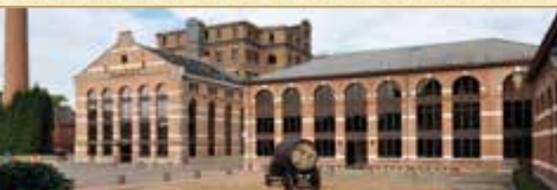
+ PRIOR +
alc. 9% vol.

"La rifermentazione in bottiglia conferisce un sapore intenso e un gusto pieno."

Mastro Birraio

La birra Tongerlo viene prodotta dalla Birreria Haacht su licenza dell'abbazia Norbertine dal 1990. I monaci hanno scelto di affidare la produzione delle loro birre a un birrificio familiare, che si concentra sulla qualità dei prodotti e la genuinità, caratteristiche che si riflettono sulla qualità della birra.

www.tongerlo.be



ANNO 1898
HAACHT
BROUWERIJ - BRASSERIE
www.haacht.com

Per informazioni commerciali:

Key account manager per l'Italia
giuseppe.ferrante@haacht.com

Bourgogne des Flandres

Dopo anni di vagabondaggio, la birra Bourgogne des Flandres è tornata a Bruges, in Borgogna, in un nuovo birrificio, veramente splendido, grazie ad Anthony Martin, CEO della Martin's Finest Beer Selection. Il birrificio sarà d'ora in poi aperto ai visitatori dal martedì alla domenica per una visita guidata in cui vedere all'opera i giovani mastri birrai, Edward Martin e Thomas Vandelanotte. Per i pochi che ancora non conoscono la Bourgogne des Flandres, ricordiamo che questa birra è un esempio della tradizione fiamminga delle "birre di taglio": la pura birra bruna ad alta fermentazione viene miscelata alla Timmermans lambic, invecchiata per oltre 12 mesi in barili di legno, per conferirle un piacevole tocco agrodolce.



EXPO RIVA HOTEL 2017

La 41ª edizione di Expo Riva Hotel, in programma dal 5 all'8 febbraio 2017 nel quartiere fieristico di Riva del Garda (Trento), continua ad aggiungere proposte e contenuti dedicati ai professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale. La manifestazione patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria è oggi una delle tre più partecipate del Paese con 7 padiglioni espositivi suddivisi in 4 grandi aree tematiche:

Indoor & Outdoor Contract, Coffee & Beverage, Food & Equipment, Eco-Wellness & Consulting che offrono al visitatore una panoramica completa sulla filiera produttiva dell'Ospitalità.



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

L'ARTE DI GODERSI LA VITA:
STIEGL.



L'ARTE BRASSICOLA DI ALTO LIVELLO.

export@stiegl.at / www.stiegl.at

A Bodenwöhr, nel Parco Naturale dell'Alta Foresta Bavarese, ha sede la Brauerei Jacob, birreria a conduzione familiare, piccola ma sicuramente una delle protagoniste dell'arte brassicola artigianale bavarese.

Jacob Weissbierfest

di Roberta Ottavi

In una posizione idilliaca, che affaccia direttamente su lago Hammersee, si trova la Brauerei Jacob: è qui che ogni anno si svolge una corsa intorno al lago ed è qui che ha luogo la festa che ormai coinvolge non solo la birreria ma tutta la popolazione, è la Weissbierfest. Il 14 agosto, a partire dalle 10 di mattina, ha avuto inizio l'evento e come poteva cominciare se non con un Weisswurstfrühstück... e qui mi direte, ma cos'è? È la prima colazione bavarese, una cosina "leggera" a base di salsiccia bianca fatta di carne di vitello, senape dolce, Brezel e, inutile dirlo visto che siamo nel regno della Jacob Weissbier, una weisse.



Markus Jacob, Fritz Jacob e Sepp Hackl.



HAMMERSEELAUF
Staffellauf & Nordic Walking

14. August 2016
bei der Familienbrauerei Jacob in Bodenwöhr.

AB 10.00 UHR WEISSBIERFEST

JETZT ANMELDEN
Bis 11.08.2016
unter 0171/327364 oder
hammerseelauf@jacob.de

WETTBEWERB UND WERTUNGEN

1.000 m Lauf mit drei bis vier Himmelsrichtungen (1.000 m Lauf mit drei bis vier Himmelsrichtungen)
1.000 m Lauf mit einem Himmelsrichtung (1.000 m Lauf mit einem Himmelsrichtung)
1.000 m Nordic Walking mit drei bis vier Himmelsrichtungen (1.000 m Nordic Walking mit drei bis vier Himmelsrichtungen)

Startgebühren: 7,00 EUR + Nachzahlung: 4,00 EUR
Für die Strecke 1.000 m Nordic Walking gibt es spezielle Preise.

PROGRAMM

09:00 Uhr - 09:30 Uhr der Lauf und Nordic Walking
10:00 Uhr Bier des Jacob Weissbier
10:15 Uhr Bier des Jacob Weissbier
10:30 Uhr Bier des Jacob Weissbier
11:00 Uhr Begrüßung im Brauereigasthof im Gasthaus Jacob

AB 10.00 UHR WEISSBIERFEST
Landschaft mit dem See und dem wunderschönen Sommer Waldsee der See

Non solo questo ha arricchito la portata gastronomica, tanti erano i piatti tra cui spiccavano carni e salsicce ottimamente cotti sul barbecue. La regina della festa era però sempre e comunque la birra Jacob, in tutte le sue declinazioni. E come in ogni festa bavarese che si rispetti non sono mancate le bande musicali con i loro strumenti a fiato. In sintesi, la festa della Birreria Jacob è diventata una festa popolare aperta a tutti. In particolare questo anno, in cui si celebrano i 500 anni dalla proclamazione del Reinheitsgebot, il famoso editto della purezza, la birra ha fatto spettacolo e la

Jacob Brauerei ha aperto le sue porte ai visitatori per un giro panoramico alla scoperta della sua arte nella fabbricazione della birra, un'arte che risale al 1758 e che Marcus Jacob, quarta generazione della famiglia proprietaria, mantiene ai più elevati standard di qualità. La Weissbierfest 2016 è stata anche l'occasione per premiare Sepp Hackl, da 60 anni al lavoro in questa tradizionale birreria che vanta nel suo slogan una frase di tutto rispetto: probabilmente la miglior birra di frumento del mondo.



PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO

BODENWÖHRER WEISSBIERSPEZIALITÄT
Familienbrauerei **Jacob**
DIE WUNDERBARSTEN WEISSBIERE DER WELT

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

BACK

BACK

Il 7 settembre Simonds Farsons Cisk p.l.c., prima azienda produttrice di birra di Malta, ha inaugurato il suo impianto di imbottigliamento di ultima generazione, realizzato grazie a un investimento pari a 27 milioni di Euro.

Nuovo impianto di imbottigliamento Farsons

Abbiamo vissuto in prima persona l'inaugurazione del nuovo impianto Farsons in giornate memorabili e perfettamente organizzate. Gli invitati, tanti e tutti addetti del settore, sono stati ospitati al Radisson Blu Resort di St. Julians, accolti con cocktails di benvenuto a cui sono seguite la visita del nuovo impianto e l'elegante cena, e poi un tourbillon di gite alla scoperta di Rabat, Mdina e La Valletta... un'esperienza bellissima! L'impianto è veramente da visitare, grazie a questo l'azienda è in grado di confezionare ed esportare in maniera otti-

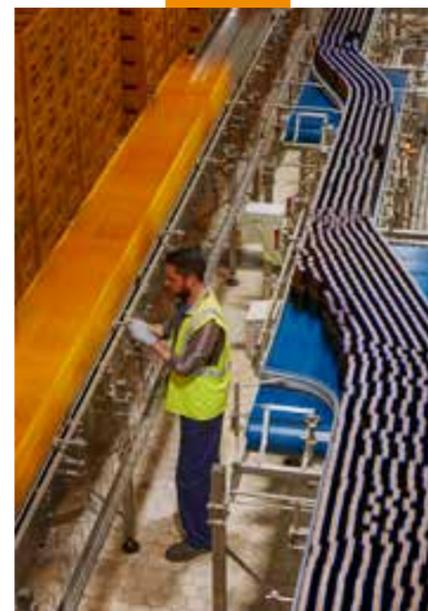
male le proprie birre grazie a una serie di nuovi imballaggi studiati appositamente per l'esportazione dei prodotti, espandendo così i propri orizzonti di mercato per il futuro. La struttura è stata inaugurata con la presenza del Primo Ministro di Malta, Joseph Muscat, e di Charles J. Scicluna, Arcivescovo dell'isola. Secondo Louis A. Farrugia, Presidente di Farsons, la costruzione di questo nuovo impianto rappresenta un'altra importante pietra miliare che permetterà all'azienda di diventare un attore fondamentale nel settore beverage.



La facciata dell'impianto di imbottigliamento



Louis A. Farrugia, presidente Farsons, il Primo Ministro di Malta, Joseph Muscat, l'Arcivescovo dell'isola, Charles J. Scicluna, all'inaugurazione della struttura insieme a Norman Aquilina, CEO Farsons.



L'impianto di imbottigliamento



Louis A. Farrugia, presidente Farsons e il Primo Ministro di Malta, Joseph Muscat.

