

n° 1/2017 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**INAUGURAZIONI** Ca' dei Gobj a Trento **LOCALI** Dama Capricciosa a Ponte Taro di Noceto, Rose&Crown a Rimini **IN VETRINA** Bitburger Premium Pils, Spencer Brewery, Beverage & Food Group **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, I Due Mastri **TENDENZE** Doppio Malto-Fabbrica di Birra

Continuate a seguirci su [www.birraandsound.it](http://www.birraandsound.it)  birraandsound



# 20 ANNI DA RACCONTARE

ANNIVERSARY 1997 · 2017  
ITALIAN CRAFT BEER

**Beer Attraction**  
Feb 18-21 - Rimini  
Pad. C5  
Stand 110

WWW.AMARCORD.IT

magazine.it

di Piero Ceccarini

# B&S

**E** in questo periodo dell'anno che andiamo ad affrontare la fatica delle fiere (a ridosso della edizione di questo numero cadono due appuntamenti come Riva del Garda con Expo Riva Hotel e Rimini con Sigep e BeerAttraction) e tutti gli appartenenti al settore si fanno la stessa domanda: "partecipare alle fiere serve?". Forse è il nostro modo di partecipare alle fiere che deve essere aggiornato! Un tempo le fiere erano una delle poche opportunità per fare incontrare venditori e compratori, questi luoghi erano forse gli unici per presentare le novità, per confrontarsi fra addetti ai lavori e, spesso, erano anche l'occasione per capire come posizionare sul mercato i prodotti, come orientare le produzioni. Tutte queste attrattive, oggi, le fiere di settore non le hanno più. Il mondo attuale delle comunicazioni, e soprattutto Internet, ha cambiato

profondamente il rapporto fra l'azienda di produzione ed il mercato. Allora è il caso di chiederci cosa facciamo per migliorare le nostre fiere di settore, forse dobbiamo abbandonare gli atteggiamenti critici e passare ad essere proponenti attivi. Se vogliamo (e ci servono) delle fiere più "importanti" per le economie del settore, tutti noi potremmo metter in campo idee, sostenerle e se è il caso migliorarle. Noi, e intendo dire la nostra rivista, tutti gli anni abbiamo portato una nuova iniziativa che, seppur modesta, si integrava in questo spirito di partecipazione e sviluppo. I nostri Enti fieristici propongono sempre più fiere specializzate... e gli espositori quali novità proporranno? che iniziative possono organizzare? e i visitatori, intesi come addetti ai lavori, distributori, buyer e associazioni di categoria, in che modo intendono contribuire ad un processo di innovazione di questi momenti di incontro ancora così importanti?

Ebbene, il messaggio che intendiamo far passare è che tutte le componenti del settore devono immaginare di giocare la partita e non andare a vederla comodamente seduti in tribuna.

Per quanto ci riguarda, questo è l'anno del web e, attraverso la nostra rivista e la Rete, eseguiremo il tentativo di allungare il tempo espositivo, l'informazione su novità e prodotti, la promozione degli scambi commerciali. Arrivederci in fiera.



# SOMMARIO

4

## NEW ENTRY



12

BACK

• Reportage da **Horeca Expo Gent 2016**, fiera specializzata per il settore alimentare e della ristorazione commerciale.



20

INAUGURAZIONI

• È del 20 novembre scorso l'apertura del nuovo locale **Ca' dei Gobj** in pieno centro storico a Trento.



22

LOCALI

• In via Emilia 41/A a Ponte Taro di Noceto (PR), un locale in cui vivere un'esperienza unica e irripetibile: **Dama Capricciosa**.



• Dal 1964 a Rimini il primo pub aperto in Italia, **Rose & Crown**, un locale che non ha mai tradito la sua idea originale.



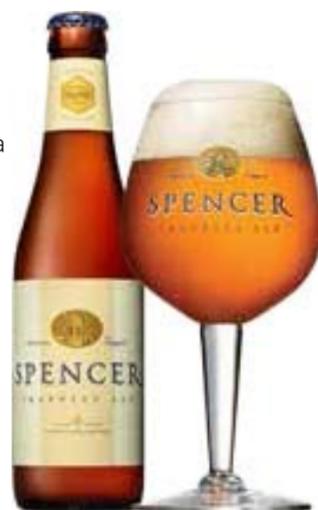
30

IN VETRINA

• Dopo 200 anni e sette generazioni in mano alla stessa famiglia, Bitburger è il marchio di birra alla spina numero uno in Germania: **Bitburger Premium Pils**



• **Spencer Brewery**, la birreria trappista dell'Abbazia St. Joseph's di Spencer-USA, finalmente nel nostro Paese grazie a G.S. Distribuzione Italia.



