

n° 6/2016 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND

Costo a copia € 3,00 - Anno 17 n° 6 2016 BIMESTRALE - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

BACK BrauBeviale 2016, Al Certe Notti Ceres c'è **LOCALI** La Locanda Sabina a Palombara Sabina **ON THE ROAD** Gouden Carolus by Il Torchio **IN VETRINA** Partesa Tessaro, Farsons Classic Brews, Annual Report AssoBirra **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Birrocco 2016, Birra Flea **DALLA CUCINA** Bella secca, Dolce Demetra con frutta secca, Svevi a Beer Attraction **ATTREZZATURE** Combi Wave **OSSERVATORIO** III Gran Capitolo dei Cavalieri d'Orval, eRético single malt whisky, Daura Märzen

www.birraandsound.it



Birra di Natale CHRISTMAS BREW Edizione 2016

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

La decorazione sulla pregiata bottiglia in vetro personalizzata FORST, s'ispira alla vecchia tradizione altoatesina, ricordando la realizzazione dei ricami su cuoio. Nel disegno è raffigurata la vita di un tempo all'interno di Birra FORST, seguendo il motto: "nella dedizione il successo".

... in confezione regalo
Contenuto 2 litri

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

www.forst.it



B&S

Auguri di **Buona Birra e Buon Anno**
a tutti i nostri lettori, collaboratori,
amici e particolarmente ai nostri
clienti che continueranno a credere
nel nostro lavoro per un proficuo

2017

happy
new
year

SOMMARIO

4

NEW ENTRY



12

FIERE

• Dal 5 all'8 febbraio 2017, nel quartiere fieristico di Riva del Garda, 41a edizione di **Expo Riva Hotel**



• Si amplia e si completa con il settore Food il format di **Beer Attraction**, a Rimini dal 18 al 21 febbraio



16

BACK

• Poco meno di 38.000 visitatori professionali per 1.117 espositori a Norimberga per **BrauBeviale 2016**

BrauBeviale 2016
Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing
Norimberga, Germania | 8 - 10 November

Good conversations.
Good business.

18

BACK

• Il 19 ottobre a Città della Pieve (Pg), i team di Ceres e di Abruzzo Distribuzione riuniti per festeggiare il primo locale Ceres in Umbria: **Al Certe Notti Ceres c'è**



22

LOCALI

• A Palombara Sabina un locale in cui accoglienza e gentilezza fanno il paio con gli ottimi piatti della cucina tipica laziale e l'eccellenza delle birre HB München: **La Locanda Sabina**



26

ON THE ROAD

• Insieme all'azienda di distribuzione beverage Il Torchio di Mezzano di Caserta il nostro on the road ci porta in 4 locali che propongono le birre **Gouden Carolus** di Het Anker



30

IN VETRINA

• A Risano di Udine una società del Gruppo Partesa operante sul territorio friulano che propone le birre Stiegl: **Partesa Tessaro**

partesa tessaro

SPIGOLATURE



36

42

BIRRE ARTIGIANALI

• **Birrocco 2016** a Ragusa, un'edizione con tante novità



• **Birra Flea**, nata nel 2013, in pochi anni ha fatto passi da gigante nel mondo delle birre artigianali.



DENTRO LA COTTA

40



48

DALLA CUCINA



• La frutta secca è un ingrediente perfetto non solo per i dolci ma, ricco di sfaccettature, ben si presta a primi e secondi:

Bella secca

• I **golosi dessert** arricchiti da frutta secca proposti da **Demetra**



• Per il 2017 **Svevi** rinnova la sua partecipazione a **BeerAttraction**



56

ATTREZZATURE

• La novità in casa Techfood è pronta a sorprendere nella qualità, nella velocità e nel risparmio: **Combi Wave**



58

OSSERVATORIO

• **III Gran Capitolo dei Cavalieri d'Orval**. L'Ambasciata Italiana della Confraternita Belga dei Cavalieri dell'Abbazia-Birreria Trappista Notre Dame d'Orval ha organizzato il 3° incontro italo-belga a Presezzo.



• Famosa per le sue grappe e i suoi liquori, la Distilleria Psenner oggi propone **eRético single malt whisky**

• **Daura Märzen**, parte di **Quality Beer Academy**, progetto promosso da Radeberger Gruppe Italia, trionfa al Gluten Free Awards 2016





Bu.Co

Ha aperto a settembre 2016 nel più grande centro commerciale dell'Alpe Adria (Città Fiera di Martignacco - Udine) un nuovo locale che nasce dalle esperienze professionali dei fondatori, tre imprenditori friulani con radicate esperienze nel mondo della ristorazione e del bartending che hanno voluto imprimere in questo locale le proprie competenze e le proprie passioni personali, dall'arte del cocktail alla musica americana, dal cibo di qualità all'amore per il mondo Harley Davidson. Si chiama **Bu.Co** (acronimo di **Burger&Cocktail**) ed il suo menu celebra l'american classic food e la cottura bbq (barbecue) con un tocco di Italia e di prodotti del territorio del Friuli Venezia Giulia, una ricercata e ampissima carta dei cocktail oltre che un'ottima selezione di birre. Il progetto di design, coordinato dalla Visual Display, accompagna sapientemente la scelta del menù, partendo dal nome fino allo stile del locale, per poi svilupparsi in un articolato studio dell'immagine (dal logo alla mise en place, dalla comunicazione visiva al sito web) e nel progetto di arredo e decoro di oltre 450 mq tra interno ed esterno. In pochissimi mesi Bu.Co ha superato ogni aspettativa per affluenza, numero di coperti giornalieri, gradimento del pubblico e coinvolgimento sui Social (Facebook e Instagram): delle ottime basi per pensare di esportare il format anche in altri centri commerciali o città della regione e non solo.



PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO



La Birra Trappista Italiana



DISTRIBUZIONE ITALIA s.r.l.

PER INFO AREE LIBERE:

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

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 birrifico familiare, che si concentra sulla qualità dei prodotti e la genuinità, caratteristiche che si riflettono sulla qualità della birra.

www.tongerlo.be



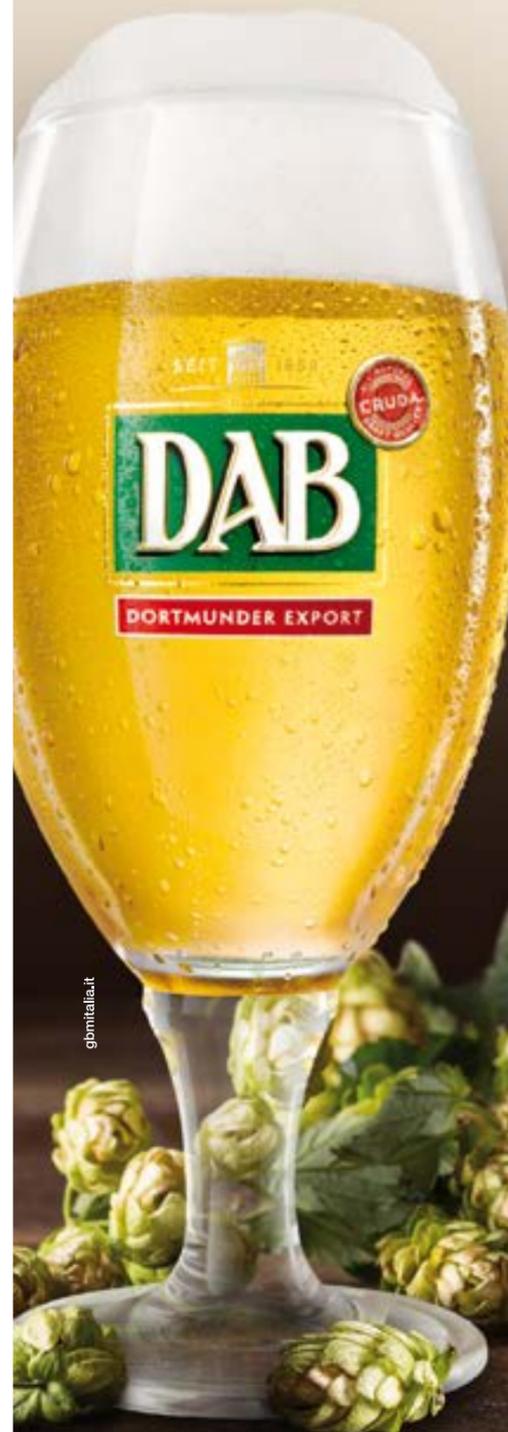
ANNO 1898
HAACHT
BROUWERIJ - BRASSERIE
www.haacht.com

Per informazioni commerciali:
Key account manager per l'Italia
giuseppe.ferrante@haacht.com



Brasserie Haacht

Natale è tempo di regali ma per le preziose birre della Haacht non c'è limite di tempo. Eleganti nella loro confezione per festeggiare qualsiasi evento, sempre godibili, da meditazione o in accompagnamento a prelibati cibi, la vasta gamma offre sempre una soluzione di alto gradimento.



IL VALORE DEL GUSTO

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

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



by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

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



www.dabcruda.it

#BEREMENO BEREMEGLIO www.qualitybeeracademy.it



BEVITALIA 2016-17



Il nuovo report settoriale delle Acque, Bibite e Succhi (oltre 380 pagine fitte di dati, informazioni e immagini), pubblicato da Beverfood in collaborazione con Mineracqua (l'associazione imprenditoriale delle industrie italiane di acque minerali naturali, acque di sorgente e bevande analcoliche), ci dice che il mercato italiano delle bevande analcoliche ha chiuso il 2015 in buona crescita con un consumo complessivo di 16.400 milioni di litri, di cui 11.500 di acque confezionate e 3.900 di bibite (liscie e gassate), succhi e altre bevande frutta. L'Annuario Bevitalia è strumento essenziale per avere tutto il mondo delle bevande analcoliche a portata di mano.

Birra di Natale Menabrea

Natale all'insegna della tradizione e della qualità. Per i tanti momenti conviviali delle festività natalizie, il birrificio biellese, che quest'anno festeggia i suoi 170 anni di attività e successi, propone prestigiose idee regalo per la speciale rossa dalla schiuma fine e cremosa, dall'aroma e dal gusto maltato e caramellato. Il raffinato bottiglione in vetro scuro di Natale Menabrea da 2 litri prodotto in Limited Edition dedicato, per il secondo anno consecutivo, alle figurine Liebig sulla storia della birra, e la colorata confezione Menabrea Christmas Beer con 4 bottiglie da 66 cl e 2 calici serigrafati.



Dalla più antica
Birreria di monastero al mondo...

Weltenburger
Kloster



MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

... non solo nei
momenti di festa ...



PRIMATOR

www.primator.cz
infoprimatorpivo@yahoo.it

+39 345.1202704 / +39 339.7797824

BRAU 2016
L'innovazione non si
ferma mai



BRAU BEVIALE 2016, un successo che conferma la nostra voglia di innovare e creare prodotti che soddisfano sempre più le esigenze dei nostri clienti.

Tra le novità che più hanno suscitato interesse... Craft e Craft Trolley, per l'utilizzo del PET e non solo;



Life, i refrigeratori con gas R290, le colonne personalizzate "Express yourself" e la tecnologia termo elettrica che permette di ghiacciare le colonne senza glicole.

Non per ultimo, il nuovo sistema di telemetria di VinService, ora puoi avere i dati e le statistiche delle nostre macchine comodamente sul tuo tablet o smartphone.