Questo investimento è arrivato subito dopo un altro importante stanziamento, pari a 12,5 milioni di Euro, che ha permesso la completa ristrutturazione delle sale di cottura, inaugurate nel 2012. Grazie al nostro master plan a lungo termine, abbiamo completamente rinnovato gli impianti più importanti attraverso lo stanziamento di 135 milioni di Euro in 26 anni. Farsons potrà trarre beneficio da questi investimenti per gli anni a venire. Ci dice inoltre: abbiamo inoltre investito sui nostri brand chiedendo a un'agenzia di fama internazionale di rinnovare completamente il packaging dei nostri prodotti, che oggi sono alla stregua dei migliori brand al mondo. Negli ultimi anni le esportazioni sono incrementate, rag-

giungendo un progresso costante. Nel 2015 abbiamo esportato l'equivalente di 400 container, mentre il numero di mercati che siamo riusciti a penetrare è aumentato costantemente. Ad oggi esportiamo in 15 paesi attraverso 5 continenti: questo investimento oggi ci consente di aumentare ulteriormente le esportazioni, in linea con i nostri obiettivi per il futuro. Abbiamo investito, prosegue Farrugia, non solo nelle infrastrutture e nei brand, ma anche nella formazione delle nostre risorse umane. È proprio l'impegno e la dedizione del nostro personale che ci permette di realizzare la nostra vision e di raccogliere i frutti dei nostri investimenti, pur rimanendo un gruppo maltese gestito





L'evento di inaugurazione dell'impianto di imbottigliamento



Mdina Street

da un management maltese che vende prodotti maltesi a Malta e all'estero. L'Amministratore Delegato del Gruppo, Norman Aquilina, ha affermato che l'impianto d'imbottigliamento si estende per 4500mq su tre piani e comprende tre linee di imballaggio: due per le bottiglie a rendere e a perdere e una per le lattine. Queste nuove linee garantiscono una maggior qualità, produttività ed efficienza oltre a ridurre i consumi di energia e acqua. Il progetto ha coinvolto anche le competenze tecniche e costruttive di aziende Maltesi e estere coordinate del project team di Farsons, guidato dal Direttore Operativo Ray Sciberras. Norman Aquilina ha aggiunto: *Farsons adesso ha la possibilità di confezionare 30mila bottiglie e 40mila lattine all'ora, in conformità con gli elevati standard Europei. I macchinari provengono dall'Europa e dagli Stati Uniti e sono stati necessari non meno*

di 90 container per trasportarli a Malta. L'edificio comprende anche due piani di magazzino che hanno una capacità totale di 57mila metri cubi. La struttura e il design dell'edificio e la configurazione dell'impianto di imbottigliamento sono stati pensati per raggiungere la massima efficienza possibile, pur mantenendo una grande flessibilità produttiva rispetto alle diverse esigenze di confezionamento e alla massimizzazione degli spazi di stoccaggio. Farsons, pur dedicando molte risorse allo sviluppo del prodotto, rimarrà allineata agli ultimi trend nel consumo di prodotti beverage.

Per il futuro puntiamo a un'ulteriore innovazione e internazionalizzazione dell'azienda. Questo aspetto continuerà ad essere il focus della nostra strategia di crescita. Oggi abbiamo compiuto un grande passo in questa direzione, ha affermato Aquilina in conclusione.



Rabat, il castello di Verdala



La Valletta dal porto di Marxamsett.

MALTA
ES 1928 TD

INDEPENDENT FAMILY BREWERS

WWW.FARSONS.COM



CISK

MALTA'S  FINEST

LA BIRRA A MALTA DAL 1929.

www.cisk.com

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



di Luca Gennaro

MÜNCHEN



MÜNCHEN

Ed eccoci tornati dall'Oktoberfest di Monaco dove siamo stati ospiti di Luciano Supino, Consulente HB München Centro-Sud Italia, perfettamente accolti nel tendone di HB München, il famoso ed internazionale Hofbräu-Zelt... e dopo tanti viaggi a Monaco ci permettiamo di esordire con un titolo in tedesco.

Willkommen auf der Hofbräu-Zelt



Antony Supino direttore commerciale G.S. Distribuzione Italia, Luciano Supino consulente HB centro-sud Italia, Karl-Heinz Zenger direttore commerciale HB, Giuseppe Lettieri export manager HB Europa sud.



FESTE

FESTE

Ci sono esperienze che non perdono il loro fascino anche se ripetute, una di queste è sicuramente la partecipazione all'Oktoberfest di Monaco. Si è così rinnovato un appuntamento che ogni volta mostra nuovi aspetti, fa conoscere nuove persone e che mantiene però immutata una caratteristica: il divertimento sopra tutto. Inutile dire che il tendone dell'HB è il più frequentato da italiani, ma abbondano stranieri da tutto il mondo,



MÜNCHEN

tanti americani e australiani ad esempio: sarà perché è capace di ospitare 10.000 persone, sarà che è allestito coreograficamente in modo accattivante, sarà che la HB Oktoberfest è una birra superlativa, sta di fatto che non è possibile non rimanere travolti dall'atmosfera festosa di "Hofbräu-Zelt". Eppure quest'anno eravamo partiti con l'idea di intervistare tutti i distributori beverage invitati da Luciano Supino ma confesso, tra un boccale e l'altro, è stata un'impresa... il sentimento comune era: divertiamoci. Così, sintetizzando quanto raccolto di informazioni, abbiamo avuto conferma dell'utilità di questo viaggio, che va ben oltre il "beviamoci sopra". Il distributore bevande ospite può infatti portare con se gestori di pub facendo loro vivere un'esperienza illuminante per la vita del loro locale, il distributore stesso conosce da vicino

l'azienda HB München e i suoi prodotti, soprattutto può riportare ai suoi clienti la conoscenza degli abbinamenti birra-cibo bavarese che non è solo würstel e birra, addirittura può trasferire alla clientela le modalità per organizzare un piccolo oktoberfest nel locale. Divertimento sì, ma anche informazioni e cultura da trasmettere per migliorare sempre di più il posizionamento di una birra che non ha bisogno di presentazioni, basta il nome HB München per dire qualità. E in occasione dell'Oktoberfest ecco la **Hofbräu Oktoberfestbier**, una birra particolarmente abbozzata che si sposa alla perfezione con la tradizionale cucina bavarese. Con una gradazione alcolica del 6,3% vol. ed un gusto leggermente amaro la Hofbräu Oktoberfestbier è una birra unica proprio come la festa da cui prende il nome!





A Isernia, nel centro città vicino alla fontana Fraterna, per la precisione in Traversa Occidentale 9/11, un locale ispirato ai Biergärten tedeschi in cui degustare le ottime birre del Gruppo Radeberger.

HOLZHAUS BIRRERIA



Lucio e Pasquale, alcuni affezionati clienti e il Beer Sommelier Roberto Parodi.



Nasce ispirato allo stile bavarese questo locale che attrae un pubblico variegato non solo dalla città ma dai tanti paesi limitrofi. Lucio e Pasquale, che abbiamo incontrato proprio due giorni prima di una serata a cui non abbiamo potuto partecipare, sono due dei soci dell'Holzhaus che ci hanno spiegato come fin dall'apertura, a ottobre del 2010, abbiano puntato ad uno stile che unisce qualità birraia a cibo originale gradito a noi italiani, non solo, hanno da subito creato un ambiente allegro e familiare come sanno esserlo i Biergärten bavaresi. Poi, nell'ottica di ampliare l'offerta al pubblico, hanno aperto un'altra sala, dal look molto diverso, con tanto di palco per eventi: è il loro "Teatro Stabile", come ci dicono fra il serio e il faceto, in cui ogni venerdì si esibiscono gruppi emergenti, "niente cover" ci dice Lucio, che piacciono così tanto da aver portato l'Holzhaus a programmare anche la domenica pomeriggio all'insegna del live. Sempre Lucio ci spiega: *sono stati i nostri clienti a chiedercelo, possono venire con la famiglia e passare un pomeriggio diverso da concludere con una buona cena.*





L'Holzhaus è uno dei pochi locali che nel suo menu ha inserito gli abbinamenti birra-cibo, sia per affinità che per contrasto... e l'offerta gastronomica gioca anche sui piatti territoriali rivisitati! La scelta delle birre del Gruppo Radeberger ha aiutato questa evoluzione del locale che oggi è in grado di offrire birre tedesche regionali, proposte a rotazione. La selezione delle birre del Gruppo Radeberger è stata esaltata da una serata di degustazione, era l'8 settembre, con il Beer Sommelier Roberto Parodi che come suo solito ha incantato il pubblico. Birre notevoli e cibi entusiasmanti, ecco il menu con gli abbinamenti: Formaggio fresco di mucca con biscotto salato e marmellata accompagnati da birra Hasen Weisse; Gnocchetti con crema di cacio e salsiccia con birra Hasen Keller; Cestino di grana con cicoriotta e maiale abbinato a Braufactum Palor; Strudel di mela e Norbertus Heller Bock. Ci credo che sia stata una serata di successo! E tante altre ne auguriamo ad un locale che non esitiamo a definire all'avanguardia.



GRAND CRU
RODENBACH
Anno 1821

FERMENTAZIONE MISTA E MATURAZIONE IN BOTTI DI ROVERE

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



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER
Terra Madre
Salone del Gusto
2016 | 22 settembre
26 in Torino

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



www.radeberger.it

www.gemitalia.it

Alla scoperta di Eurodrink Srl

di Gabriella Silvestrini



Tra Cuneo e Torino, l'azienda di distribuzione Eurodrink Srl è da sempre impegnata a promuovere cultura "della buona birra" e del "bere bene". Dopo aver piacevolmente incontrato Pietro Baraldi, che segue il commerciale insieme a Roberto Panero, abbiamo visitato il Mitta Pub e il Keller Bier di Saluzzo per scoprire cosa ne pensano i titolari.

Le consuete passeggiate alla scoperta della cultura brassicola in Italia mi portano quest'oggi sulle strade del Piemonte. A Marene, provincia di Cuneo, sulla Strada Reale Nord, si trova l'azienda di distribuzione Eurodrink Srl, destinazione del mio viaggio. Ad accogliermi in questa azienda nata nel 2007, oggi una realtà ben radicata del territorio cuneese e che penetra sempre più nel torinese, trovo Pietro Baraldi. Insieme visitiamo la sede (circa 2000 mq, con oltre 800 mq di magazzino) e Pietro mi descrive l'evoluzione e la crescita della società, nata come azienda di vendita porta a

porta, ma approdata subito al mercato ho.re.ca con la distribuzione delle birre Forst e Schloss Eggenberg. Oggi Eurodrink offre diversi e importanti marchi di birra, tra i quali il Gruppo Castello-Pedavena, Brauerei Gebr. Maisel KG Bayreuth, Martin's Finest Beer Selection, Kulmbacher, in esclusiva territoriale o in collaborazione con altri distributori, a cui affianca una altrettanto ricca selezione di soft drink, succhi e sidri, tra cui spiccano le linee biologiche, sempre più ricercate nei locali. E ancora: l'offerta food, ristretta ma perfetta per la birra, che conta alcuni prodotti bavaresi e dei salumi friulani.

Un'offerta che si amplia costantemente, spiega il mio ospite. Questa azienda, che si è data una struttura dinamica e decentrata, con una società principale che gestisce la logistica e una società mandataria, 5centoB, di Pietro e Roberto appunto, a cui è affidata prevalentemente la vendita, è costantemente alla ricerca del prodotto nuovo, purché di qualità. «I prodotti che offriamo li cerchiamo con cura. Ci piacciono le aziende che la pensano come noi...». Prevedo la risposta, ma chiedo comunque cosa intende: «Che cerchino qualità in ogni fase, dalle materie prime alla lavorazione, al consumo. Che senso avrebbe, ad esempio, se un birrifico vantasse un mastro birraio d'ecellen-

za, una lavorazione unica e originale, ma poi queste qualità non arrivassero al consumatore?». Come dargli torto? E quindi, alla fine, come avviene la scelta? «Testiamo i prodotti che ci convincono direttamente nei locali, così valutiamo qualità e gradimento dei consumatori, che varia da luogo in luogo». E cioè? «Una birra può andare molto bene qui nel cuneese, ma non essere apprezzata a Roma, e viceversa». Al momento, ad esempio, sono in fase di valutazione

alcune birre anglosassoni del gruppo Green King-Belhaven Brewery, che probabilmente cominceranno ad essere importate da inizio anno. Eurodrink ha deciso quindi di imporsi sul mercato per la qualità dei prodotti e dei servizi offerti: distribuzione, consulenza, impiantistica. E poi disponibilità, varietà, puntualità... E sempre nel nome dei "servizi di qualità" nel marzo di quest'anno l'azienda ha inaugurato presso la sua sede *La Bòita 'dla Bira*, una sala dedicata ai corsi di formazione sul tema birra e bartender. Molti gli incontri già avvenuti con grande entusiasmo da parte dei partecipanti: «I gestori dei locali partecipano con grandissimo interesse. Non sono occasioni di vendita, ma di crescita: se si riesce a diffondere la cultura del "bere bene", abbiamo vinto tutti!». È tempo di proseguire il viaggio. Mentre ci salutiamo, Pietro coglie l'occasione per ringraziare le aziende con cui collabora, sia per il lavoro che svolgono sia per la fiducia che hanno

riposto in Eurodrink. Mi adopererò per far arrivare i saluti a destinazione! Giungo a Saluzzo e mi reco al **Mitta Pub**, in via Gualtieri 31, in pieno centro. Il locale, aperto nel marzo 2014 in



uno stabile storico, è gestito da Luca e da suo fratello, che lo hanno consacrato alla loro grande passione: la musica rock. Luca, scherzando, mi dice che il loro è come un piccolo Hard Rock Cafe: dentro strumenti e dischi ovunque, fuori musica live «quando è possibile, altrimenti c'è il dj».

Tra tante note, naturalmente, c'è posto anche per la birra. Anche questa una passione, ma soprattutto una professione: «Per 20 anni ho montato impianti di spillatura, e alla fine ho aperto il mio locale». Qui si serve esclusivamente birra alla spina, accompagnata da un'offerta food che non comprende primi piatti. Nelle 5 vie, di cui una che accoglie

novità e birre stagionali, non c'è posto per le artigianali. Un consiglio del distributore? «No, una precisa scelta mia e di mio fratello. Dopo tanti anni che lavoro in questo ambito, le birre le scelgo da solo!». Il rapporto con Eurodrink, comunque, è ottimo: sono puntuali, disponibili, forniti. «E poi conosco da molti anni Pietro Baraldi: eravamo colleghi...».

Un ex collega di Pietro anche il gestore del secondo locale che visitiamo, il **Keller Bier**. Situato sempre in centro, in Corso Italia 30, il pub è stato aperto nel novembre 2009 da Marco e dalla sua compagna Cristina. In questo caso, la scelta delle birre è stata territoriale: «Servo alla spina (7 vie, ndr) solo birre tedesche. Poi ho 15 etichette in bottiglia». Anche l'offerta gastronomica è ben definita: «Cucina espressa con prodotti piemontesi a Km 0 e cibi tedeschi dalla Foresta Nera». Mentre scopro che tra le spine c'è anche una Forst («tedesca per cultura birraria!»), indago i rapporti che corrono con Eurodrink: «Assolutamente ottimi: sempre puntuali e disponibili!».

Per oggi mi faccio bastare quanto ho scoperto. Mi siedo, e mi faccio consigliare la "tedesca" migliore!



Una birra con gli amici
è sempre speciale...

Non sai dove trovarla?



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





STORIA

Theodor König fondò nel 1858 il Birrificio nel comune rurale di Beeck, oggi incorporato a Duisburg, città che sorge sulla confluenza del fiume Reno con il territorio della Ruhr, vicino al confine con i Paesi Bassi. Theodor è considerato un pioniere fra i mastri birrai perché fu il primo a introdurre, in controtendenza per quei tempi, il metodo di birrificazione pilsener, fino ad allora sconosciuto in quella regione. La sua scelta fu ben presto premiata dal successo. Nel corso dei suoi viaggi perfezionò le sue conoscenze sui metodi tradizionali di produzione della birra da cui traggono ispirazione, ancora oggi, i mastri birrai. Quest'anno si è celebrato il 125° anniversario della sua morte avvenuta nel 1891; la prima menzione documentata del marchio König Pilsener risale al 1911... il resto è storia!

Da piccola birreria locale a birrificio di punta, oggi leader di mercato per la categoria Premium Pilsener in Germania tanto da essere la birra prescelta dai migliori hotel, bar di alta classe, ristoranti e linee di crociera di lusso... questa la storia di una birra dal gusto esclusivo, autentica gratificazione per gli intenditori di birra.

König Pilsener

di Piero Ceccarini

La König Pilsener è stata la prima pilsener premium tedesca a conquistare un vasto pubblico di estimatori e questo grazie all'alta qualità e alla costante ricerca dell'eccellenza che la caratterizza. Non è un caso che si chiami la birra dei re. Gli ingredienti più pregiati, selezionati con cura, insieme alla sapienza di generazioni dei migliori mastri birrai, sono alla base del suo successo. Prodotta esclusivamente con acqua, malto d'orzo e luppolo, secondo la legge di purezza tedesca, la König Pilsener utilizza acqua proveniente dal lago Halterner, un bacino artificiale situato nel Parco naturale Hohe Mark, i cui controlli quotidiani (riferiti alla microbiologia e ai parametri chimico-fisici) assicurano qualità inalterata nel tempo, malto ottenuto con orzi estivi di una purezza particolare che le conferiscono perfetta pienezza di sapore e colore particolare, giallo oro brillante, vari tipi di luppoli aromatici e amaricanti provenienti dall'Hallertau in Baviera, il più grande sito di coltivazione del luppolo a livello mondiale, grazie ai quali la König Pilsener riceve più di 300 tipi di aromi, dal fiorito al fruttato. Di particolare rilevanza dire che la König Pilsener è brassata con un proprio ceppo di lieviti, la cui alta qualità è assicurata anche dalle basse temperature e da una lunga fase di maturazione a freddo. Non solo, grazie all'impiego di un filtro vegetale a base di cellulosa, la König Pilsener non subisce pastorizzazione: un ulteriore passo avanti che si sente poi nel suo gusto pieno.



Martin Rederlechner, Sales & Marketing Director
Southern Europe & Latin America Bitburger Braugruppe



SAN GEMINIANO
serviAMO
l'HORECA

Distribuita
in esclusiva in Italia
da San Geminiano Italia

Questo mix perfetto di ingredienti svela qual è il segreto del successo della König Pilsener... l'applicazione sistematica della qualità, fin nei minimi dettagli.

Qualità non solo degli ingredienti ma di tutto il processo produttivo, pensate che sono ben tre i team dedicati che controllano ogni fase del processo di produzione della birra, dalla selezione del miglior luppolo fino all'imbottigliamento.

Il principio guida in Birreria è l'amore per i dettagli, nulla è trascurato, ma alla fine, come in tutte le cose, è l'uomo che rende grande un prodotto e anche la König Pilsener non sarebbe la birra dei re senza la precisione e l'impegno dei mastri birrai e di tutta la squadra che ci lavora.

E guardiamo i numeri di questo successo.

La König Pilsener oggi viene esportata in più di 40 paesi. Tradizionalmente, raggiunge l'apice della sua popolarità nelle località turistiche italiane e nelle isole spagnole. Negli ultimi anni, però, le vendite di König Pilsener hanno fatto registrare un aumento significativo anche in Cina e nell'America del Nord.

Negli hotel a 4 e a 5 stelle in Germania, la König Pilsener è da tempo leader del mercato. Da molti anni uno dei suoi clienti più noti, la nave da crociera Deutschland della celebre serie TV tedesca Das Traumschiff, nei suoi viaggi in giro per il mondo serve esclusivamente prodotti König Pilsener.

SCHEDA KÖNIG PILSENER

Grad. alc. 4,9% vol.

Aspetto: colore giallo oro brillante con schiuma persistente, bianca e fine

Profumo: delicato, ricco di aromi tostati, fruttati, floreali e dolci che ricordano le mele gialle, il pane bianco, i cereali e le erbe fiorite di montagna.

Sapore: fresco, delicatamente amaro e chiaramente luppolato

Temperatura di servizio: tra 7° e 9°C.

Degustazione Birre Canadesi

Il 14 luglio a Roma, sulla Salaria al numero 243, ha sede l'Ambasciata del Canada che ci ha invitato ad un evento di degustazione di birre artigianali canadesi, un'occasione imperdibile per conoscere nuove realtà brassicole.



A Villa Grazioli, sede dell'Ambasciata del Canada, una serata di degustazione di birre artigianali canadesi importate da GourPass, il maggior importatore di birra canadese in Europa. GourPass, che ha sede in Spagna, a Saragozza, e distribuzione in Francia, Belgio, Olanda, Grecia, Bulgaria e Svizzera, da oggi opera anche in Italia! È stata una piacevole scoperta che condividiamo con voi.

L'Affriolante. Una Amber Ale prodotta dal Birrifico Le Bilboquet di Saint-Hyacinthe in Québec; è una birra rossa con forti profumi speziati. La sua ricetta include la presenza di ingredienti molto particolari, quali miele, coriandolo e liquore caraibico Curaçao. Da gustare con carne di maiale e con dessert ricercati.

Porter Baltique

Prodotta in Brossard, Québec, dal birrifico Les Trois Mousquetaires, è una Porter tradizionale, a bassa fermentazione, dal sapore rotondo e robusto e una piacevole nota di amaro. Sentori di caffè e cioccolato, come nella tradizione dello stile, si accompagnano a gusti più ricercati come amarena, prugna e uva sultanina.

Smashbomb Atomic

Il birrifico Flying Monkeys di Barrie in Ontario, attivo fin dal 2004 con una produzione innovativa e originale, propone questa IPA dai forti sentori di agrumi e frutti tropicali. Il luppolo scelto e coltivato da Flying Monkey conferisce alla birra un piacevole retrogusto amarognolo, legandosi in maniera eccellente con formaggi a pasta molle, frutti di mare, salmone, e carni bianche.

Ale de Hardy

Brasseurs du Monde, birrifico di Saint-Hyacinthe in Québec, con più di 40 anni di esperienza, si sta affermando come uno dei maggiori del settore. La birra Ale de Hardy è un omaggio all'autore inglese Thomas Hardy che, nel racconto *The Trumpet Major*, descrive perfettamente le caratteristiche di una vera barley wine: consistenza liquorosa, piacevole predominanza di malto, alto tenore alcolico.