VISITA IL NUOVO SITO
WWW.VINSERVICE.IT



VinService e Aalberts Industries

VinService, azienda leader mondiale nel settore spillatura bevande, ha voluto cogliere l'opportunità di entrare a far parte del gruppo olandese Aalberts Industries, gruppo quotato presso la borsa Euronext Amsterdam, che raggruppa oltre 200 imprese manifatturiere nel mondo. Vin Service ed Aalberts Industries condividono la propensione al design, sviluppo e manifattura di prodotti altamente innovativi. Per assicurare un controllo dei processi avanzato entrambi utilizzano tecniche di manifattura come la filosofia Lean e l'industria 4.0. La gamma di prodotti VinService aumenta l'offerta della divisione Beverage Dispense Technology del gruppo Aalberts Industries potenziando la sua offerta nei prodotti per la spillatura di bevande e diventando un partner globale da oltre 100 milioni di dollari di fatturato.

Un grande trampolino di lancio per valorizzare il talento italiano nel mondo.



NürnbergMesse Italia presenta CRAFT BEER ITALY 2017



NürnbergMesse Italia ha annunciato a BrauBeviale 2016 il suo primo evento in Italia dedicato alla birra artigianale e presenta il claim *sapere di birra: formazione di qualità*.

- **Concept unico in Italia**
- **Conferenza e formazione per i birrifici con i rinomati partner Doemens e VLB Berlino**
- **Innovazioni tecnologiche, materie prime e marketing per il settore della birra artigianale**

NürnbergMesse Group amplia il suo network internazionale di manifestazioni b2b dedicate al beverage e si specializza ancora di più nel trend topic del momento: la birra artigianale. Il polo fieristico comunica ambiziosi progetti in tutto il mondo: a fianco di una BrauBeviale sempre più internazionale e di riferimento nel mondo del beverage, a una Beviale Moscow, vetrina ideale per i Paesi dell'Est, acquista terreno la Craft Beer China di Shanghai e viene preannunciata la nuova nata **Craft Beer Italy**, in programma a Milano presso il **Talent Garden Milano Calabiana**, il **22 e il 23 novembre 2017**.

Bella da vedere. Ancora più buona da gustare.

L'ARTE DI GODERSI LA VITA:
STIEGL.



L'ARTE BRASSICOLA DI ALTO LIVELLO.



EXPO RIVA HOTEL 2017

La 41a edizione di Expo Riva Hotel, dal 5 all'8 febbraio 2017 nel quartiere fieristico di Riva del Garda, provincia di 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 suddivisa in 4 grandi aree tematiche: **Indoor & Outdoor Contract**, arredo ed accessori per interno ed esterno, arredo bagno, forniture tessili, tappezzerie e moquette, arredo e accessori per la tavola, tecnologie e sistemi informatici, articoli cortesia; **Coffee & Beverage**, caffè, the, infusi, acque minerali, succhi di frutta, bevande analcoliche, birre industriali, birre artigianali, vini, distillati, liquori; **Food & Equipment**, prodotti alimentari e materie prime per la ristorazione professionale, prodotti per gelateria e pasticceria, attrezzature e grandi impianti, blocchi cucina, prodotti e macchinari per la detergenza; **Eco Wellness & Consulting**, prodotti e tecnologie per la sostenibilità e il risparmio energetico in hotel, impianti fotovoltaici e termotecnici, sistemi e tecnologie per il riciclaggio, seramenti, infissi e rivestimenti. Attrezzature e prodotti per centri benessere e per la cura della persona. Scuole di estetica e massaggio, consulenze. Si amplia **SOLOBIRRA**, l'area nata questo anno dedicata interamente ai birrifici artigianali: una 4 giorni di esposizione, de-

gustazioni e abbinamenti gastronomici, incontri formativi e seminari. La novità 2017 è la 1ª edizione del concorso SOLO BIRRA a cui possono partecipare le birre artigianali non pastorizzate, realizzate da Birrifici, Beer Firm, Brewery Rent e Brew Pub. Saranno premiate le prime 3 migliori birre di ogni categoria e la birra con il punteggio più alto riceverà il premio speciale Birra dell'anno 2017. La premiazione avverrà in fiera nella giornata di mercoledì.

La partecipazione è gratuita!

I numeri di Expo Riva Hotel

- > 40 edizioni di esperienza
- > oltre 23.000 operatori in visita
- > 514 aziende espositrici
- > 7 padiglioni espositivi
- > + di 20 convegni in 4 giorni
- > Master gratuiti per professionisti
- > Incontri con esperti di settore
- > Degustazioni e dimostrazioni per il pubblico e operatori

EXPORIVA HOTEL 2017 QUARANTESIMA EDIZIONE

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



5 - 8 FEBBRAIO 2017
RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO
#exporivahotel - www.exporivahotel.it

INVITO OMAGGIO VALIDO PER 2 OPERATORI Il presente invito consente l'ingresso in fiera a 2 persone, solo ed esclusivamente, se compilato in ogni sua parte.



Scrivere in stampatello

COGNOME, NOME _____

NOME HOTEL-BAR-RISTORANTE _____

PROVINCIA _____

e-mail _____

www _____

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

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

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

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

Firma dell'interessato _____

TIMBRO OBBLIGATORIO _____



PARCO LIDO - 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
Tel. +39 0464 570133
Fax. +39 0464 570140
www.exporivahotel.it
info@exporivahotel.it



BeerAttraction



La fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie, birre artigianali, food e tecnologie si svolgerà a Rimini **dal 18 al 21 febbraio**. Rispetto alla sua nascita nel 2015 è cresciuta in tutti i suoi "numeri" e il 2017 vedrà due nuove sezioni a completarne il format: **Food Attraction**, specialty food per i nuovi format di ristorazione, e **BB Tech Expo**, dedicata alle tecnologie, attrezzature e accessori per la produzione e il confezionamento di birre e bevande. Molti gli eventi Top che caratterizzeranno la 3ª edizione e le sue 3 anime, eccoli:

- Premio Birra dell'Anno organizzato da Unionbirrai
- Beer Arena: il palcoscenico dedicato alle competizioni
- Beer Lab: corsi di degustazione e di spillatura, formazione per birrifici, pub e beer shop
- Beer & Food Pairing Show con abbinamenti tra specialty food e specialty beers
- Campionati della Cucina Italiana a cura di FIC – Federazione Italiana Cuochi
- Pizza Arena: Contest e formazione per il mondo della pizza gourmet
- Specialty Food Court: Hamburgeria Gourmet, The Fish Corner, Bio-Vegan Bar, Cheese World
- Workshop tecnici per produttori di birra e altre bevande
- Convegni e seminari su temi di attualità del settore

I numeri di Beer Attraction 2016

- 14.581 visitatori (+ 10,3 % rispetto all'edizione 2015)
- 350 espositori (200 nell'edizione 2015)
- 100 eventi collaterali
- 300 incontri con buyer esteri provenienti da 21 paesi
- 168 giornalisti e blogger



Dopo il successo della 2a edizione a febbraio 2016, il format si amplia e si completa con il settore Food per offrire al mercato horeca un appuntamento di business originale e innovativo: le specialità birrarie abbinata alle specialità food made in Italy e non solo per la ristorazione fuori casa.

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



BrauBeviale2016

Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing

Poco meno di 38.000 visitatori professionali per 1.117 espositori che hanno presentato tutto ciò che riguarda la filiera delle bevande: materie prime di alta qualità, tecnologie innovative, logistica efficiente e idee di marketing effervescenti.

È stata l'edizione in tre giornate di maggior successo della storia della BrauBeviale, annuncia raggianti, a conclusione del salone, la direttrice della manifestazione Andrea Kalrait, considerando il numero di visitatori. *Non solo abbiamo potuto aumentare ancora una volta la superficie e l'internazionalità ma sono venuti anche più visitatori.* Erano 52 le nazioni rappresentate dagli espositori, prime fra tutte aziende con sede in Germania (586), Italia, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Paesi Bassi, Belgio, Svizzera e Austria e ben il 98% degli specialisti delle bevande si è dichiarato soddisfatto dell'offerta del salone. La "Cultura creativa delle bevande" è stato il tema di forte attualità agli stand fieristici e nel programma collaterale. Commercianti specializzati, ristoratori e anche produttori, per citare solo alcuni gruppi, hanno frequentato con piacere le degustazioni di rinomati sommelier della birra ed esperti di bevande spiritose. E si potevano trovare specialità birrarie fuori dal comune anche fuori dal comprensorio fieristico: nella suggestiva festa dopo-fiera offerta da "Schanzenbräu & Friends" o nei numerosi ristoranti e pub che hanno aderito al *BierErlebnis Nürnberg* (Esperienza birra Norimberga).

Come tutti sappiamo nell'ambito di BrauBeviale c'è la premiazione dell'European Beer Star, di cui vi diamo conto nella rubrica Spigolature, ma è interessante anche conoscere il parere dei visitatori della fiera che hanno eletto la propria Consumers' Favourite 2016: l'oro è andato alla Belgian Style Witbier di MC77 Birrificio Artigianale (Italia). La medaglia d'argento alla Long Sun Brewing di Taiwan per la sua ambrata birra di frumento. Il terzo posto è stato ottenuto dalla birra forte di frumento scura della Kronenbrauerei Alfred Schimpf (Germania).

L'appuntamento a Norimberga è fra due anni, dal 13 al 15 novembre, ma all'estero avranno luogo ben tre manifestazioni della famiglia BrauBeviale: Beviale Moscow, 28 febbraio-2 marzo 2017 a Mosca, Craft Beer China, 17-19 maggio 2017 a Shanghai e Craft Beer Italy, 22-23 novembre 2017 a Milano.

BrauBeviale2016

Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing
Norimberga, Germania | 8 - 10 November

Good conversations.

Good business.



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



Serata indimenticabile quella del 19 ottobre al Certe Notti di Po' Bandino, a Città della Pieve (Pg), che ha visto riuniti i team di Ceres e di Abruzzo Distribuzione per festeggiare il primo locale Ceres in Umbria.



Al Certe Notti Ceres c'è

di Luca Gennaro

Nella stagione 2016-2017 in cui il Certe Notti festeggia il suo genetliaco, ben 20 anni di vita, lo storico locale rinnova il suo look e propone al pubblico tantissime novità in un mix di eventi e gastronomia, quindi musica, balli, sport, premi, piatti street food, hamburger XXL e poi, udite udite, una straordinaria linea di birre alla spina: Ceres c'è. Sì, è il primo locale in Umbria ad avere ben 5 delle 10 spine dedicate alle birre Ceres! Si spazia

dalla **Ceres Strong Ale**, osiamo definirla classica per quanto è conosciuta, la bionda doppio malto (7,7°) dal gusto pieno, appagante e strutturato con note piacevolmente alcoliche, per poi passare alla **Faxe 10%**, prodotta con l'acqua di sorgente della città omonima, birra in cui la dolcezza si unisce all'alta percentuale di alcol, ed arrivare alla **Royal Export**, g.a. 5,4% vol., la dorata premium dal gusto pieno ed elegante con retrogusto piacevolmente amaro che lascia la bocca pulita.



E poi le birre di alta qualità “artigianale”, dal forte carattere nordico come il loro nome rivela, le Norden. Il Certe Notti vanta alla spina la **Norden Gyl-den IPA** (g.a. 5,9% vol.), con le sue 4 varietà di luppolo e le note speziate di rosmarino, e la **Norden Dark Mum-me** (g.a. 6,5% vol.), dal color mogano dovuto alla tostatura delle oltre sette tipologie di malto utilizzate per la sua produzione. Il “progetto spina” di Ceres, annunciato e poi confermato agli inizi dell’anno con le novità Norden, non è più solo un progetto ma una realtà che si sta affermando in tutta Italia, in Umbria certamente... e il Certe Notti ne è la prova!