Obsidian

È la birra Porter Imperiale prodotta dal birrifico a conduzione familiare Cameron's Brewing Company che ha sede in Oakville, Ontario. Affinata in botti di rovere utilizzate per l'invecchiamento di Rum caraibici, la birra si presenta con una consistenza vellutata e un forte aroma di caffè nero temperato da vaniglia e, al palato, leggere note aromatiche di rum e zucchero grezzo di canna.

GUIDA ONLINE
BIRRE & BIRRE
EDIZIONE 2016

BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER
PASSIONE ARTIGIANALE

LE SCHEDE DELLE BIRRE
COMMERCIALIZZATE IN ITALIA

DIZIONARIO DELLE BIRRE

Beverfood.com
Edizioni S.r.l.

QBA QUALITY BEER ACADEMY
by RADERBERGER GRUPPE ITALIA

PDF Adobe

SCARICALA GRATIS in .pdf
dal sito www.beverfood.com



Beverfood.com Edizioni Srl

Via Marco Aurelio, 8 - 20127 Milano - (+39)02 283717 edizioni@beverfood.com

BIRRA FORST E FIERA BOLZANO

La Spezialbier-Brauerei Forst realizzerà all'interno della Fiera di Bolzano un nuovo Ristorante e allestirà l'attuale bar da cima a fondo.

In pochi mesi all'interno della Fiera di Bolzano nasceranno due nuovi punti gastronomici, che fungeranno da "meet & greet". L'accordo siglato presso la Sede di Birra Forst tra **Cellina von Mannstein** e il **Dr. Armin Hilpold**, Presidente di Fiera Bolzano SpA, davanti alla presenza del notaio Walter Crepez è recentissimo. L'accordo prevede che Birra Forst si prenda cura anche della ristrutturazione delle strutture gastronomiche già presenti all'interno della Fiera, dando ulteriore lustro a tutto il complesso architettonico.

Cellina von Mannstein si rallegra: "Come azienda altoatesina di lunga tradizione ci sta particolarmente a cuore dare agli ospiti internazionali e locali della Fiera Bolzano un punto d'incontro gastronomico, il quale si adatta alle esigenze degli espositori e del pubblico. Curato, di qualità, animato, di tradizione, un po' hip, e anche un po' chic... insomma un poco di tutto e per tutti i gusti... Dato che ristorante e bar saranno aperti tutto l'anno, saranno non solo pun-

to d'incontro per gli ospiti internazionali, ma allo stesso tempo biglietto da vista per la Fiera, e quindi per tutta la città di Bolzano stessa. L'Alto Adige nella sua veste di anfitrione. Un luogo per incontri e colloqui. L'ospitalità per la quale il nostro paese è famoso. Un conviviale stare insieme. Sono fermamente convinta che il nuovo ristorante e bar – entrambi con terrazzo – sapranno entusiasmare gli ospiti. È meraviglioso vedere le cose si evolvono nell'arco degli anni lasciando spazio ad una collaborazione capace di rinnovarsi costantemente."

Il nuovo progetto sottolinea la lunghissima partnership tra Birra Forst e Fiera Bolzano, la quale trova i suoi inizi nel 1952, anno in cui nel nuovo areale fieristico di Via Roma fu inaugurato il cosiddetto "Messestüberl", il ristorante della Fiera. Da qualche anno Birra Forst è anche Partner dei Bar all'interno del nuovo complesso fieristico di Bolzano Sud prolungando la lunga tradizione di sponsorship, la quale risale fino ai primi passi mossi dalla Fiera a Bolzano



FORST 1857. NASCE IN ALTO ADIGE PER PIACERE OVUNQUE.

Il suo sapore fresco di malto chiaro è piacevolmente esaltato dalla bevuta in bottiglia. È perfetta per l'aperitivo e per le serate in compagnia. Per questo FORST 1857 è la più estroversa delle nostre birre.



Bella. Fresca. FORST. Scoprila su forst.it





Già vincitrice di numerosi premi per le sue birre Gouden Carolus, ora la birreria Het Anker con il whisky Gouden Carolus Single Malt, prodotto dalla distilleria di famiglia Molenberg aggiunge prestigiosi titoli al suo palmarès.



Whisky Gouden Carolus Single Malt

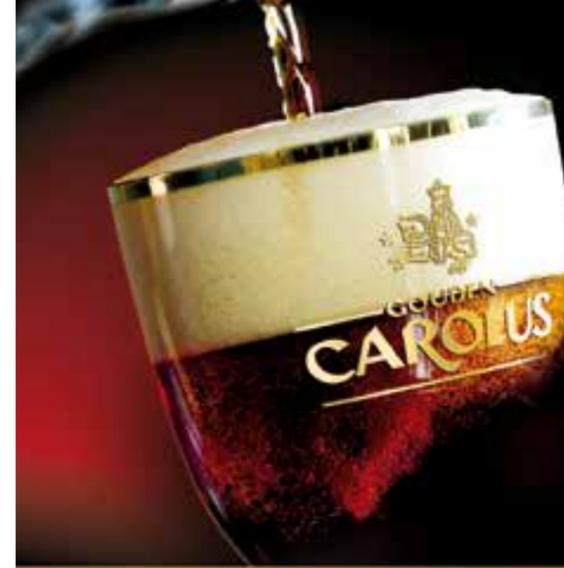
Il Global World Spirits Masters è uno dei più rinomati concorsi di degustazione alla cieca del mondo, in cui gli spirits sono valutati da una giuria indipendente. I risultati del concorso si conoscono già on-line ma la cerimonia di premiazione si svolgerà a Londra alla fine dell'anno... e quest'anno alla ribalta come miglior single malt ci sarà Gouden Carolus Single Malt, medaglia d'oro per l'Europa. Ma non finisce qui, all'International Wine and Spirit Competition (IWSC), istituito nel Regno Unito nel 1969 e tra i concorsi più prestigiosi del mondo, sono fioccati altri riconoscimenti, ben 3 medaglie di bronzo per Gouden Carolus Single Malt nella categoria Whisky del Mondo, l'altra per il Packaging e la terza per Fado Vivo nella categoria Single Malt del Belgio.

Gouden Carolus Single Malt, whisky distillato dal mosto della birra Gouden Carolus Tripel e invecchiato prima in botti Bourbon e poi in botti di Het Anker, merita veramente per il suo gusto corposo ed equilibrato.

Charles Leclaf, quinta generazione della famiglia proprietaria della birreria Het Anker, è felice di questo premio internazionale: *Queste medaglie sono un bel riconoscimento per l'energia inesauribile e la dedizione che abbiamo messo in questo progetto fin dal primo giorno, consideri che abbiamo distillato il primo whisky nella nostra distilleria nel 2010. Ho iniziato questo progetto con l'obiettivo di portare sul mercato un whisky unico, di qualità belga, con un carattere equilibrato pronunciato. Allo stesso modo, con le edizioni anniversario abbiamo intenzione di offrire prodotti di qualità, le varianti ponderate del Gouden Carolus Single Malt. Questi premi ci incoraggiano a continuare sulla strada che abbiamo intrapreso. Il nostro Gouden Carolus Single Malt è già il whisky più venduto del Belgio.*

GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



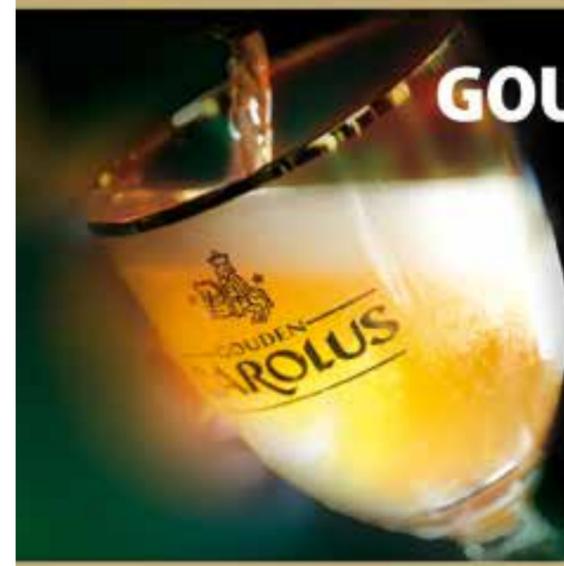
GOUDEN CAROLUS TRIPEL

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



6ª Edizione Nonsolobirra

Dopo il successo delle precedenti edizioni, torna a Marano Vicentino, dal **14 al 16 ottobre 2016**, il **Nonsolobirra festival della birra artigianale**, giunto alla sua sesta edizione. Il Festival, organizzato e promosso dal portale **Nonsolobirra.net** e che vedrà la collaborazione della **Pro-Marano** che curerà lo stand gastronomico, ospiterà **10 birrifici artigianali italiani**, con una proposta in spina che supera le 70 referenze. Completeranno lo spazio espositivo, uno stand dedicato al **collezionismo birrario** e un'area rivolta agli **espositori di specialità gastronomiche**, realizzate in abbinamento a *craft beer* italiane.

Nel corso dei tre giorni, sono previsti dei **laboratori di degustazione cibo-birra**: "10 assaggi per 10 birre"; mentre, per la **domenica** sarà organizzato un **pranzo "Carpe Diem a pranzo con il luppolo"** (da prenotare e a numero chiuso) in cui verranno proposti piatti realizzati con prodotti locali e tipici di stagione, abbinati e cucinati con birre artigianali presenti al festival.

Inoltre, il portale Nonsolobirra.net proporrà anche quest'anno il **concorso on-line** "Miglior Birrificio presente al Festival".

Birrifici presenti: Birrone, Fratelli Trami, Benaco 70, Jeb, Birra Ofelia, Foglie d'Erba, Birra Perugia (birrificio

Spigolature



dell'anno 2015), Mastino, Estense e la Diexe distribuzione (in rappresentanza dei birrifici: Montegioco, Zahre, Fiemme, Panil e Black Barrel).

Altri espositori: Panificio Dal Cortivo con i cubetti di Bratzel aromatizzati e la Bottega del Gusto con le sue specialità al cioccolato e birra. Il tutto completato dall'esibizione live di tre gruppi musicali.



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



birradamare.it
BIRRA ROMA
'na biretta.