A festeggiare l'evento al Certe Notti non poteva pertanto mancare il team progettuale e commerciale di Ceres così come non poteva mancare lo staff dirigenziale della concessionaria Ceres per la zona, Abruzzo Distribuzione. Sono questi due team che hanno contribuito a realizzare l'innovazione che il locale desiderava e che con soddisfazione ha ottenuto.



CERES @ ANCHE ALLA SPINA.





MÜNCHEN



MÜNCHEN



A Palombara Sabina, provincia di Roma, in via Garibaldi 78a, un locale in cui accoglienza e gentilezza fanno il paio con gli ottimi piatti della cucina tipica laziale e l'eccellenza delle birre HB München.

LA LOCANDA SABINA

di Roberta Ottavi

Se potessimo trarre una lezione, oltre che il godimento della lettura o dello spettacolo, dalla Locandiera di Goldoni questa dovrebbe essere quella di avere una rappresentazione della società nella quale viviamo. Ora è vero che testualmente locanda è il luogo in cui si offre anche alloggio, e non è il caso della Locanda Sabina, è però vero che quei valori che caratterizzano la nostra Italia, senza distinzione di classi sociali e di età, sono la capacità di relazione umana, il piacere della

buona tavola, la simpatia innata e queste si ritrovano nella Locandiera come nella Locanda Sabina. Qui, a Palombara Sabina, Andrea ha creato un locale esteticamente semplice e carino, ruspante come una locanda deve essere, con molti prodotti a km0 ed una cucina tradizionale veramente notevole a cui si affianca il piacere di cibi bavaresi, lo stinco è eccezionale, e birre superlative, tra cui la linea HB München, perfetta per tanti piatti italici oltre che germanici.

LOCALI

LOCALI



Da sinistra: Giuseppe Lettieri, Export Manager HB Europa Sud, Antony Supino, Direttore Commerciale G.S. Distribuzione Italia, Luciano Supino, Consulente HB Centro-Sud Italia, Andrea e infine Stefano Panci di DOC Roma



Del resto la gamma HB München è talmente vasta da poter accompagnare i piatti più disparati: qui alla spina ci sono la Original, l'Oktoberfest, la Weizen e la Doppelbock. Alla Locanda Sabina ci siamo stati insieme a Giuseppe Lettieri, Export Manager HB Europa Sud, Luciano Supino, Consulente HB Centro-Sud Italia, Antony Supino, Direttore Commerciale G.S. Distribuzione Italia, Stefano Panci di DOC Roma ed Andrea ha superato se stesso nelle proposte di abbinamento birra-cibo. In realtà abbiamo scoperto, vedendolo all'opera con altri clienti, che è proprio il suo modo di fare con tutti, è paziente, illustra i piatti, propone l'abbinamento birra spiegandone il perché, insomma sa creare un feeling con il cliente che si sente davvero accolto come un amico. Non solo, tutto lo staff è stato formato alla stessa scuola in cui simpatia e professionalità si uniscono in simbiosi.

Se dovessimo individuare qual è il segreto del successo di La Locanda Sabina, quello che giustifica i tanti clienti che la raggiungono anche da lontano, diremmo la qualità delle materie prime, la capacità di elaborazione delle ricette tradizionali con un pizzico di modernità, la vasta scelta di birre qualitativamente ineccepibili, l'ambiente accogliente, la dedizione al cliente, la simpatia di tutto lo staff. Vi sembra poco? Per noi è la ricetta vincente!



Vuoi una **birra speciale**,
ma non sai dove trovarla?



Birrerie, pub, birrifici...
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.
Scansiona il codice QR qui a fianco e visita ora www.bibirra.it



di Daniela Morazzoni



Oreste con Danilo e Irene al Queenwood.



Gouden Carolus by Il Torchio

In compagnia di Oreste Giannini dell'azienda di distribuzione beverage Il Torchio di Mezzano di Caserta si sviluppa il nostro on the road in 4 locali suoi clienti che propongono le birre Gouden Carolus di Het Anker.

Viene da lontano l'esperienza de Il Torchio nel canale della distribuzione bevande e va ascritta a Tommaso Giannini che, a Mezzano di Caserta in via Fusco, dove ora sorge l'Enoteca Il Torchio, creò la sua attività. Un'esperienza di sessanta anni che la famiglia Giannini prosegue grazie ai figli Mauro ed Oreste e che oggi è operativa su due fronti, distribuzione e punto vendita, l'Enoteca appunto. Vini e birre, liquori e ricercatezze gastronomiche, dolci tipici regionali e oggettistica da regalo inerente il settore enologico costituiscono il vasto assortimento dell'Enoteca, basti pensare che vanta circa 2000 etichette di vino, frutto di un'accurata selezione, per rendersi conto della crescita di questo punto commerciale. Ma torniamo all'attività di distribuzione per la quale Oreste, che cura l'aspetto commerciale (mentre

Mauro segue la parte amministrativa), accanto a birre nazionali e tedesche ha scelto di inserire le splendide birre Gouden Carolus. Sono circa tre anni che le ho in portfolio, ci dice Oreste, e sono fiero dell'apprezzamento che hanno riscosso e dei risultati ottenuti; credo anzi che siano destinati a crescere, soprattutto ora che le birre belghe sono state dichiarate dall'Unesco patrimonio intangibile dell'umanità. Il Torchio distribuisce le Gouden Carolus a Caserta e provincia e a Benevento, zone in cui il pubblico è abituato a bere birre stile lager, pils e, come fenomeno in crescita, le weizen. Chiediamo: È difficile posizionare birre belghe, complesse, aromatiche, speziate? Vanno fatte conoscere, risponde Oreste, i miei clienti sono degli specialisti, in molti già le apprezzano, altri le scoprono; devo dire che fornire gli strumenti informativi e culturali

ai gestori perché possano trasmetterli a loro volta ai propri clienti, appassionandoli, è una soddisfazione. Ricchi di queste informazioni, lasciamo la sede de Il Torchio e con Oreste iniziamo il nostro tour fra i suoi clienti.

La prima meta è a **San Prisco**, pochi km da Caserta, dove ci dirigiamo in via Gaeta 12 al Bavarian. Il nome ci fa capire che lo stile è bavarese ma quanto ad offerta il Bavarian si propone come ristorante,

braceria steak house, pizzeria e birreria, insomma di tutto di più... e di qualità. Qui incontriamo Vincenzo che ha aperto il Bavarian nel 2008 e da allora lo ha sapientemente guidato. Piatti tipici bavaresi ma anche della tradizione locale, carni certificate IGP, la vera pizza napoletana, fritti sfiziosi e tante birre, alla spina e in bottiglia. Da un anno il Bavarian propone la Gouden Carolus Tripel e, in questo periodo, la Gouden Carolus Christmas.



Con Vincenzo del Bavarian.

Chiediamo a Vincenzo com'è nato questo inserimento nel suo già vasto "parco" birre. Ho sempre apprezzato le birre belghe, ci risponde, spesso sono stato a Bruxelles, quando Oreste mi ha proposto le birre della Het Anker non ho avuto un attimo di esitazione. E il pubblico come ha reagito? Benissimo, spopolano entrambe! Questa la lapidaria risposta. Se a tanto bendidio aggiungiamo serate mirate di music live si capisce perché il Bavarian è e sarà un locale di successo.

Salutiamo Vincenzo e ci avviamo verso Caserta dove, raggiunta via Unità Italiana 84, entriamo al Queenwood. A fare gli onori di casa Danilo che, con Irene, gestisce questo storico locale della città. Il Queenwood è in stile irish ma l'offerta gastronomica è da RistoPub, panini, hamburger, carni di varie qualità alla brace e tante proposte fuori menu, una altrettanto ricca offerta birreria fra cui spicca la Gouden Carolus Ambrio, una Belgian Strong Amber Ale che sa unire il carattere delle birre scure alla freschezza delle bionde. Ci dice Danilo: quando ho rilevato il locale cercavo birre speciali che lo distinguessero dalla concorrenza, ho incontrato Oreste con cui ho stabilito un ottimo rapporto.

Mi ha fatto degustare tutte le birre a sua disposizione, fra queste mi ha affascinato la Gouden Carolus Ambrio, l'ho voluta e devo dire che è stata la scelta giusta. Il Torchio ti ha saputo aiutare nel posizionamento sul pubblico? Sì, Oreste è un professionista, una persona eccezionale. Le birre prima di tutto vanno conosciute, ho ricevuto tutte le informazioni utili ed ora, senza falsa modestia, posso dire di saperle proporre ai miei clienti... tenga presente che la Gouden Carolus Ambrio è la più "gettonata" alla spina. Salutiamo Danilo e Irene e proseguiamo il nostro tour in città con Oreste Giannini.

Andiamo al **P.A.B.**, no, non è un errore, è l'acronimo di Pub And Bistrot; qui, in **via Sud Piazza d'Armi 38**, c'è Mirko che, con Emanuela e Carlo, lo gestisce da un anno e mezzo. Tre soci, amici e con esperienza, che hanno gettato il cuore oltre l'ostacolo per avviare un'attività in proprio. Il P.A.B. ha uno stile che oso definire "fusion", un mix di anglosassone, states e calore mediterraneo, ciò che oggi piace di più. Anche la cucina, nella sua semplicità, unisce il tipico prodotto da pub, panini e fritti, a qualche tocco "speciale" come il "pastrami"... e su tutto la genuinità italiana. Anche a birre non si scherza, ed essendo capitati in questo periodo natalizio la Gouden Carolus Christmas trionfa alla spina. Ci dice subito Mirko che una spina per la Gouden Carolus c'è sempre, seguendo un percorso di stagionalità. Ci serviamo da *Il Torchio*, racconta, che già conoscevo, li ho sempre apprezzati per la disponibilità e la puntualità, aprendo un locale non ho fatto altro che andare sul sicuro. Hai inserito birre particolari, come le proponi al pubblico? chiediamo. Da Oreste ho ricevuto tutte le info necessarie, compreso il corretto metodo di servizio, il resto a quel punto è stato facile.

Ed ora l'ultima tappa cittadina, vicino alla meravigliosa Reggia, in **via Gasparri 8-10** dove ci aspetta Alfredo per farci conoscere il **Three Little Birds**. Il locale nasce a maggio 2015, Alfredo e Guido, il



Oreste con Emanuela e Mirko al P.A.B.

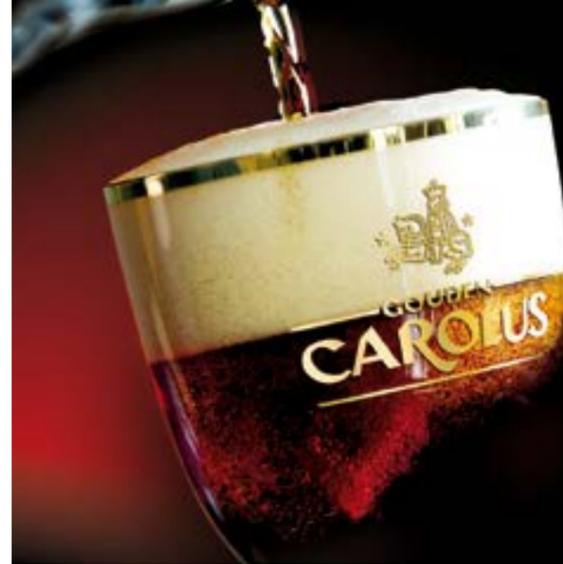
socio, lo impostano sulla musica live, e il nome ce lo doveva far capire subito visto che è il titolo di una canzone di Bob Marley; blues e jazz ma anche spazio a gruppi emergenti, qui la musica ha davvero la sua importanza, non da meno il cibo, mai piatti complicati ma assolutamente "fatti in casa". Come dice Alfredo noi la spesa la facciamo al mercato, peliamo chili di patate, non abbiamo hamburger di carne surgelati. Quando si dice genuino! E le birre? Quando abbiamo aperto abbiamo scelto *Il Torchio*, ci risponde Alfredo, perché ci era stato consigliato come il migliore in zona, e lo confermo. L'approccio con Oreste è stato facile, come se ci conoscessimo da sempre. Ci ha aiutato nella selezione e lo fa ancora adesso suggerendoci anche le novità. Ad esempio, per Natale, ci ha fatto provare la Gouden Carolus Christmas che abbiamo affiancato alla Gouden Carolus Classic, così abbiamo una proposta nuova e di "stagione", quello che il pubblico cerca.



Al Three Little Birds con Alfredo.

GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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



GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA
COME LA **MIGLIORE
TRIPLE
DEL MONDO**



GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA
COME LA **EUROPE GOLD
IMPERIAL IPA**



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

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





di Daniela Morazzoni



partesa[®] tessaro

A Risano (UD) incontriamo una società del Gruppo Partesa operante sul territorio friulano che nella vasta gamma dei suoi prodotti ha inserito le birre di Stieglbrauerei di Salisburgo.

Con un'esperienza quarantennale, l'azienda di distribuzione beverage della famiglia Tessaro entra a far parte del network distributivo del Gruppo Heineken Italia nel 1998, da qui il nome Partesa Tessaro, un connubio che come vedremo ha permesso di cogliere il meglio dell'esperienza privata e della forza di una multinazionale. Già i numeri sono indicativi dell'affidabilità di Partesa Tessaro, ben 4 depositi, Risano, Trieste, Venzone, Pertegada, e una "squadra" di 24 addetti alla vendita a riprova della capillarità del servizio sul territorio che, come ben comprendiamo, garantisce la soddisfazione della clientela. In tutto lo staff di Partesa Tessaro è composto da 80 persone... e poi c'è chi dice che i numeri non contano! Queste persone sono la certezza di puntualità, precisione, correttezza di un'azienda ben impostata. È facile del resto comprendere che in una regione come il Friuli Venezia Giulia, che spazia da località di mare e di montagna a città di medio-grande dimensione, ci sia bisogno di garantire presenza costante e tecniche di approccio diverse tra di loro. Proprio per questo la forza vendita di Partesa Tessaro riceve una formazione "mirata" che va ben oltre gli standard formativi tradizionali ed è qui che emerge il patrimonio storico

della distribuzione privata, fatta di strette relazioni personali, a volte sconfinanti nell'amicizia con il cliente. È questo il connubio di due esperienze di cui parlavamo all'inizio e credo sia questo il fiore all'occhiello di Partesa Tessaro. La forza poi del portfolio Partesa fa certamente il resto, senza però trascurare scelte territoriali su marchi da inserire. Fra i vari, dal 2003, Partesa Tessaro ha scelto una "chicca", un birrifico privato e familiare, Stieglbrauerei di Salisburgo, che vanta una storia antichissima, nel 2017 saranno celebrati 525 anni di vita del birrifico nato nel 1492 e che da 130 anni è in mano alla famiglia Kiener, garante della qualità e della tradizionale produzione della sua birra. Stiegl è una birra austriaca in tutto e per tutto, acqua di sorgente della regione Untersberg, luppolo, malto e lievito esclusivamente austriaci, e, come ci dice Giulio Degan, responsabile vendite di Partesa Tessaro, è una birra fresca e facile da bere che ci permette di posizionarla in tanti locali con caratteristiche diverse. Si può bere al bar con stuzzichini come abbinata ad una pizza, ci si può pasteggiare in un brunch veloce o sorseggiarla in piena estate sotto l'ombrellone, insomma la sua "semplice" qualità ne permette il consumo in svariati momenti della giornata ed in più modelli di locali. Anche questa scelta è la dimostrazione di quanto Partesa Tessaro sappia proporre una corretta politica commerciale, trovando soluzioni adeguate alle esigenze dei clienti.



Farsons Classic Brews

di Alessio Ceccarini

Il birrifico Farsons, primo produttore di birre di Malta, presenta la gamma Farsons Classic Brews, appena rinnovata e ampliata, che richiama le origini di Farsons Brewery risalenti agli anni '20. Di questa gamma fanno parte: Farsons Blue Label Amber Ale, una birra ambrata ad alta fermentazione con una moderata gradazione alcolica, una lieve nota luppolata e un sapore delicato dato dall'uso di un malto speciale; Farsons India Pale Ale (IPA), una birra ad alta fermentazione dal gusto amaro prodotta con un malto di alta qualità e luppoli inglesi tradizionali; Farsons Double Red Strong Ale, una birra che presenta un colore rosso rubino intenso, dal carattere forte e dal gusto maltato con note luppolate bilanciate da note maltate e fruttate. Conosciamole meglio attraverso schede tecniche.



ULTIM'ORA

È recentissimo un altro importante riconoscimento internazionale ottenuto al Brussels Beer Challenge, manifestazione birraria che vede la partecipazione dei maggiori birrifici mondiali e la cui giuria è composta da 75 rinomati degustatori di birra (il 2016 ha visto all'esame 1100 birre provenienti da tutto il mondo). La Farsons Double Red ha ricevuto la medaglia d'oro nella categoria "Pale & Amber Ale: Strong/Extra Special Bitter" mentre la Farsons Blue Label Amber Ale ha vinto la medaglia d'argento nella categoria "Pale & Amber Ale: Best Bitter". Questa la dichiarazione di Eugenio Caruana, Head of Production di Farsons Brewery, durante la cerimonia di premiazione del 21 novembre scorso: *Questi premi rappresentano un risultato importante e testimoniano l'impegno dei nostri birrai nel garantire l'eccellenza della qualità, nonché la loro costante dedizione. Siamo molto orgogliosi di questo risultato, della nostra tradizione birraria e della nostra eredità.*

Farsons Blue Label Amber Ale

g.a. 4,7% vol.

Fedele alla ricetta del 1928 questa Amber Ale ha uno splendido color ambrato carico e una schiuma avorio densa e cremosa. Farsons Blue Label ha una gradazione alcolica moderata, una lieve nota luppolata e tutte le note fragranti e delicate donate dal malto. Una birra dalla piacevolezza e dalla bevibilità estrema che riflette le origini anglo-sassoni della Birreria Farsons.

Abbinamenti consigliati: piatti speziati (curry ad esempio), formaggi a pasta semidura, salumi e insaccati.

Formati: bottiglia 33 cl., fusto 20L (spillatura a carboazoto)



Farsons Double Red Strong Ale

g.a. 6,8% vol.

Birra ad alta fermentazione, ambrata con bellissime sfumature rossastre. La sua gradazione alcolica la rende una birra dal carattere forte in cui la piacevole nota amara è perfettamente in sintonia con la dolcezza dei malti che ricordano il caramello e la nocciola. Le materie prime sono estremamente selezionate e di provenienza principalmente inglese, per una birra assolutamente in stile e ricca di personalità.

Abbinamenti consigliati: si abbina perfettamente a piatti strutturati, carni e pesci affumicati e grigliati, formaggi stagionati.

Formati: bottiglia 33cl., fusto 20L



Farsons India Pale Ale

g.a. 5,7% vol.

L'abbondante luppolatura, un tempo nata per far sopravvivere le birre ai lunghi viaggi dalla Gran Bretagna all'India durante il Raj, rende la Farsons IPA estremamente profumata, con sentori che spaziano da erbacei e resinosi fino a dolci note fruttate. Questa birra ad alta fermentazione si presenta con una veste ambrata chiara e una bella schiuma bianca, è di corpo medio con un deciso gusto amaricante bilanciato dalle note dolci date dal malto caramellato.

Abbinamenti consigliati: ideale se abbinata a specialità speziate della cucina indiana e orientale, in generale con piatti e pietanze saporite e dalla tendenza dolce.

Formati: bottiglia 33 cl., fusto 20L



di Piero Ceccarini



ANNUAL REPORT ASSOBIRRA

Buone e cattive notizie insieme, quelle buone le abbiamo anticipate sul nostro sito www.birraandsound.it, ora entriamo più nel particolare.

I consumi della birra in Italia sono stati pari a 18.726.000 ettolitri: quasi 1 milione di litri in più rispetto ai 17.755.000 del 2014. Un aumento, spiegano gli esperti, dovuto in sostanza all'eccezionale andamento climatico dello scorso anno, con un'estate particolarmente calda (la terza più calda dal 1800 ad oggi, secondo i meteorologi) che ha favorito la domanda.

Il consumo pro capite si è attestato a 30,8 litri rispetto ai 29,2 litri del 2014, un notevole 5,5% in più che non raggiunge la punta massima del 2007 di 31,1 ma ci si avvicina molto. Certo non ci fa crescere in Europa come consumatori, tanto per "soffrire" ricordiamo la Repubblica Ceca con i suoi 143 litri pro capite, ma almeno abbiamo superato la Francia!

Altro dato positivo è la crescita del nostro export, quasi 2,3 milioni di ettolitri esportati ma la soddisfazione dura poco quando si guarda al saldo commerciale della birra. Le importazioni, infatti, rimangono più del triplo delle esportazioni e, nel 2015, hanno sfiorato la soglia mai toccata in precedenza dei 7 milioni di ettolitri. E visto che stiamo parlando di "brutte" notizie, diciamo subito l'altro aspetto preoccupante del settore birra: l'occupazione complessiva nella filiera birraria è in calo da tre anni del 5% (144.000 addetti nel 2012, 137.000 nel 2015). Ma l'ottimismo non deve mancare perché c'è una lieve ripresa, dovuta in larga parte alla per-

durante vitalità mostrata dai micro birrifici italiani, la novità più significativa del settore birrario dell'ultimo decennio: il numero di queste realtà imprenditoriali, in gran parte giovanili e ad alta intensità occupazionale, è quasi quintuplicato dal 2008 al 2015, passando da 113 a 524 unità, e nell'ultimo anno ha registrato una ulteriore crescita (+18%) rispetto al 2014.

Di particolare interesse per i nostri lettori è guardare su quali consumi si orienta il pubblico, dovendo dire purtroppo per chi gestisce un locale che il consumo domestico prevale su quello fuori casa e l'orientamento è verso birre a buon mercato. Il trend positivo riguarda le "specialità" che hanno quasi raggiunto il 14% segnando in 5 anni un aumento dei consumi del 33%... a buon intenditore!



Publicato a fine estate 2016 ma riferito all'anno 2015, l'atteso Annual Report AssoBirra ci dice che "il settore ha continuato a competere con energia in un mercato sempre più difficile. E lo ha fatto con un qualche successo, proprio grazie al patrimonio di eccellenza, di competenza, di valore economico, sociale e ambientale", parole del Commissario Straordinario AssoBirra Alberto Frausin.



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 birrificio è sinonimo d'identità tedesca, di artigianalità e di una elevata cultura birraria.

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA





European Beer Star 2016

Il concorso European Beer Star, organizzato a Norimberga dalle Private Brauereien Bayern dal 2004, è da tempo diventato uno dei concorsi più importanti del mondo nel settore della birra. Qui vengono premiate birre autentiche, di carattere e di alto valore qualitativo, tenendo conto degli stili di produzione della birra che hanno la loro origine in Europa. Vi possono partecipare i birrifici di tutto il mondo, purché fedeli allo stile di produzione della birra tradizionale ed europeo. L'edizione 2016 ha visto la partecipazione di 2.013 birre provenienti da 44 Nazioni e l'Italia è salita sugli scudi: 17 medaglie di cui 10 ori, 5 argenti e 2 bronzi. La premiazione ha avuto luogo a Norimberga nell'ambito della fiera BrauBeviale: ecco le birre italiane vincitrici.