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

Spigolature

Birra à porter

Arriva a Roma il primo take away in Italia di birra artigianale. Se avete mai sognato di degustarvi una birra artigianale comodamente da casa senza allontanarvi dal televisore, questo è il locale che fa per voi. Nata nel segno della genuinità e della qualità doc, Solo Birre Artigianali è la prima birroteca in Italia che permette ai clienti di spinare la birra da soli in una pratica bottiglia pet e portarla via, grazie al sistema di spinaggio siberiano, PEGAS, che prevede due beccucci invece di uno. Il materiale PET è assolutamente pro-

ambiente e il sottovuoto permette di conservare la birra per diversi giorni, senza che le sua fragranza e il suo sapore ne siano invariati. Solo Birre Artigianali seleziona birre italiane e straniere di altissima qualità tra i migliori birrifici con un *mission*: fare entrare in tutte le case la birra. Birra artigianale, *ovviamente*. Con Solo Birre Artigianali - Beer & Food, a Roma in via Santa Maria dell'Anima 53, la birra è *à porter!*



BIRRIFICIO BARI

Il Birrificio Bari nasce dall'entusiasmo e dalla "lucida follia" di **Paola Sorrentino**, biologa, napoletana di nascita e barese di adozione che ha deciso di dedicarsi alla sua passione per la birra. Nel 2015, infatti, lascia il suo lavoro di manager dell'industria farmaceutica per realizzare i suoi sogni ed iniziare un progetto imprenditoriale "al femminile", unico per la sua capacità di integrare l'esaltazione della qualità della birra, l'espressione del territorio pugliese e l'amore per la biologia. Paola si specializza presso il C.E.R.B. di Perugia e si perfeziona grazie alle collaborazioni con il mastro birraio bavarese Oliver Harbeck, dando vita al Birrificio Bari, start-up orgogliosamente del Sud Italia,



che nasce quindi in una città del mondo dove si incontrano culture diverse e dove "nessuno è straniero". Attualmente il Birrificio Bari produce due linee: la linea **#MOLLOTUTTO** ispirata alla esperienza di vita della fondatrice e la linea istituzionale **Birra San Nicola - 1087** dedicata alla Città di Bari che dal 1087 è la casa di San Nicola. È importante segnalare le collaborazioni con la Caffè Saicaf di Bari per una coffee stout 100% arabica e con le Cantine Botromagno di Gravina di Puglia per una IGA con mosto d'uva malvasia ed una barley wine affinata in botti di rovere francese che hanno custodito un classico dell'enologia pugliese come il Pier delle Vigne.

BIRRE ARTIGIANALI

Il Calice per la Degustazione della Birra è CRAFTY



SON.hyp

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

Amarcord[®]
L'ARTE DELLA BIRRA

IL GUSTO DA RACCONTARE

ITALIAN CRAFT BEER · SINCE 1997



Taste and share
#BIRRAAMARCORD

WWW.AMARCORD.IT

magazine.it

BIRRADAMARE COOL HOP

Una Biretta Chiara che contiene in sé tutto il profumo ed il sapore dei Fiori del Luppolo Fresco, coltivato tra i Monti Simbruini, sulle sponde del Fiume Aniene. La particolarità di questa Italian Harvest, **Cool Hop**, è l'utilizzo del luppolo fresco appena colto. Tre le tipologie di Luppolo Fresco utilizzate: Magnum, Saphir e Cascade, aggiunte al mosto di birra durante la bollitura e poi anche successivamente, dopo la fermentazione, a freddo, applicando quindi la famosa *Dry Hopping* (tecnica che ha origine alcuni secoli fa in Inghilterra, qui i birrai erano soliti aggiungere il luppolo fresco alle botti di birra subito prima di consegnarle ai consumatori). Questo procedimento fa sì che la **Cool Hop**, una birra leggera e dissetante, sia connotata da un taglio aromatico, molto elegante e bilanciato, poco amara con un aroma erbaceo e profumato. Una birra assolutamente unica e di produzione limitata e stagionale.



Dentro la cotta

Birranova Margose

Si riallaccia ad una specialità birraria nata a Goslar e che ebbe la massima diffusione a Lipsia, è la birra salata Gose. Il birrificio pugliese Birranova, grazie alla passione del suo mastro birraio Donato Di Palma, contribuisce a mantenere vivo il mito delle Gose con Margose. È una birra di frumento leggermente speziata con coriandolo (come tradizione vuole) alla quale si aggiunge una percentuale di acqua marina (certificata per scopi alimentari), oltre ad una punta di batteri lattici per evidenziare le note acidule. Margose, 4,6% vol., è chiara, leggera, dal colore giallo opalescente. Al naso ha un'impronta inusuale, si avvertono bene note agrumate e iodate; in bocca le sensazioni di sapidità e acidità ben si amalgamano, rendendo questo prodotto unico ed estremamente piacevole. In Birranova amano definirla la birra con il mare dentro!



Dentro la cotta

Due Mastri Urca

Il Birrificio I Due Mastri ora brassa le proprie birre con malto d'orzo interamente italiano, coltivato e maltato in Italia. La prima birra con il 100% di malto d'orzo italiano è la Urca, strong ale con miele di castagno dell'Appennino Tosco-Emiliano. Potente ed alcolica vanta un colore ambra carico ed un bouquet che ricorda il miele di castagno e l'etilico. Il corpo poderoso rende la birra gradevole ed equilibrata. Interessante l'abbinamento con formaggi stagionati e cacciagione.



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



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



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



I DUE MASTRI

Birrificio Artigianale iduemastri.it
Tel. 0574 1760708

FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE - ERBA (CO)



DOPPIO MALTO
BREWING COMPANY
WWW.DOPPIOMALTO.IT



GILAC

BIRRA ITALIANA

A Rivoli in provincia di Torino un birrificio nato nel 2007 che produce birra pienamente in linea con i principi dello Slow Food: premia le aspettative dei consumatori alla ricerca di qualità e genuinità degli ingredienti, rispetto per la natura nella continuità della tradizione.

Quando si tratta di birra, in Gilac l'idea è chiara: si vuole che il prodotto sia "libero", pulito, buono da bere, si vuole raggiungere i clienti con l'obiettivo di assaporare insieme il piacere di bere birra buona. Obiettivo raggiunto da questo ormai "storico" birrificio artigianale, e osiamo la parola storico perché vanta quasi 10 anni di vita che nel nostro panorama artigianale non sono pochi. E a dimostrazione della solidità di Gilac basta citare la lunga e completa esperienza nella gestione d'impresa dei suoi titolari così come il successo raggiunto è evidenziato dal volume delle vendite e dall'affermazione conquistata sia sul mercato nazionale che in quello internazionale. I numeri poi non mentono: il 2016 sta vedendo una produzione di circa 2000 hl suddivisi tra le 12 diversi tipologie di birra, tutte realizzate senza filtrazione né pastorizzazione. Conosciamone alcune e lasciamoci il piacere di scoprire le altre alla prossima occasione.



Caesar, g.a. 5,1% vol., chiara ambrata a bassa fermentazione, ispirata alle München Helles, dall'intenso aroma maltato e sentore di miele. Di corpo apprezzabile e di media frizzantezza, ha un gusto equilibrato con nota amara ben bilanciata. La persistenza retro olfattiva è lunga con una nota prevalente di malti.

Sophie, g.a. 5,5% vol., rossa doppio malto stile brown ale, presenta intensi aromi piacevolmente fruttati. Di corpo ben strutturato, vellutato, di media frizzantezza, gusto morbido decisamente luppolato. La persistenza retro olfattiva è lunga.



Diva, g.a. 7,5% vol., belgian strong ale, colore oro opalescente, al naso si avverte immediatamente bouquet di fiori per poi aprirsi verso il fruttato, di mela cotta, uva matura, agrumi canditi. Corpo equilibrato, spiccata frizzantezza, gusto bilanciato con piacevoli note fruttate. La persistenza retro olfattiva è lunga, fresca di luppoli. Il finale è secco e morbido.



Dorita, g.a. 4,5% vol., stile pils, buona intensità olfattiva, con tenue aroma piacevolmente erbaceo e floreale. Di corpo leggero e di media frizzantezza, gusto equilibrato, asciutto, con nota amara intensa. La persistenza retro olfattiva è molto lunga, con nota prevalente di luppolo.



Guenda, g.a. 5% vol., una hefe weizen con note fruttate di banana matura e pungenti di spezie, in particolare di chiodo di garofano. Presenti piacevoli note agrumate. Corpo rotondo, spiccata frizzantezza, gusto fresco, ben equilibrato. Persistenza retro olfattiva discreta, erbacea, con note amaricanti non invadenti.



Una gamma come si vede che spazia dalla alta alla bassa fermentazione, abbracciando gli stili dei principali Paesi brassicoli. Come ci dice Adelmo Castelli: *tutte le birre sono realizzate senza scorciatoie, rispettando scrupolosamente criteri rigorosi e metodi antichi. Le materie prime sono accuratamente selezionate individuando i principali fornitori in tutto il mondo, ricercando la qualità del risultato finale, piuttosto che la facilità o il prezzo.*

Gilac crea una birra slow, naturalmente italiana... e in stile italiano, ogni bottiglia diventa un'opera di "design"!

GILAC BIRRA ITALIANA

PASSIONE DA BERE.

GILAC Srl Via Genova, 61/A - 10098 Rivoli (TO) ITALIA - Tel +39 011 9689254 - www.gilac.it



Mekano è la chiusura rivoluzionaria completamente personalizzabile in ogni suo elemento e riutilizzabile per molteplici tappature: la tenuta è perfetta come al primo stappo. Creato da Tapi SpA, un'azienda che oggi esporta in oltre 160 Paesi chiusure che sono veri e propri progetti di design e innovazione su misura del Cliente.

MEKANO: NOTI LA DIFFERENZA?

Recenti ricerche di mercato, che hanno coinvolto consumatori e rivenditori operanti nei mercati di riferimento di Tapi, hanno sottolineato come i fattori che influenzano il comportamento d'acquisto sono sempre più legati ad aspetti di design; il prodotto infatti fa sicuramente la differenza, ma spesso è l'aspetto estetico che risulta determinante nelle logiche di acquisto. Quali sono allora gli elementi che possono essere rivisitati per dare un maggiore appeal al prodotto? L'etichetta sicuramente, che aumenta però di impatto se progettata in abbinata ad una chiusura coordinata. Ad oggi, tra tutti i tipi di chiusura disponibili finora nel settore birra, il tappo meccanico è la scelta preferita soprattutto dalle "craft beer", ma sconta una grossa difficoltà ad uscire dagli schemi. Sostanzialmente immutato dal 1875,

anno della sua invenzione, il materiale utilizzato per il tappo meccanico è da sempre il metallo, con testa di chiusura in plastica o porcellana, tutt'al più coperto da una fascetta stampata coordinata all'etichetta.

Tapi SpA, gruppo internazionale leader nella produzione di chiusure per il design packaging, ha portato la sua voglia di innovazione anche laddove finora era impensabile. Nasce infatti recentemente un'innovazione dedicata al settore della birra e il suo nome è Mekano: il **rivoluzionario tappo meccanico** che permette di personalizzare come mai prima d'ora qualsiasi bottiglia, mantenendo elevate le qualità tecniche per le quali è stato pensato questo prodotto, ovvero la riutilizzabilità, la riciclabilità, e la capacità

di conservazione del prodotto che andrà a chiudere.