MEDAGLIA D'ORO

- **Borgo della Paglia**
- categoria *beer with alternative cereals*
- **Birrificio Antoniano**
- **Wedding Rauch**
- categoria *smoke beer*
- **Birrificio del Ducato**
- **Regina del Mare**
- categoria *Belgian-style dubbel*
- **Birrificio del Forte**
- **Heller Bock**
- categoria *German style hellerbock*
- **Elvo**
- **Schwarz**
- categoria *German style schwarz*
- **Elvo**
- **San Lorenzo**
- categoria *Belgian-style witbier*
- **MC77**
- **Fleur Sofronia**
- categoria *herb and spice beer*
- **MC77**
- **Calibro 7**
- categoria *New style pale ale*
- **Birra Perugia**
- **Isterica**
- categoria *sourbier*
- **Birra Perugia**
- **Fortezza Nuova**
- categoria *Scotch Ale*
- **Piccolo Birrificio Clandestino**

Spigolature

MEDAGLIA D'ARGENTO

- **Philippe**
- categoria *German style kellerpils*
- **Birrificio Renazzese - Biren**
- **La Mancina**
- categoria *Belgian-style strong ale*
- **Birrificio del Forte**
- **Doppel Bock**
- categoria *German style dunkelbock*
- **Elvo**
- **Strike Apa**
- categoria *New style pale ale*
- **Mezzopasso**
- **Collesi Nera**
- categoria *Belgian-style dubbel*
- **Tenute Collesi**

MEDAGLIA DI BRONZO

- **Dunkel**
- categoria *German style kellerbier dunkel*
- **Batzen**
- **Magut**
- categoria *German style kellerpils*
- **Birrificio Lambrate**

Con questo medagliere l'Italia si aggiudica il terzo posto fra le Nazioni presenti all'European Beer Star 2016... e non è poco!

Complimenti a tutti.

Amarcord
L'ARTE DELLA BIRRA

IL GUSTO DA RACCONTARE

ITALIAN CRAFT BEER · SINCE 1997



Taste and share
#BIRRAAMARCORD

WWW.AMARCORD.IT

Spigolature

Brussels Beer Challenge 2016

A Bruxelles, dal 3 al 6 novembre, si è svolta la 5ª edizione del Brussels Beer Challenge, competizione che per tre giorni ha visto 80 giurati internazionali impegnati a valutare 1.250 birre giunte da 36 Nazioni e classificate in base alla provenienza, allo stile e alla tipicità. L'Italia ancora una volta si è distinta conquistando 8 medaglie d'oro, 13 d'argento, 7 di bronzo e 4 "certificati di eccellenza".

MEDAGLIA D'ORO

- **Prima Lux** - cat. pale&amber ale: kölsch - *Birrificio Kamun*
- **Nocturna** - cat. stout/porter: oatmeal stout - *Birrificio Kamun*
- **Brixia Nera** - cat. stout/porter: baltic porter - *Birrificio La Curtense*
- **Carata** - cat. flavoured beer: honey beer - *Birrificio Costa Est*
- **Ebers Hopsfall** - cat. dark ale: black ipa - *Birrificio Ebers*
- **Ginevra** - cat. lager: bohemian-style pilsner - *Birrificio Leder*
- **Hirderga** - cat. stout/porter: stout export - *Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino*
- **Speed** - cat. pale&amber ale: bitter blond/golden ale - *Birrificio P3*

MEDAGLIA D'ARGENTO

- **50 Nodi** - cat. pale&amber ale: english ipa - *Birrificio P3*
- **Brixia Bionda** - cat. lager: helles - *Birrificio La Curtense*
- **Bucolica** - cat. pale&amber ale: kölsch - *Agribirrificio Luppola*
- **Gare de Roubaix** - cat. pale&amber ale: bières de garde ambrée - *Birrificio Mezzavia*
- **Genesi** - cat. speciality beer: brut beer - *Birra dell'Eremo*
- **Hang Black** - cat. dark ale: black ipa - *Birrificio Birranova*
- **Karibu** - cat. speciality beer: hybrid - *Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino*
- **Marsilia** - cat. wheat: gose - *Birrificio Amiata*
- **Strike Apa** - cat. speciality beer: less than 7 abv - *Birrificio Mezzopasso*
- **Missis IPA** - cat. pale&amber ale: session ipa - *Birrificio della Granda*
- **San Lorenzo** - cat. wheat: witbier - *MC77*
- **Slurp Dry Hopped Pils** - cat. lager: hoppy lager - *Birrificio Soralama'*
- **Statale 52** - cat. pale&amber ale: american ipa (less than 6,5 ABV) - *Birrificio Lariano*

MEDAGLIA DI BRONZO

- **Brevis Furor** - cat. Pale&Amber Ale: Amber - *Birrificio dei Castelli*
- **Camoz** - cat. Stout/Porter: Russian Imperial Stout - *Birrificio Via Priula*
- **Darqside** - cat. Dark Ale: Black Ipa - *Brew Bay*
- **Dirty Purple** - cat. Speciality Beer: greater than 7 ABV - *Birrificio La Fortezza*
- **Perfect Circle** - cat. Pale&Amber Ale: Imperial Ipa - *Birrificio CR/AK*
- **Primatia** - cat. Speciality Beer: Barley Wine - *Birrificio Birranova*
- **Weizen Bock Doge** - cat. Wheat: Dunkel Weizen(doppel)bock - *Birrificio del Doge*

CERTIFICATI DI ECCELLENZA

- **Breaking Hops** - cat. Pale&Amber Ale: Imperial Ipa - *MC77*
- **Hop.e** - cat. Pale&Amber Ale: American Ipa (less than 6.5 ABV) - *Birra Mastino*
- **Nobile** - cat. Pale&Amber Ale: Light Bitter Blond/Golden Ale - *Birra dell'Eremo*
- **Road77** - cat. Red Ale: American Red Ale - *Birrificio Il Mastio*

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.



Massima sicurezza di tenuta



Personalizzazione di ogni elemento



Riciclabile al 100%



Riutilizzabile



Adatto alla pastorizzazione



Design innovativo



Alta barriera all'ossigeno



Tapi
for Beer

via Cornara Est, 2/F | 35010 Massanzago | Padova, Italy | T. +39 049 5797300 | C. 342 1867565
info@tapigroup.com | www.tapigroup.com

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



birradamare.it
BIRRA ROMA
'na biretta.

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

Furiosa

di Birra dell'Eremo

L'autunno è l'esplosione dei colori, dei cieli tersi e dei sapori vivi, e il Birraio Enrico Ciani ha deciso di omaggiare questa stagione con una birra in stile Burton Ale che affonda le proprie radici nella tradizione brassicola inglese. La nuova nata in casa Eremo si chiama Furiosa ed è stata presentata ufficialmente durante EurHop! È disponibile dal 10 ottobre solo in fusto PolyKeg 24L attacco a baionetta. Furiosa è una Birra in stile Burton Ale, rivisitazione storica delle cugine delle IPA. Di color ambrato scuro, in bocca l'amaro dato dalla generosa luppolatura lascia spazio alle profonde note maltate. Al naso emergono intense note erbacee del luppolo inglese, utilizzato in dry hopping. Birra creata per omaggiare l'esplosione del fenomeno delle IPA.



RUS

di Croce di Malto

Legarci al territorio con una birra leggera, dissetante ma piena di gusto è stata una delle sfide più intriganti del nostro lavoro. Rus (rossa!! in dialetto novarese) è il risultato di una Bitter dove abbiamo impiegato il Riso Ermes, una varietà molto profumata e di color rosso! Questa la dichiarazione ufficiale per la stagionale Red Rice Bitter di g.a. 3,9% vol. il cui bouquet apre con note maltate e di leggero caramello a cui segue uno scintillio di profumi che variano tra il gelsomino ed il legno di sandalo. Al gusto l'attacco è leggermente maltato, il Riso Ermes emerge con note eleganti che fanno ripensare ai viaggi in oriente, il corpo è leggero la gasatura medio-bassa, la bevuta è eccezionalmente scorrevole. Si abbina a fritto misto di pesce, frittate di verdure, piatti a base di riso orientali, salumi stagionati.



Dentro la cotta

Nectar

by 32 Via dei Birrai

Come ogni autunno, torna Nectar, la birra al miele di castagno di 32 Via dei Birrai. Prodotta esclusivamente con miele proveniente dal comprensorio del Monte Grappa, Nectar è una birra scura doppio malto, a tiratura limitata, che quest'anno si presenta senza la sua consueta nota balsamica. Ottimo accompagnamento per stracotti e spezzatini.



Dentro la cotta

Insieme birra: AMORGÒS

Spezie selezionate con cura, lievito, malti e luppoli si fondono in un corredo aromatico intenso e persistente per una birra ispirata alla tradizione belga, calda e avvolgente, che con i suoi 9,5° saprà riscaldare le serate invernali.



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



Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it



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



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



**I DUE
MASTRI**

Birrificio
Artigianale iduemastri.it
Tel. 0574 1760708

FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE - ERBA (CO)



DOPPIO MALTO
BREWING COMPANY
WWW.DOPPIOMALTO.IT

Birrocco 2016 a Ragusa, un'edizione con tante novità

di Marco Tripisciano



La terza edizione di Birrocco a Ragusa svoltasi nel capoluogo più meridionale d'Italia a fine settembre è stata un'edizione ricca di grandi novità. A fianco dei due binari fondamentali, birra artigianale e musica dal vivo, è stata ricca di sorprese per il pubblico siciliano. 100 le birre da poter assaggiare, con ben 12 produttori artigianali, di cui 10 provenienti dalla Sicilia. Non è mancato il cibo di strada da poter abbinare, ma la vera grande novità sono stati i laboratori che l'organizzazione del festival ha voluto introdurre quest'anno. Ben 9 laboratori del gusto nei tre giorni del weekend di fine settembre hanno visto la partecipazione di oltre 180 persone che hanno potuto assaggiare 4 birre presenti al Festival abbinare sapientemente dallo Chef Stefano Cilia. Stefano ha saputo sorprendere tutti i presenti con ricette preparate al momento, sempre diverse ogni giorno, coordinando il suo staff in maniera sapiente ed intrigante. I relatori dei

9 laboratori sono stati **Simone Cantoni**, degustatore professionista di birra, che da anni collabora con Fermento Birra e Unionbirrai, **Dorothea Licandro**, proprietaria del locale Mosaik a Catania e rappresentante della renaissance birraria siciliana. Infine **Marco Tripisciano**, ovvero colui che vi scrive, creatore del sito www.mondobirra.org che dal 2003 segue con attenzione il fenomeno birrario italiano. I seminari erano stati immaginati come dei contesti in cui dare delle basi della degustazione birraria, fornire le ultime informazioni sul panorama siciliano e stuzzicare i presenti nel mettere sotto sforzo i propri sensi e provare a capire cosa c'era e nel piatto e nel bicchiere. I laboratori sono stati semplicemente un successo visto che l'organizzazione è stata costretta a creare laboratori uno dietro l'altro per dare seguito all'enorme richiesta pervenuta durante i giorni precedenti. In piazza e in via del Fante invece tanta gente, specialmente sabato, ha avuto



l'occasione di provare e gustare tanti prodotti ricercati, fatti col cuore e con tanta passione. I seminari sono stati tenuti nei locali dell'Università telematica Pegaso, dove uno staff attento e preciso, seppure alla prima esperienza e un direttore, quale Matteo Burgio, hanno reso gli eventi fluidi e divertenti. In piazza invece erano presenti da **Ragusa** il birrifico **Yblon** che presentava la sua Culovra, simboleggiata con un serpente, ovvero affascinante e tosto, proprio come questa nuova birra. Sempre dal ragusano Birra **Tari**, con la birra al carrubo e la birra alle fave di cacao. Dalla provincia iblea, ed

esattamente da Vittoria, il decano dei birrifici siciliani, **Paul-Bricius & CO**, il progetto di Fabrizio Traina, Paolo (Paul) Trainito e Luigi Carrubba, da anni produce birra "manualmente" con tutti i mezzi e gli strumenti che si potevano trovare nelle cucine quali pentole, mestoli e colapasta. Nei laboratori la loro IGA ha stupito i presenti per la sua originalità e novità. Da Siracusa invece era presente **Alveria**, il birrifico caparbio di Gabriele Siracusa si fa come sempre notare per le sue birre decise e luppolate e per un gruppo di lavoro affiatato ed entusiasta. Dalle stesse zone anche il

nuovo progetto **Dea Mater** di Massimo Puglisi e Paolo Carpino, che con la sua Black Ipa mi ha davvero impressionato. Da Palermo invece erano presenti la nuovissima **Kimiya** beer che con la sua Red American Ipa ha colpito tutti, sia ai laboratori che in piazza. Dalla provincia di Messina c'era Birra **Irias**, con ad esempio la sua Cincu Tummina (cinque tumuli) con cinque grani antichi siciliani e il neonato **Kottabos**, che presentava un bel portafoglio di birre e che con la sua Berenice si è conquistato un posto in prima fila. Sempre da Messina, ed esattamente da Milazzo era presente





i-Charger



-Charger

www.i-charger.it



Ricaricati Ovunque!

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



i-Charger

Horus Mylae di Marco Capone con birre sperimentali e realizzate con processi realizzabili solo con procedure antiche e da scoprire. Per concludere il gruppo dei messinesi, grande impatto nei presenti ha destato il birrifico **Epica** di **Pietro Cardaci**, **Elio Mosè** e **Carmelo Radici**, con la grandi conferme Tifeo e la novità Pan con le nocchie dei Nebrodi. La rassegna dei siciliani si concludeva con il **Birrifico Sud Est**, che da Niscemi in provincia di Caltanissetta con Marco Brullo e Gaetano Ferrera incuriosiva i presenti con una birra al fico d'india. Gli altri ospiti erano il **Birrifico Flea** e il **Gladium**. Un ultimo aspetto innovativo di questa edizione è stata la possibilità di realizzare all'interno delle 2 giornate finali due seminari, uno dedicato agli ingredienti della birra condotto da Cantoni e Tripisciano presso il locale **Agrodolce** di Ragusa e l'altro che ha avuto come oggetto il fenomeno della Birra Artigianale, idee e workshop tra produttori ed esercenti. In questa ultima sessione, moderata domenica da Dorothea Licandro, che ha ricordato il suo progetto innovativo per una città come Catania, Marco Tripisciano che ha stimolato i presenti a proporre idee e soluzioni, e Simone Cantoni, che ha raccontato gli episodi positivi di altre regioni d'Italia. Esercenti storici e di grande esperienza come **Gianni Tumino** del Lucernaio Pub di Ibla hanno proposto alcune soluzioni ai produttori presenti, come ad esempio fusti più piccoli ed incontri fra produttori e consumatori nei locali, per aumentare la conoscenza del prodotto, mentre alcuni produttori hanno proposto gruppi di acquisto delle materie prime e la creazione di una ricetta o uno stile siciliano.

I produttori presenti si sono alternati per rispondere o fare proposte e una dei punti programmatici più chiari e che ha incontrato vari consensi è stata proprio quella di creare una ricetta insieme tra i produttori siciliani, sulla stregua di altri esempi italiani. Durante il seminario sono stati mostrati anche i dati sull'attuale scenario produttivo siciliano, individuando anche il trend che negli ultimi 3 anni ha portato alla creazione della maggior parte dei birrifici al momento in attività, sostanzialmente quasi tutti dislocati nella Sicilia Orientale. L'edizione 2017 quindi si preannuncia ricca di ulteriori novità, ma il risultato fondamentale che è stato raggiunto è stato quello di realizzare un evento a 360 gradi, che possa divenire un riferimento per la Sicilia o un modello per gli altri eventi organizzati in futuro in Sicilia.



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



BIRRA FLEA

di Guja Vallerini

Profondamente integrato nel territorio, l'antica città di Gualdo Tadino in Umbria, dalle cui rinomate fonti attinge l'acqua purissima così come dai suoi campi raccoglie il miglior orzo, questo Birrificio prende il nome dalla rocca Flea che si erge nella parte alta della cittadina.

Nasce nel 2013 e in questi pochi anni ha fatto passi da gigante nel mondo delle birre artigianali. L'idea è di Matteo Minelli e della moglie Maria Cristina che hanno saputo coniugare la tradizione del "fare buona birra" con l'innovazione produttiva.

La tradizione emerge dal rispetto delle regole auree della birra, come viene detto con orgoglio nel loro sito, che sono acqua purissima, e Gualdo Tadino è nota per la qualità delle sue acque minerali, e malti derivanti da orzi 100% italiani coltivati in terreni di proprietà esclusiva del birrificio, garantendo così la filiera corta agroalimentare.

Le materie prime non reperibili in azienda, luppolo e lievito, sono accuratamente selezionate e vengono acquistate da qualificati fornitori. Altrettanta cura è dedicata a tutte le fasi di lavorazione perché la qualità è l'obiettivo primario di Birra Flea. Le birre Flea non contengono cereali non maltati, non sono filtrate né pastorizzate: sono rifermentate in bottiglia con lo scopo di preservare al massimo le loro caratteristiche organolettiche originali, senza aggiungere additivi chimici.

Se è forte la cura per la qualità del prodotto, lo è altrettanto il legame con il territorio che non si esplicita soltanto nell'utilizzo delle materie prime locali ma emerge anche nella comunicazione di Birra Flea. I nomi delle birre e l'immagine che le sostiene, tutto parla della storia medievale di Gualdo Tadino, ancora oggi celebrata dalla rievocazione storica dei Giochi de le Porte, che culminano con il rogo della Bastola, ritenuta responsabile dell'incendio che distrusse la città...e proprio Bastola si chiama la Red Ale di Birra Flea. Così come un'altra birra tipo IPA ha il nome di Federico II, re di Sicilia, di Germania, di Gerusalemme, imperatore del Sacro Romano Impero, colui che ricostruì la città. Alla madre di Federico II, Costanza d'Altavilla, o forse alla sua prima moglie, anch'essa Costanza, figlia di Alfonso d'Aragona, è dedicata la Blonde Ale del Birrificio. E non poteva mancare la donna più amata dal Re, Biancalancia, un amore segreto e tormentato che solo alla fine della vita della donna fu sancito dal matrimonio, e Bianca Lancia non poteva che essere una preziosa Blanche. Indiscutibilmente in Birra Flea la comunicazione è un aspetto molto curato. Conosciamo meglio queste birre.



Bastola g.a. 6,9% vol.

Di colore ambrato scuro tendente al rosso, con schiuma cremosa e aderente, questa birra ha gusto intenso, è leggermente amara e con retrogusto di caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali.

Costanza g.a. 5,2% vol.

Di colore giallo chiaro con schiuma compatta, cremosa, aderente, questa birra ha un gusto fresco, è leggermente fruttata, ha un aroma ben bilanciato.



Bianca Lancia g.a. 5% vol.

Dal colore giallo paglierino velato, con schiuma compatta, cremosa e aderente, è birra dal gusto intenso, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, speziata.

Federico II g.a. 5,9% vol.

Birra dal colore giallo intenso con schiuma compatta, cremosa e aderente, tendenzialmente amara e con retrogusto erbaceo conferito da luppoli selezionati



BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.

BIRRA ARTIGIANALE FATTA CON ACQUA DELLE FONTI DI GUALDO TADINO E SOLO CON MALTO DI NOSTRA PRODUZIONE



di Marcella Fucile



BELLA SECCA

C'è un proverbio toscano di origine contadina, nato quando il cibo scarseggiava, che dice: "bella grassa si sente dire, bella secca, mai". Essere grassi allora era sinonimo di bellezza e di salute, e chi di noi non ha avuto una nonna che lo rimpinzava di cibo quasi a fugare il tempo in cui mancava? Pensate che nella frutta secca c'è il grasso, quello buono vegetale che non fa male, basta non eccedere, eppure è secca... allora...

Strano ma vero, per molti la frutta secca a guscio, per intenderci noci e pinoli, pistacchi e arachidi, mandorle e nocciole, è sinonimo di festività natalizie, per altri è sempre presente nella preparazione dei dolci, pochi ancora la utilizzano per ricette salate, eppure la frutta secca è un ingrediente ricco di sfaccettature che ben si presta a primi e secondi. Concordiamo su quanto contribuisca all'atmosfera natalizia, la sua comparsa sulle tavole di Natale non solo è un piacere da "sgranocchiare" a fine pasto ma è anche uno strumento di partecipazione collettiva: rubarsi lo schiaccianoci, chiedere aiuto per aprire il guscio più resistente, preparare un "sandwich" di fico secco e noce da offrire a chi non l'ha mai mangiato aumenta la comunicazione tra persone e poi non dimentichiamo che da sempre è considerata simbolo di buona fortuna, sembra che già nell'antica Roma fosse tradizione regalare una pianta di nocciolo come augurio di prosperità e di pace; così come è innegabile che noccioline e pistacchi stanno sempre bene su ogni banco di bar all'ora dell'aperitivo; vogliamo poi dire che il pesto, genovese e non, non esisterebbe se non ci fossero i pinoli, le noci, i pistacchi?



Il mondo dei dolci poi non può rinunciare alla frutta secca, dalla spolverata di granella di nocciole sulla più semplice panna cotta al più complesso torrone, giusto per restare in tema natalizio, fino ai deliziosi cantuccini toscani, e questo solo per citarne alcuni. In questo numero della rivista però vogliamo parlare dell'utilizzo della frutta secca a guscio come

ingrediente per piatti salati, e sottolineo a frutta secca a guscio per non confonderla con altra frutta secca disidratata, per intenderci fichi secchi, uvetta, ecc. Sarà che è "canonico" proporre nel piatto qualcosa di croccante, sarà che anche gli chef stellati vi ricorrono per preziose ricette, sarà che la tendenza salutista ne suggerisce il consumo, ovviamente mo-

derato, per i benefici che apporta all'organismo (ad esclusione di chi è allergico o intollerante), non parliamo poi del suo uso veramente notevole nella dieta vegana, o sarà più semplicemente perché rende il piatto un po' speciale, sta di fatto che la frutta secca sta conquistando il suo posto a tavola in nuove versioni.



 <p>DOLCELEGNO liquore di liquirizia</p> <p>Dolcelegno è un liquore denso e corposo, prodotto con purissima liquirizia calabrese secondo un'antica ricetta erboristica.</p>	 <p>LEGNOAMARO liquore di genziana</p> <p>Legnoamaro è un liquore a base di radici di genziana dal retrogusto amaro e dal sapore inconfondibile, assolutamente naturale.</p>
<p>Cercasi distributori per zone libere.</p>	
<p>ERBORISTERIA Simoncelli Piazza Santa Restituta, 21 - 03039 Sora (Fr) tel./fax +39 0776 832100 info@erboristeriasimoncelli.com www.erboristeriasimoncelli.com</p>	



Forse una versione fra le più conosciute è l'utilizzo nelle insalate, semplice quella con rucola, scaglie di grana, pere e noci, golosa l'insalata di lattuga, mele e noci, a tutto gusto l'insalata di pollo con sedano, carote julienne, pinoli e mandorle ed una bella spruzzata di limone, molto gourmet l'insalata di pesce, il più semplice è il tonno fresco appena scottato, con insalata gentile, pomodorini, erba cipollina e un trito di mandorle, noci e pinoli.