Maurizio Giofrè

Intervista a Maurizio Giofrè e Nicola Mason - Tapi SpA

Quali sono le novità che Mekano introduce nel comparto birra? **La personalizzazione, prima di tutto.** Con Mekano abbiamo creato un'innovazione senza precedenti, ci racconta Maurizio Giofrè, Marketing manager Mekano per Tapi SpA, azienda leader nel settore delle chiusure che ha ideato e realizzato il progetto. In 30 anni di esperienza nell'industria birraria non ho mai visto un'azienda che abbia provato in maniera così innovativa a ripensare il tappo meccanico. Tapi, con l'intuizione che da sempre la contraddistingue, l'ha fatto prima di tutti e con un successo senza precedenti.

Mekano garantisce una **sicurezza di tenuta** equiparabile, se non superiore, al tradizionale tappo meccanico in metallo, trasformando al tempo stesso la chiusura in una rappresentazione dell'immagine del brand. Infinite combinazioni di colori e trasparenze diventano possibili sia per la struttura che per la chiusura. Oltre a questo, si aggiunge la possibilità di personalizzare la testa con stampa serigrafica e con medaglie realizzate in diversi materiali e stampabili a più tecniche.

Personalizzazione in primis ma non solo. Mekano è anche attenzione all'ambiente grazie alla sua preziosa possibilità di riutilizzo e alla riciclabilità. I prodotti Tapi sono concepiti e progettati per ridurre l'impatto ambientale, continua Giofrè; il nuovo tappo meccanico di Tapi è infatti **riutilizzabile per molteplici tappature** grazie alla comprovata tenuta del meccanismo nel tempo. Per il mercato del vuoto a rendere, diffusissimo all'estero e sempre più interessante anche in Italia, questo si traduce in un significativa riduzione di costi per il produttore. Tutto questo senza in

nessun modo compromette la tenuta. I test condotti oltre il livello di pastorizzazione assicurano la resistenza ad una pressione fino a 6 bar e un'alta barriera all'ossigeno. La garanzia è comprovata dal suono, inconfondibile: ad ogni stappo sentirete il tipico schiocco che garantisce la tenuta di pressione al liquido gassoso. Ci aspettiamo una rivoluzione nel settore. Mekano è una novità appena introdotta nel mercato. Sostenuta dall'affidabilità e dalla presenza internazionale di Tapi, potrà essere distribuito capillarmente a livello internazionale. I progettisti Tapi lavorano all'estetica del prodotto in collaborazione con i packaging designer delle aziende birrarie per assicurare la massima espressione della personalità di brand, conclude Maurizio Giofrè.

Tapi: chiusure bar-top di design in oltre 160 Paesi

Mai dare niente per scontato, dice Nicola Mason, CEO e fondatore di Tapi. Per fare la differenza bisogna offrire differenza. In un mercato creativo e attento come quello del packaging design, essere pionieri è un obbligo. La versatilità del polimero che utilizziamo, completamente proveniente da fonti riciclabili, ci permette di abbinare a prestazioni elevate un design completamente innovativo. E di questo abbiamo fatto il nostro punto di forza.

Ad oggi l'80% della produzione Tapi è concentrata su **chiusure bar-top**, per le quali si colloca tra i leader di settore a livello mondiale. Le chiusure prodotte da Tapi hanno come destinazione d'uso i più noti brand nel comparto spirits, cosmetica e condimenti. Con la divisione Microcell è presente nel mondo vino con chiusure realizzate in polimeri tecnologici che garantiscono alti standard di tenuta e ossigenazione. Crediamo che la nostra voglia di creare qualcosa di nuovo possa ora trovare espressione anche in un settore come quello della birra, aperto alle novità e profondamente attento all'estetica e all'esperienza del consumatore.



Nicola Mason

GREAT DIVIDE[®] BREWING CO

FG-SRL.IT
GREATDIVIDE.COM

Est. 1994

Nata a Denver nel 1994, Great Divide è una delle birrerie più premiate in America! Conosciuta per la produzione di alcune tra le più equilibrate ma assertive e saporite birre al mondo.

Infatti su queste birre sono piovuti un numero impressionante di consensi e premi: 18 Great American Beer Festival Medals, 5 World Beer Cup Awards, tra le "Top Rated Beers: Colorado" di Beer Advocate.

RateBeer.com ha inserito Great Divide tra le "Top Brewers in the World" e nelle "Top Brewer in Colorado".

A Great Divide, dicono di avere un carattere baldo e audace e, assaggiando le loro birre, si può intuire che non è solo uno slogan!

La filosofia che sta dietro a ciò che producono, a come pensano e a ciò in cui credono, li ha portati nell'olimpio delle American Craft Brewery.

F&G È VOLATA FINO A DENVER, IN COLORADO, SOLO PER DICHIARARE IL SUO AMORE TOTALE VERSO LE "FIGLIE" DI UNO DEI MIGLIORI BIRRIFICI ARTIGIANALI DEGLI USA! GREAT DIVIDE BREWING COMPANY HA RICAMBIATO QUESTA DIMOSTRAZIONE D'AFFETTO, RIEMPIENDO **BOTTIGLIE, LATTINE E FUSTI** CON LA LORO MIGLIORE SELEZIONE DI BIRRE!



CLAYMORE SCOTCH ALE

Dal profondo corpo maltato color rubino. Dai grandi sentori dolci del caramello ed un leggerissimo profilo luppolato.

bottiglia / keg 30 litri

GRADI: 7.7 %
IBU: 21

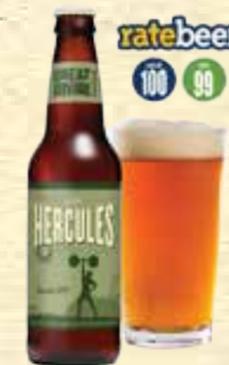


ORABELLE TRIPEL

Prodotta con orzo, frumento, avena e segale. Sentori di buccia d'arancia e coriandolo. Attenzione: un sorso e sarete innamorati.

bottiglia

GRADI: 10.0 %
IBU: 85



HERCULES DOUBLE IPA

Non è per i deboli di cuore ma prodotta su misura per gli dei. Offre una grande quantità di luppolo su una pesante spina dorsale maltata.

bottiglia / keg 30 litri

GRADI: 10.0 %
IBU: 85



OLD RUFFIAN BARLEY WINE

Inizia con aromi di frutta e caramellati. Diventa subito aggressiva con i suoi sentori molto amari dei luppoli. Dolcezza succulenta e massicci luppoli si riuniscono per fare miracoli sul vostro palato.

bottiglia
GRADI: 10.2 %
IBU: 90



TITAN IPA

Aggressiva e luppolata! Si inizia con sentori amari e croccanti di agrumi e si conclude con una ricca dolcezza maltata.

bottiglia / lattina / keg 30 litri

GRADI: 7.1 %
IBU: 65



YETI IMPERIAL STOUT

Un carnevale dei sensi: si inizia con il sapore tostato dei malti che lascia il posto a ricche note di caramello. Ma il suo carattere viene dato da un'enorme quantità di luppoli.

bottiglia / lattina / keg 30 litri

GRADI: 9.5 %
IBU: 75



HIBERNATION ENGLISH ALE

Questa robusta e secca ale è luppolata ma ben bilanciata dal malto, con un corpo e sentori complessi e caldi.

bottiglia / lattina

GRADI: 8. %
IBU: 37

Colori e sapori autunnali

Non si può pensare agli inizi dell'autunno senza lasciarci alle spalle il rimpianto dell'estate, del suo calore, di quell'aria spensierata che la "bella" stagione ci mette addosso... ma perché solo l'estate è "bella"? direi solo per un motivo meteorologico visto che tutte le stagioni hanno il loro fascino. È vero, le vacanze sono finite, le scuole ricominciate, il tran tran quotidiano ci assale ma almeno in cucina l'autunno è esaltante.

Gran dovizia di frutti e verdure a colorare questa stagione che risveglia gli appetiti, torna il desiderio di piatti caldi, dai sapori più intensi, e la natura come sua norma risponde alle nostre esigenze fisiche e non solo, anche psicologiche. Già, i tanti colori di frutta e verdura che compaiono sulle tavole rallegrano la vista e i cuori, così come le mille sfumature di colore delle foglie sugli alberi. E allora via con l'arancio della zucca e del cachi, il rosso del melograno e del radicchio, il viola di melanzane e prugne, le sfumature di verde della verza, del cavolfiore, dei broccoli, le tonalità di marrone di funghi, castagne e noci, solo per citarne alcuni. Il consiglio per tutti i gestori di locali horeca è "sfruttare" questo bendio per fare proposte coinvolgenti ai propri clienti. A volte per sorprendere piacevolmente basta un po' di fantasia e avere il coraggio di osare. Troppo spesso infatti ci adagiamo sul conosciuto e già sperimentato, anche nei gusti del pubblico che però, e lo sappiamo, ama le novità, quindi meglio osare che correre il rischio della ripetitività e della noia. Ad esempio una banale scaloppina può diventare un piatto gourmet se preparata con il succo di melograno che risalterà anche nella decorazione del piatto con i suoi chicchi, così come il melograno può trasformare un risotto, anzi, che ne dite di un risotto ai fichi, magari verdi e neri per un gioco cromatico di forte impatto. E di deliziose pennette con panna funghi e castagne che ne pensate? Stiamo usando tutti prodotti di stagione, una bella gratificazione per il cliente che vi riconoscerà la volontà di pensare non solo al suo piacere gastronomico ma anche alla sua salute, perché, inutile ripeterlo, i prodotti di stagione sono quelli più giusti da un punto di vista nutrizionale, e molto meno costosi sul vostro bilancio.

Così, per darvi qualche altra idea vi propongo un menu tutto dedicato agli inizi dell'autunno, a voi creare nuovi piatti o riscoprire vecchie ricette che valorizzino i prodotti di stagione.



Involtini di radicchio con formaggio e noci

Sbollentare appena appena le foglie di radicchio, scolarle e stenderle su un canavaccio. Frullare le noci e unirle al gorgonzola (per un gusto più delicato si consiglia la ricotta). Riempire ogni foglia di radicchio con il composto. Chiudere bene le foglie per creare un involtino, da fermare con un filo di erba cipollina (può andar bene anche lo stuzzicadenti).



Anima la tua carne di manzo.

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 PER HAMBURGER CHILI

Un saporito hamburger arricchito con peperoncino piccante, peperoni, basilico e un pizzico d'aglio.