Ma non finisce qui, la frutta secca, varia e aromatica, tostata o al naturale, intera, spezzata grossolanamente o tritata, può accompagnare gli antipasti, i primi e i secondi, di terra e di mare... inutile citare i dolci per i quali sappiamo quanto è essenziale.

Un tagliere composto anche solo da tre formaggi ben abbinati, ad esempio, in un orologio ideale di degustazione, partire dalla crescita accompagnata alle mandorle, seguire con un formaggio erborinato come il gorgonzola insieme alle noci, per chiudere con un pecorino stagionato abbinato ai pistacchi, è un antipasto perfetto. Altro antipasto gradevolissimo può essere un carpaccio di zucchine con parmigiano e pinoli. Semplice e veloce, un'insalatina di radicchio rosso, finocchio e noci. Sono alcune idee, ognuno poi sviluppa le proprie ma già fanno capire

la valenza della frutta secca in versione antipasto.

Se poi entriamo nel mondo dei primi piatti gli orizzonti si allargano, dalle tagliatelle allo "schiaccianoci", buonissime, con gorgonzola e noci (e se il gorgonzola non piace provate con il mascarpone) alle pennette con pomodorini e arachidi fino al prelibato piatto di linguine con vongole e un mix di frutta secca tritata; e non dimentichiamo il riso, noi suggeriamo una ricetta con le mandorle ma troppe se ne possono realizzare, basta dare un'occhiata alla cucina orientale per scoprire quanti abbinamenti frutta secca e riso possono essere "spadellati". Con la fredde stagione, quando mangiare zuppe, vellutate, creme e minestrone è un vero piacere, potreste pensare che non c'è spazio per noci e company... non è così. Crouton e frutta secca ci stanno benissimo!



Ed ora pensiamo ai secondi, a partire dalla carne di maiale che unita a mandorle o pistacchi è una favola, non è da meno il pollo, io lo preferisco con le mandorle, e la carne di manzo, un filetto rosolato con un mix di frutta secca ed accompagnato da



bietola caramellata è assolutamente da provare; se entriamo nelle ricette di mare non si può rinunciare al baccalà con granello di nocciole o a quello in agrodolce con uvetta e pinoli, in generale il merluzzo in tutte le sue declinazioni è il pesce che preferisco per abbinarlo alla frutta secca, anche qui vi invito a provare il filetto di merluzzo gratinato con noci, pinoli e farina di pistacchio. Per i pesci cosiddetti nobili si consiglia di prepararli in crosta di frutta secca eppure un branzino farcito da un mix di mandorle, pinoli, noci e nocciole, doverosamente tritati con succo di arancia e prezzemolo, e cotto al forno è una delizia del palato.

Frutta secca in ogni stagione, non solo a Natale o per ottimi dolci, ma per ricette più o meno complesse, raffinate o rustiche, ma sempre "insolite" e sfiziose.



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.

Demetra si fa dolce con la frutta secca

Dal ricco e variegato mondo dei prodotti Demetra possiamo sempre attingere per piacevolissime ricette, in questo numero vi proponiamo golosi dessert arricchiti da frutta secca.

Panna cotta al pistacchio

Ingredienti per 12 Porzioni: 1 busta di preparato per panna cotta Demetra, 500ml latte, 500ml panna, 100g crema al pistacchio Demetra, 100g pistacchi sgusciati Wiberg, q.b. zucchero semolato, q.b. topping al pistacchio Demetra

In un pentolino portare ad ebollizione latte e panna, togliere dal fuoco e unirvi il preparato per panna cotta, mischiare bene con una frusta e lasciare riposare per 2-3 minuti. Aggiungere alla panna cotta la crema di pistacchio, mettere il prodotto negli appositi stampini e deporre in frigorifero per almeno 4-6 ore. In una padella sciogliere lo zucchero, aggiungere i pistacchi e cuocerli per pochi minuti a fuoco vivo. Disporli, una volta caramellati, su una teglia e lasciarli raffreddare. Sformare la panna cotta al centro di un piatto, decorare con i pistacchi sbricciolati e il topping al pistacchio e servire.



Crêpes dolci con miele, frutta secca, cannella e mirtilli

Ingredienti per 12 porzioni: 1 busta preparato per crêpes Demetra, 500ml acqua, 20g zucchero, olio spray Wiberg q.b., 100g noci, 100g nocciole tostate, 100g mandorle pelate, 100g mirtilli disidratati, 300g miele millefiori della Valtellina Demetra, 2g cannella in polvere Wiberg, zucchero a velo q.b.

In una bacinella sciogliere il preparato per crêpes e lo zucchero con l'acqua e con l'aiuto di una frusta mischiare fino ad ottenere una pastella liscia e omogenea. A parte riscaldare una padella piccola per crêpes e dopo averla unta con l'olio spray formare 24 piccole crêpes. Tagliare a pezzi grossi la frutta secca e in una bacinella mischiare il composto ottenuto con i mirtilli, il miele e la cannella. Mettere un cucchiaino di ripieno ottenuto al centro della crespella e arrotolare. Mettere 2 crêpes al centro di un piatto e dopo averlo decorato con zucchero a velo e cannella servire.



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.AGENCEY.COM

Potrete trovare Svevi al PADIGLIONE C7 - STAND 083.

Svevi a Beer Attraction

Dopo la positiva esperienza dell'anno in corso, anche per il 2017 Svevi rinnova la sua partecipazione a BeerAttraction, la fiera internazionale dedicata al mondo della birra, che si svolgerà a Rimini dal 18 al 21 Febbraio.

Il mondo della produzione, distribuzione e consumo della birra è in costante crescita ed evoluzione, come testimoniato dal crescente consolidarsi di realtà come beershop e birrifici artigianali, che vanno sempre più ad affiancarsi alle grandi case produttrici. Svevi, azienda specializzata nel settore del food tedesco e bavarese, presente sul mercato dal 1980, si pone come

partner ideale per affiancare anche queste nuove realtà nello sviluppo di un menu che coniughi tradizione, qualità e praticità di preparazione. BeerAttraction sarà quindi al contempo un'occasione ideale per confermare vecchie e nuove collaborazioni e una imperdibile vetrina per presentare al grande pubblico la realtà dell'azienda, sempre in crescita e pronta ad accogliere le nuove tendenze del mercato. Con un vasto catalogo di prodotti originali, tedeschi e bavaresi in particolare ma anche olandesi, austriaci, belgi, inglesi e tex-mex, ogni tipo di locale, beershop o ristopub troverà la specialità che meglio si addice alla propria cucina, alla propria selezione di birre, all'immagine e all'identità del proprio locale. A vecchi e nuovi clienti così come a tutti gli interessati saranno presentate le novità per il 2017, alcune delle quali sviluppate nel laboratorio di produzione interno all'azienda che ormai affianca a pieno ritmo l'attività di importazione e distribuzione di prodotti originali tedeschi, come ad esempio il Kassler, piatto tipico della tradizione gastronomica tedesca, composto da carne di maiale derivata dal carrè, dissossato e cotto al forno, o ancora il maxi stinco, di dimensioni generose (1kg minimo garantito), con cotenna e carne morbida e compatta.

partner ideale per affiancare anche queste nuove realtà nello sviluppo di un menu che coniughi tradizione, qualità e praticità di preparazione. BeerAttraction sarà quindi al contempo un'occasione ideale per confermare vecchie e nuove collaborazioni e una imperdibile vetrina per presentare al grande pubblico la realtà dell'azienda, sempre in crescita e pronta ad ac-

DALLA CUCINA



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

VISIT US:
siamo al
SIGEP
2017
21-25 GENNAIO
2017 A RIMINI
PIERA

ROMA MARECA EXPO
PAD. D7
STAND 158
Ingresso EST



Fast Food diventa Fast Good.



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

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



WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT



Combi *Wave*

Frigge senz'olio e in meno tempo rispetto a una friggitrice normale. Scopri la novità in casa Techfood pronta a sorprenderti nella qualità, nella velocità e nel risparmio.



Un forno da banco e da cucina di ultima generazione prodotto per primi in Europa, made in Italy e che raccoglie in sé tutte le tecnologie utili alla cottura e riscaldamento di qualsiasi alimento.

L'obiettivo è: cuocere, riscaldare, scongelare, tostare, gratinare, rinvenire, sciogliere, friggere senz'olio, lessare, bollire, tostare, collaudare processi di cottura e di rinvenimento attraverso tutte le tecnologie disponibili attualmente conosciute.

Le tecnologie utilizzate sono:

- resistenza all'infrarosso instagrill;
- sistema di ventilazione forzata per il riscaldamento immediato della camera di cottura;
- magnetron professionali per le microonde;
- software appositamente studiato per interfacciare, modulare e abbinare le tre tecnologie di cottura/riscaldamento.

Il software è impostato con innumerevoli ricette e grazie ad esso si può facilmente gestire il display da 6 pollici LCD a colori, attraverso la porta USB si potranno implementare ricette e menù.

Con la sua turbo ventilazione che spara aria a 100 Km/h, il forno interpreta perfettamente tutte le cotture/riscaldamento, dall'effetto "crispy" per pizze e panini, il rinvenimento di prodotti congelati precotti fino allo scioglimento o scongelamento controllato.

Il forno si presta per tutte quelle operazioni che vanno da 5 secondi fino a 3 minuti di cottura, è lo strumento necessario per offrire qualsiasi tipologia di prodotto: dolce, snack, per il pranzo, la cena o il dopo cena che necessitano di una alta produttività con pochi ingombri. Lo strumento necessario per: birrerie, ristoranti, mense, collettività, ristorazione nei supermercati, centri sportivi, catene e ovunque ci sia la necessità di offrire un menù variegato in pochissimo tempo e ad un folto pubblico.

Per informazioni:
www.techfood.it



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



III Gran Capitolo dei Cavalieri d'Orval

Il 9 ottobre, a Presezzo in provincia di Bergamo, l'Ambasciata Italiana della Confraternita Belga dei Cavalieri dell'Abbazia-Birreria Trappista Notre Dame d'Orval ha organizzato il 3° incontro italo-belga, occasione di scambio culturale e zytho-gastronomico, che ha visto la nomina di nuovi Cavalieri.



I Sossons d'Orval, come sono chiamati nel dialetto belga gli "Amici d'Orval", si sono riuniti per la terza volta da quando è stata inaugurata la sede operativa italiana a Torre dè Roveri. Ad accoglierli e fare da anfitrione il Gran Maestro Ambasciatore per l'Italia Cesare Assolari. È stato un week-end lungo, ricco di degustazioni di piatti tipici lombardi consumati nell'Enoteca con cucina

Porta Osio di Bergamo, nella *Pizzeria Da Claudio* a Ponte San Pietro, nel *Bistrot Mediterraneo Esco* di Milano, all'*One Restaurant Chicco Coria* di Dalmine, un tour gastronomico in cui non è mai mancata la mitica birra trappista Orval e che è culminato nel Pranzo Sociale nella sala Caravaggio dell'*Hotel Relais Settecento* di Presezzo. Non solo specialità zytho-gastronomiche ma anche visite

guidate a monumenti e luoghi storici, fra questi particolare interesse ha suscitato la visita dei monasteri Vallombrosiani così come non potevano che destare emozione il Castello Sforzesco e il Duomo di Milano. Il clou dell'incontro è stato la domenica 9, quando è stato celebrato il III Gran Capitolo che ha visto una grande affluenza per la nomina di nuovi Cavalieri Ordinari provenienti da tante parti d'Italia, dalla Puglia al Trentino Alto Adige. E qui è bene spiegare che i Cavalieri d'Orval si suddividono in tre categorie: Ordinari, coloro che si impegnano ad amare e rispettare i prodotti di Orval e a divulgarne la cultura; d'Onore, coloro che per motivi professionali hanno contribuito utilmente all'Associazione; Risto-Zytholoog, coloro che sono proprietari di locali della ristorazione e che, insieme all'Associazione, apprendono e trasmettono alla clientela l'arte della birra belga, anche in abbinamento a piatti tradizionali del territorio.