DALLA CUCINA

DALLA CUCINA

Tortelli di zucca

Inutile dire a voi che siete esperti di cucina come fare la pasta all'uovo, diventa invece importante la preparazione della zucca che molti mettono a bollire; il primo segreto per un buon ripieno, visto che la zucca è ricca di acqua, è, una volta tolti semi e filamenti, affettarla e metterla in forno a 180°C: circa mezz'ora ma controllate che sia morbida, i tempi potrebbero essere diversi. Solo a questo punto togliete la buccia e passatela al mixer; la polpa ben frullata appoggiate su un canavaccio così perde ancora acqua. Quando è ben asciutta unite parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe, un tocco di noce moscata, mescolate bene il tutto e fate riposare almeno mezz'ora. Solo ora potrete mettere il ripieno sulla pasta e procedere a fare i vostri tortelli. Per condire bastano burro e parmigiano, a me piace anche la salvia... un primo piatto semplice e delizioso.

**Sformato di funghi e patate**

Mondate i funghi e separate i gambi dalle cappelle, pulite le patate, affettate gambi e patate, unite aglio e prezzemolo tritati, mettete tutto in una teglia ben oleata e spolverata di pangrattato. Coprite il tutto con le cappelle dei funghi, spolverate con un po' di prezzemolo tritato, aggiungete un bicchiere di vino bianco. Infornate a 180°C e cuocete per 30-40 minuti circa. È una portata leggera, senza latticini e uova, ottima anche per vegetariani.

**Mousse di cachi e ricotta**

Spolpate i cachi levando eventuali semi e frullate la polpa così ottenuta. Mescolate ricotta e zucchero. A questo punto potete unire in un bicchiere di vetro tutto insieme oppure creare strati di purea di cachi e di ricotta. Un aroma aggiunto che mi piace è la cannella e ci sta molto bene. Posizionate i bicchieri in frigo per almeno 2 ore prima di servire.



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.

Conquistiamo ogni piatto.

L'abbiamo detto più di una volta ma "repetita iuvant", con i prodotti Demetra di Talamona ogni locale può portare in tavola per la propria clientela prodotti genuini in ogni momento dell'anno ma come sempre noi vi consigliamo di utilizzare quelli che corrispondono alla stagione. Con l'arrivo dell'autunno è tempo di radicchio e funghi, ecco due proposte dal ricettario Demetra.

L'autunno di Demetra

Risotto alla Crema di Radicchio mantecato al Taleggio e cuore morbido al Miele di Tiglio

Ingredienti per 5 porzioni: 400g di riso Carnaroli, 1 scalogno, 140g di vino bianco, 200g di taleggio a cubetti, 40g di burro, 180g di crema di radicchio Demetra, sale pepe q.b., 1 litro di brodo di carne per bagnare il riso, 1 foglio di colla di pesce, 50g di panna, 80g di miele di tiglio

Procedimento

Tritare lo scalogno e farlo rosolare con un filo di olio evo. Aggiungere il riso e farlo tostare, dopo qualche minuto bagnare con il vino bianco e fare sfumare. Iniziare a bagnare piano con il brodo di carne caldo, a cottura ultimata aggiungere la crema di radicchio e il taleggio, il burro e mantecare

il tutto. In precedenza dovete aver preparato un piccolo bon bon, facendo sciogliere il miele insieme alla panna e al foglio di colla di pesce precedentemente ammollato; una volta sciolto il tutto mettere in uno stampo di silpat per cioccolatini e abbattere in negativo. Una volta pronto il risotto impiattare e mettere sopra il bon bon che si scioglierà in pochi minuti: darà un contrasto di dolce al riso, che insieme al gusto della crema di radicchio è molto gustoso.

Filetto di Maiale Speziato ai Funghi di Bosco

Ingredienti per 4 porzioni: 600g filetto di maiale, 400g funghi trifolati della Malga Demetra, 10/12 g guarnizione rustica Wiberg, q.b. fili di peperoncino Wiberg, q.b. prezzemolo liofilizzato Wiberg q.b. olio evo Demetra, q.b. sale, pepe Wiberg e rosmarino

Procedimento

In una padella o su una griglia cucinare il filetto di maiale tagliato precedentemente a fette e insaporito con sale e pepe. A parte in una padella scaldare il misto funghi aggiungendoli del prezzemolo. In un piatto caldo disporre i funghi e la carne decorandola con la guarnizione rustica, i fili di peperoncino e il rosmarino e servire ben caldo.



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

Ci siamo, è tempo di Oktoberfest a Monaco e sono tante le birrerie italiane che approfittano della concomitanza della storica festa bavarese per organizzare serate a tema, feste della birra e promozioni.

Svevi Oktoberfest



Come consuetudine ormai da molti anni, Svevi, specialista dei prodotti tipici tedeschi e bavaresi, mette al servizio di tutti i suoi clienti la sua trentennale esperienza per far sì che questi eventi, piccoli o grandi che siano, diventino occasione per presentare e promuovere le specialità alimentari tipiche della Baviera e delle altre regioni della Germania. Per un'esperienza "Oktoberfest" a tutto tondo, infatti, è necessario accompagnare alla birra bavarese i prodotti originali bavaresi, creando un'unione di sapori e sensazioni davvero uniche. Il classico menù "Oktoberfest" proposto a Monaco come nelle birrerie italiane si compone di vari elementi immancabili, a cominciare dallo **stinco di maiale**. Il catalogo Svevi ne comprende vari tipi, dalla versione mini da 200g a quella maxi da 1kg, passando per i vari stinchi classici, tutti con caratteristiche diverse ma accomunati da una qualità delle materie prime e delle lavorazioni sempre ad alti

livelli. Il contorno ideale sono gli immancabili crauti, morbidi e delicati, cotti nel vino e arricchiti con cubetti di pancetta della Foresta Nera. Non possono mancare i würstel, specialmente quelli legati alla tradizione culinaria prettamente bavarese, primo fra tutti il famoso **Weisswurst**: un wurstel bianco di alta qualità, garantito dal marchio IGP, morbidissimo, da gustare accompagnato alla senape dolce di Monaco. E ancora, lo **Schweinsbratwurst**, il wurstel bianco da griglia; la salsiccia del contadino **Bauernseufser**, il **Regesburger**, leggermente speziato, il **Debrecziner** leggermente piccante, il **Leberkase**, wurstel cotto al forno, e tanti altri. E per finire, non può mancare il **Brezel**, vero pezzo forte di ogni festa birraia di stampo bavarese: una treccia salata, dall'impasto morbido e la superficie croccante grazie al laugen, ricoperto di sale speciale di cava. Disponibile in catalogo Svevi nei formati classico da 83g,

grande da 150g e maxi da 1,8kg. A completare l'offerta di Svevi dedicata ai locali che vogliono organizzare eventi di questo tipo ci sono la consulenza per la preparazione dei prodotti e la disponibilità di materiale di visibilità bavarese, come tovaglette, bandierine e poster. Le feste della birra organizzate con i prodotti Svevi sono delle ottime occasioni per gustare le specialità tedesche originali e scoprire le novità e i classici del catalogo dell'azienda toscana.



Dal 1980 importiamo e distribuiamo con passione le migliori specialità gastronomiche tedesche.

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



www.svevi.com
info@svevi.com - 050 804683

Da oltre 30 anni nelle cucine delle migliori birrerie in Italia

Antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane

PRODUZIONE ARTIGIANALE LIQUORI DAL 1873



L'antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane, sorge all'interno del complesso abbaziale delle Tre Fontane a Roma, sulla via Laurentina. Dal 1873 produce, con metodi artigianali, liquori di elevata qualità. Le materie prime vengono accuratamente selezionate, prediligendo le colture della tenuta, senza utilizzare conservanti o coloranti. Il liquorificio offre un'ampia varietà di prodotti tra cui lo storico Eucalittino, realizzato da oltre 100 anni con identica ricetta, la Grappa Chardonnay all'eucalyptus e l'amaro Tre Fontane al Luppolo.



Amaro Tre Fontane

Eliquore 20 Erbe

Eliquore Eucalittino

Eliquore Eucalittino

Amaro al Luppolo

Grappa Tre Fontane
Grappa Chardonnay
all'eucalyptus



DISTRIBUZIONE ITALIA

PER INFO AREE LIBERE: Tel. 06.20749014 • info@gsdistribuzioneitalia.it | www.gsdistribuzioneitalia.it



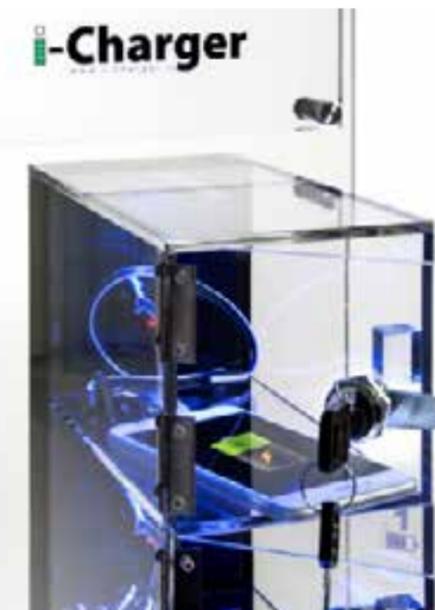
i-Charger... ricaricati ovunque!

A San Benedetto del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno, troviamo una nuova azienda, la D.B.5.0 srl, che produce e commercializza un innovativo apparecchio per la ricarica dei telefoni cellulari... un servizio unico e utile per la clientela che un gestore di locale horeca non deve farsi sfuggire.

È un'innovazione, la nascita di colonnine per la ricarica dei telefoni cellulari. Tutti i locali che svolgono attività di accoglienza nel settore food&beverage, ristoranti, birrerie, pizzerie, bar, alberghi, camping, fiere ma anche tante imprese, ad esempio palestre, parrucchieri, centri estetici, tanto per citarne alcune, che prevedono la permanenza del cliente, possono così offrire un ulteriore servizio ai loro clienti: la possibilità di mantenere il proprio apparecchio sempre carico e connesso con il mondo, alla luce dell'ampia richiesta in tal senso. Se un tempo infatti ciò che veniva comunemente chiesto era "hai da accendere", oggi la parola d'ordine è diventata "hai il carica-batterie?... e giù la lista di modelli per poterlo utilizzare.

Questa richiesta ha fatto capire ai soci fondatori di i-Charger l'importanza di trovare una soluzione per una nuova esigenza e da qui è nata l'idea di offrire un servizio diventato necessario, sono nati così oggetti destinati a ricaricare tutti gli smartphone e tablet. La neonata azienda marchigiana realizza oggi quattro modelli versatili, alcuni dei quali si prestano maggiormente per specifiche tipologie e ogni locale o struttura può scegliere quello ritenuto più idoneo alla propria attività.

Abbiamo creato una start up che si occupa di completare una gamma di servizi di cui si possono dotare le realtà ricettive, vista la grande esigenza in questo ambito e di conseguenza il desiderio di poter esaudire le necessità del cliente, seguendo le tendenze del momento, dichiara Mau-



ro Di Buonanno dell'i-Charger. La nostra produzione, prosegue a dirci, è stata presentata all'ultimo Vinitaly e alcuni stand sono stati immediatamente dotati della postazione di ricarica, destando numerosi consensi e richiesta da parte delle aziende che hanno esposto le loro produzioni vitivinicole. Un interesse non indifferente, in numerosi ambiti ricettivi, vista la grande necessità delle persone di essere sempre al top con il proprio telefono smartphone e tablet. Curati in ogni dettaglio, i-Charger sono veri e propri oggetti di design, eleganti,

funzionali e resistenti... ideati in tanti modelli per ogni tipo di ambiente, si può dire che danno stile al locale. La ricarica è universale: ogni i-Charger è dotato di diversi cavi per ogni tipo di smartphone o tablet e ogni scompartimento di i-Charger è dotato di chiave e sistema di sicurezza.

i-Charger soddisfa veramente una necessità che è diventata sempre più importante, pensate alla sorpresa della vostra clientela quando avrà a disposizione uno strumento in grado di caricare il proprio apparecchio!





Ricaricati Ovunque! www.i-charger.it

La I-Charger offre alle vostre attività, la possibilità di soddisfare l'esigenza di ricaricare Smartphone, Tablet e altri dispositivi mobili. Restando così sempre al passo con i tempi! Disponibile in diversi colori e modelli dal Design accattivante

DB5.0 S.r.l. - P.zza P.Fazzini, 8 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - Italy
Tel. +39 0735781828 - Fax. +39 0735 85875 www.i-charger.it info@i-charger.it





La prima pizzeria con orto è a Este

Il titolo di pizzaiolo emergente 2015 e due spicchi sulla Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso: sono solo alcuni punti identificativi della Pizzeria Gigi Pipa, ristorante che si trova ad Este in Viale Rimembranze 1, a pochi passi dall'antico castello medievale.

Alla guida della Pizzeria Gigi Pipa c'è il ventisettenne Alberto Morello, miglior pizzaiolo emergente per la guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Nata nel 2002, l'ha rilevata nel 2009 con un solo credo: l'uso esclusivo degli ingredienti di stagione del suo orto da cui giornalmente Alberto si approvvigiona per creare sia le pizze più tradizionali che quelle da degustazione. Si tratta di un'autentica novità per le pizzerie italiane, un luogo deputato a essere focalizzato sulla sostenibilità e l'autosufficienza alimentare: da questi principi nasce la prima pizzeria con ingredienti *homemade*.

La nascita dell'orto accanto alla pizzeria, che si trova a pochi passi dall'Hotel Beatrice d'Este gestito dai genitori, è un progetto che è nato da una vera e propria necessità: *Un nostro caro amico aveva già un orto e ogni giorno si offriva di regalarci verdure in abbondanza, ma a noi spiaceva sottrargli tutto quel ben di Dio, su cui ormai facevamo affidamento*, racconta Alberto. È nata così l'idea un po' folle di creare un nostro orto dove poter coltivare prodotti di sta-



gione da utilizzare per le nostre pizze. Alla necessità si è aggiunta la nostra sempre viva attenzione verso ambiente e all'esigenza di ridurre al massimo gli sprechi. Fondamentali nel percorso di Alberto sono stati gli studi professionali di farine, impasti e lievitazioni all'Università della Pizza di Molino Quaglia; non manca poi la voglia di comunicare con un più vasto pubblico (da poco è nato il sito www.pizzeriagigipipa.it), e, in vista del nuovo anno scolastico, Alberto Morello sta valutando l'apertura dell'orto alle scuole della provincia padovana per un progetto di orto didattico.



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





IL GALATEO A TAVOLA NEL MONDO

Quante volte vi siete sentiti dire, soprattutto da piccoli, “non masticare a bocca aperta”, “non parlare con il cibo in bocca”, “non appoggiare i gomiti sulla tavola”!

Beh sembra proprio che le regole di bon ton a tavola continuino a perseguitarci anche da adulti, specialmente in un Paese straniero!



Se è vero, come emerge dal sondaggio di *lastminute.com*, che il cibo è uno degli elementi chiave per la vacanza perfetta degli italiani (57%), c'è da scommettere che i nostri connazionali avranno molto da raccontare in fatto di strane regole scovate in giro per le tavole del mondo!

Ecco una raccolta di alcune regole “strane” da rispettare quando si mangia all'estero.

Tagliare l'insalata

In Francia mai tagliare le foglie dell'insalata con il coltello. Perché? nel passato, quando i coltelli erano d'argento, si ossidavano a contatto con l'aceto diventando neri... la tradizione è rimasta!

Gli anziani prima

In Corea del Sud non toccate cibo prima che la persona più anziana al tavolo non abbia cominciato a mangiare... potreste essere considerati estremamente irrispettosi.

Mano destra obbligatoria

In alcune regioni del Medio Oriente, dell'India e in alcuni paesi africani, a tavola è obbligatorio l'uso della mano destra per mangiare. Vita grama per i mancini!

Ruttino libero...

In Cina questa pratica non è considerata maleducata come in quasi tutti gli altri paesi, anzi! è segno di apprezzamento del pasto e un modo per “ringraziare” il padrone di casa per l'ottimo cibo.

Finire una bottiglia può costarvene... un'altra!

Succede in Armenia, dove chi ha la sventura di prendere l'ultimo bicchiere di una bottiglia è obbligato a pagare la successiva!

Mai chiedere sale e pepe

Non fatelo mai se non volete offendere lo chef in Portogallo! Vorrebbe dire infatti che il pasto servito manca totalmente di gusto.

BeerAttraction

www.beerattraction.com

FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA A
SPECIALITÀ BIRRARIE, BIRRE ARTIGIANALI,
FOOD E TECNOLOGIE

food

beer

tech

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

18-21
FEBBRAIO
2017



#BA2017

organizzato da:



in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner





Anno 17 n°5 - 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
Marcella Fucile
Guja Vallerini
Gabriella Silvestrini

Collaborazioni tecniche
Paolo Pero
Francesco Stufara

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
10136 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 43
Tel. +39 0423 681983	
Amarcord	Pag 41
www.amarcord.it	
Antico Liquorificio Tre Fontane	Pag 57
Tel. +39 06 20749014	
Appenzeller	Pag III
Tel. +39 06 20749014	
Beverfood	Pag 33
Tel. +39 02 283717	
BiBirra	Pag 28
www.bibirra.it	
Birradamare	Pag 38
www.birradamare.it	
Birra Flea	Pag 39
www.birraflea.com	
Birrifico Due Mastri	Pag 43
www.iduemastri.it	
Birrifico Geco	Pag 42
www.birrificogeco.it	
Cisk Farsons	Pag 17
www.cisk.com	
DB 5.0 i-charger	Pag 59
Tel. +39 073 5781828	
Demetra	Pag 54
Tel. +39 0342 674011	
Doppio Malto	Pag 43
Tel. +39 031 3334187	
F&G	Pag 46
Tel. +39 011 9048100	
Forst	Pag 35
www.forst.it	
G.E.	Pag 53
www.gediberti.it	
GG3	Pag IV
Tel. +39 0775 224034/35	
Gilac	Pag 45
Tel. +39 011 9689254	
G.S. Distribuzione Italia	Pag 61
Tel. +39 06 20749014	
Goller Brauerei	Pag 7
Tel. +39 06 20749014	
Gouden Carolus	Pag 37
Tel. +39 06 20749014	
Haacht	Pag 10
www.haacht.com	
HB	Pag 5
Tel. +49 8992105/0	
Jacob	Pag 13
www.brauerei-jacob.de	
Lantmännen Unibake	Pag 45/1
www.lantmannen-unibake.it	
Mutinelli Weltenburger	Pag 8
Tel. +39 0464 431101	
Radeberger Rodenbach	Pag 25
www.radeberger.it	
Rimini Fiera	Pag 63
www.beerattraction.com	
San Gabriel	Pag 43
Tel. +39 0422 202188	
Stiegl	Pag 11
Tel. +39 0763 316181	
Svevi	Pag 56
Tel. +39 050 804683	
Tapi	Pag II
Tel. +39 049 5797300	
Tre Fontane	Pag 9
Tel. +39 06 20749014	
VDGlass	Pag 40
www.vdglass.it	
Vin Service	Pag 6
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

LOCHER BRAUEREI AG 1886
La qualità non è un dato scontato, ma va conquistata con il duro lavoro, unito alla cura, alla dedizione e alla passione. Questa è la filosofia della famiglia Locher, che ormai produce birra da cinque generazioni ed è rinomata in tutta la Svizzera e a livello internazionale come produttori di birre speciali di alta qualità. Anche se gli amanti della birra stranieri apprezzano sempre più spesso il gusto della Appenzeller Bier, Locher ha scelto di rimanere un piccolo birrifico tradizionale svizzero. Le birre speciali prodotte da questo storico birrifico presentano un carattere peculiare e inconfondibile, che deriva dalla maestria artigianale, dalla tradizione birraia, da elevati standard qualitativi e dalla cura che viene dedicata a tali prodotti.

APPENZELLER PER L'AMBIENTE

Primo birrifico svizzero a ricevere la certificazione di qualità Knospe da Bio Suisse. Il malto d'orzo e il luppolo utilizzati per la produzione della birra provengono esclusivamente da coltivazioni biologiche controllate.

Pur essendo consapevoli che, malgrado l'impegno a favore della sostenibilità, non si può azzerare le emissioni, il birrifico Locher collabora attivamente con l'organizzazione no profit myclimate.ch, riconosciuta a livello internazionale, per ridurre le emissioni di CO2. La birra Quöllfrisch è stata premiata infatti con la certificazione «Gold Standard».

Brauerei Locher AG ha molto a cuore la promozione dei prodotti svizzeri. Grazie alla collaborazione con GranAlpin e i contadini di montagna elvetici, sono riusciti a riportare in Svizzera la coltivazione commerciale dell'orzo e a promuoverla in modo sostenibile. Sui campi d'orzo più alti d'Europa, tra 1200 e 1700 metri di altezza sul livello del mare, si semina nel vero senso della parola per raccogliere un prodotto speciale, l'Appenzeller Bier. Con la promozione dell'orzo sulle montagne svizzere si garantisce la qualità costante dell'Appenzeller Bier con innegabili vantaggi. Infatti nelle regioni montane l'orzo da birra matura più tardi, beneficiando quindi di una lunga e grande quantità di luce solare e le forti variazioni di temperatura conferiscono all'orzo da birra un vigore particolare.

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