L'investitura è stata emotivamente coinvolgente, l'atto di mettere la toga arancio e marrone proveniente dall'Abbazia trappista di Orval fa sempre un grande effetto, ancor più accentuato dall'abbraccio riservato a ciascuno dei nuovi Cavalieri, un abbraccio che è simbolo di appartenenza e fratellanza. Essere Cavaliere d'Orval non è solo prestigioso, è in primis un impegno verso la zytho-gastronomia d'Orval in Italia e il suo regolamento interno. Anche nella Cerimonia di Intronizzazione non

è mancato l'abbinamento birra-cibo grazie all'intervento di un Caseificio produttore di Parmigiano Reggiano: il casaro ha effettuato il rito del taglio di una forma da 40kg invecchiata 36 mesi... il modo migliore per festeggiare i nuovi Cavalieri con birra d'Orval e scaglie di Parmigiano Reggiano!

Questo III Capitolo ha visto anche la presentazione del programma per il 2017 che sinteticamente riportiamo:

- Visita in Abbazia-Birreria di Orval ad aprile per il Gran Capitolo Belga;
- Esperienza di vita monastica come "Pellegrino" a maggio all'abbazia d'Orval;
- Presentazione del primo libro sull'Abbazia-Birreria N.D. d'Orval in italiano con una approfondita ricerca storica, fatto dal nostro Gran Maestro Ambasciatore in collaborazione con un noto scrittore bergamasco.
- Visita al Week end della birra Bel-

ga a Bruxelles a Settembre, dove ben 55 birrerie presentano oltre 250 birre di loro produzione, e visita guidata alla più antica Malteria d'Europa e al Museo e alle coltivazioni di luppolo nel nord ovest del Belgio.

• IV Gran Capitolo dell'A.I.S.D.O. Presezzo - Settembre 2017

• Week end dell' AISDO, due giorni di presentazione e informazioni riguardante la nostra Ambasciata, con possibilità di frequentare il corso Cavalieri d'Orval - Orvalijs e iscrizione a candidato Cavaliere Aisdo.

• Serata di presentazione del Cioccolato all'Orval e Formaggi d.o.p. con la birra Orval.

• Partecipazione come "giuria" al Concorso "Orval Gastronomy Awards" dove alcuni Chef si sfidano cucinando dei piatti con la birra di Orval.

A concludere la giornata un bel cadeau per tutti gli ospiti: un calice d'Orval in ceramica di Gubbio.



Come ben sappiamo, una birra è Authentic Trappist Product quando è prodotta all'interno di un'abbazia trappista, è supervisionata dai monaci dell'abbazia, non ha scopi di lucro. La birra d'Orval risponde a questi canoni perché è prodotta nel monastero Cistercense Belga dell'ordine della stretta osservanza Trappista dove i monaci, in collaborazione con personale laico, continuano a seguire l'antica ricetta nel rispetto del principio benedettino "ora et labora". Essere oggi Cavaliere d'Orval significa apprendere e divulgare quanto questa mistica Abbazia tramanda.

IRÈTICO

SINGLE MALT WHISKY



Famosa per le sue grappe e i suoi liquori, la Distilleria Psenner da sempre è caratterizzata dalla continua ricerca di nuovi prodotti. Oggi propone sul mercato uno straordinario whisky single malt.

La storia della Distilleria Psenner coincide con quella del suo fondatore, Ludwig Psenner, nato nel 1920 nei pressi di Termeno, città famosa per la produzione del vino. Cominciò da giovanissimo a dedicare con passione le sue energie al mestiere della distillazione, di cui riuscì in poco tempo a conoscere tutti i segreti. Grazie alla sua abilità a soli 27 anni installò il suo primo alambicco a bagnomaria per produrre la grappa in proprio: le basi della Distilleria Psenner erano state gettate.

La Distilleria Psenner ha ereditato un importante patrimonio dal passato e lo ha investito con costanza e passione nella direzione del futuro. Oggi la caratterizza un intenso sviluppo tecnologico, la continua ricerca di nuovi prodotti, lo spirito di conquista di nuovi mercati, la rintracciabilità delle materie prime, il controllo qualità rigoroso. Una Distilleria in continua crescita, proiettata nel domani, con una gamma di prodotti ricca e di altissima qualità, riconosciuta dagli esperti del settore sia a livello nazionale che internazionale.

La ricerca ha portato questa azienda altoatesina all'originale idea del distillato Williams, un'acquavite con la pera nella bottiglia, ed ora sorprende il mercato italiano con un Single Malt Whisky davvero da scoprire! Nasce così nell'Italia nord-orientale, nella terra dove duemila anni fa vivano i Reti, liberi e selvaggi,

eRético single malt whisky, il cui affinamento in barrique che hanno contenuto in precedenza grappa e sherry gli conferisce profumi speziati, note affumicate e toni fruttati, aromi che si ritrovano nel gusto elegante del sapore affumicato e speziato con retrogusto di frutta succosa. eRético è un whisky corposo e morbido, con un persistente e pronunciato retrogusto di grappa. Un whisky unico "made in Italy" che come tutti i prodotti della Distilleria Psenner merita un plauso.



STAY COASTAL



CORONADO

BREWING CO.

FINALMENTE ALLA SPINA!
Potrete volare dall'Italia direttamente nella baia di Coronado, in California, in un sorso!



In KeyKeg da 30 litri!

CORONADO

Since 1987
F&G
Premium Worldwide Beverage

CALIFORNIA



Si è appena concluso, a Fiera di Rimini, il salone internazionale dedicato ai prodotti e al mercato senza glutine che ha visto la presenza dei maggiori leader del settore food senza glutine che coprono tutta la filiera produttiva dai macchinari, alle materie prime, semilavorati e prodotti finiti.

DAURA MÄRZEN: TRIONFO AL GLUTEN FREE AWARDS 2016

È in aumento in Italia il numero di prodotti dedicati al senza glutine, non solo perché la nostra nazione presenta una quota elevata di persone intolleranti ma anche perché molti adottano il gluten free nella propria dieta per motivi salutistici. Tutto ciò ha portato alla nascita di fiere specializzate fra cui spicca Gluten Free Expo di Rimini che ha proposto molti eventi. Uno di questi è stata la prima edizione dei *Gluten Free Awards* che premiano l'impegno delle aziende espositrici che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di prodotti distribuiti da giugno 2015 a giugno 2016. Ed è proprio nell'ambito di questo evento che, nella categoria Birra, la vittoria è andata alla **Daura Märzen 7,2°**, la birra doppio malto d'orzo, ambrata,



dagli intensi aromi di malto ma con un contenuto di glutine garantito sotto le 3 parti per milione (ppm). Un nuovo successo per l'unica doppio malto d'orzo dalla parte dei celiaci. Daura Märzen continua la tradizione di **Daura Damm** la birra gluten free **più premiata al mondo** che nasce sempre dal malto d'orzo ma che, con tecnologie avanzate in collaborazione con l'Unità del Glutine del Centro di Ricerche dell'Università di Madrid, garantisce un livello di glutine anche in questo caso inferiore a 3 ppm.

Anche Daura Märzen 7.2° insieme a Daura Damm 5.4° è parte di **Quality Beer Academy**, progetto di formazione e promozione della Cultura birraia promosso da Radeberger Gruppe Italia.

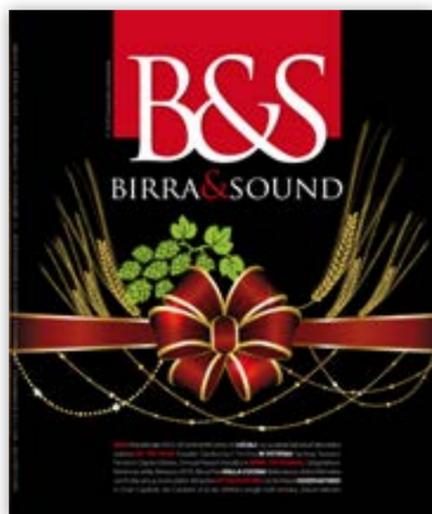
Progetta
il tuo Locale.

Con noi.



Via Asi Consortile z.i. Ferentino (FR)
Tel. 0775.224034/5 - Fax 0775.224032

www.generalg3.it
progettazione@generalg3.it



Anno 17 n°6 - 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

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
01036 Nepi - Viterbo

Per la vostra pubblicità:
info@birraandsound.it
Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

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

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai	Pag 41
Tel. +39 0423 681983	
Amarcord	Pag 37
www.amarcord.it	
Antico Liquorificio Tre Fontane	Pag 45
Tel. +39 06 20749014	
BiBirra	Pag 25
www.bibirra.it	
Birradamare	Pag 38
www.birradamare.it	
Birra Flea	Pag 47
www.birraflea.com	
Birrificio Due Mastri	Pag 41
www.iduemastri.it	
Birrificio Geco	Pag 40
www.birrificiogeco.it	
Bitburger Braugruppe	Pag 17
martin.rederlechner@bitburger.de	
Ceres	Pag 21
www.ceres.com	
Cisk Farsons	Pag IV
www.cisk.com	
DB 5.0 i-charger	Pag 43
Tel. +39 073 5781828	
Demetra	Pag 53
www.demetrafood.it	
DolceLegno	Pag 49
www.erboristeriasimoncelli.com	
Doppio Malto	Pag 41
Tel. +39 031 3334187	
Elgood's	Pag 57
Tel. +39 06.20749014	
F&G	Pag 61
Tel. +39 011 9048100	
Forst	Pag II
www.forst.it	
G.E.	Pag 51
www.gediberti.it	
GG3	Pag 63
Tel. +39 0775 224034/35	
Göller Brauerei	Pag 35
Tel. +39 06 20749014	
Gouden Carolus	Pag 29
Tel. +39 06 20749014	
Haacht	Pag 6
www.haacht.com	
HB München	Pag III
Tel. +49 8992105/0	
Italian Exhibition Group/Rimini Fiera	Pag 15
www.beerattraction.com	
Jacob	Pag 4
www.brauerei-jacob.de	
Lantmännen Unibake	Pag 55
www.lantmannen-unibake.it	
Mutinelli Weltenburger	Pag 8
Tel. +39 0464 431101	
Primator	Pag 9
www.primator.cz	
Radeberger DAB	Pag 7
www.radeberger.it	
Riva del Garda - Fierecongressi S.p.A.	Pag 13
www.exporivahotel.it	
San Gabriel	Pag 41
Tel. +39 0422 202188	
Stiegl	Pag 11
Tel. +39 0763 316181	
Svevi	Pag 54
Tel. +39 050 804683	
Tapi	Pag 39
Tel. +39 049 5797300	
Tre Fontane	Pag 5
Tel. +39 06 20749014	
Vin Service	Pag 10
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



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



MALTA
ES 1928 TD



INDEPENDENT FAMILY BREWERS

WWW.FARSONS.COM

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