• A Fondi, **BFG, Beverage & Food Group**, azienda di distribuzione che ha il suo core business nella birra, fra i tanti marchi in portfolio brilla HB München



## SPIGOLATURE

38



46

BIRRE ARTIGIANALI

• Nasce a Prato nel 2008 il **Birrificcio I Due Mastri**, binomio perfetto di artigianalità dei prodotti e servizio impeccabile



48

TENDENZE

• **Doppio Malto - Fabbrica di Birra**, un nuovo format di ristorazione che combina cucina e produzione di birra in loco.



## DENTRO LA COTTA

44



56

DALLA CUCINA

• **Novità in casa Demetra**: Baccalà Mantecato proposto in due ricette.

• Ampia scelta di prodotti, consulenza e suggerimenti, questo è il **Vantaggio competitivo con Svevi**.



50

ATTREZZATURE



• **Tapi SpA** ha creato **MeKano**: il rivoluzionario tappo meccanico soluzione ideale per la chiusura di bottiglie di birra.

52

IT

• Nella società attuale smartphone e tablet hanno creato una nuova esigenza, la ricarica dell'apparecchio: **i-Charger per ricaricarsi ovunque**.



54

DALLA CUCINA

• È di tendenza, di grande impatto visivo ed olfattivo, è salutare, è un metodo di cottura pratico e veloce: **La vasocottura**.



64

OSSERVATORIO

• **Dolcelegno e Legnoamaro**, due liquori creati dall'erborista Donato Simoncelli.

• Innovativi sistemi per sanificare e refrigerare i bicchieri da **Tundra Ice International**.

• Combattere lo spreco alimentare con **Cuki Save Bag**, ora anche **nei ristoranti Eatly**.

• Nella gamma Interbrau entra **Staropramen**, la birra di Praga.





# ia-ia-oh Mangeria



Il nome si ispira alla canzone "nella vecchia fattoria"... ma qui parliamo di "mangeria". Presto spiegato, nel moderno centro commerciale Quasar Village di Corciano (Pg), shopping village innovativo per acquisti, tempo libero e relax, si erge un vecchio casolare: è qui che nasce un locale che nel design di riciclo e nell'offerta gastronomica riporta

al gusto dei cibi semplici e genuini. Fra tutti spiccano le carni, da scegliere da un bancone macelleria ricco di tagli e qualità diversi: qui il cliente sceglie cosa vuole e la quantità... e poi il fuoco è sempre acceso per una perfetta cottura alla brace; altrettanto appetitosi i piatti per i quali è irrinunciabile la "scarpetta"... e tanto altro, sempre fresco e preparato al mo-

mento. Vini e birre di qualità accompagnano gli ottimi cibi. La Mangeria ia-ia-oh è aperta a pranzo e cena, con offerte diverse per i vari momenti della giornata. Ha inaugurato il 24 settembre scorso e già ha conquistato clienti da tutto l'hinterland che ne apprezzano ambiente, qualità e servizio.



# STANCO DI SPENDERE INUTILMENTE 40 EURO AL GIORNO?

CON COMBI WAVE RISPARMI IN OLIO E ELETTRICITÀ.

SAREMO PRESENTI A:  
**BEER  
ATTRACTION  
RIMINI FIERE  
18-21 FEBBRAIO**

## GRAN MENU'



90 SECONDI



HAMBURGER E PATATINE

90 SECONDI



FRITTI MISTI

90 SECONDI



PIZZA SURGELATA

60 SECONDI



FIorentINA

70 SECONDI



GAMBERONI AL LARDO

70 SECONDI



VERDURE ALLA GRIGLIA



TURBO VENTILAZIONE

SCONGELA RAPIDAMENTE



INFRAROSSI

DÀ L'EFFETTO CRISPY



MICROONDE

CUOCE DALL'INTERNO



CONVERTITORE CATALITICO

ELIMINA FUMI ED ODORI



MENU PREIMPOSTATI



UTILIZZO 24H



SENZA SPECIALIZZAZIONI



NON NECESSITA DI CAPPA O IMPIANTI FILTRANTI

www.techfood.it |   

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.

800 014 405

**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS 



ICEFALL  
ALLUMINIO  
NERO E  
BIANCO

NUOVE COLONNE  
CON MOLTE FINITURE A  
DISPOSIZIONE PER  
PERSONALIZZARE IL  
VOSTRO LOCALE



BLOOM  
CROMO E  
CARBONIO



ICEFALL  
CROMO E  
RAME ANTICO



CRAFT AIR:  
SOPRA BANCO  
PER FUSTI IN PET  
SENZA UTILIZZO  
DI CO2



CRAFT TROLLEY AIR: LA SOLUZIONE  
PORTATILE PER I FUSTI IN PET SENZA CO2

## Da Beverfood Guidaonline Birre&Birre 2016

La Guidaonline Birre&Birre Edizione 2016 è una pubblicazione di editoria digitale, unica nel suo settore, dedicata innanzitutto agli operatori professionali (importatori, distributori e grossisti, buyer della grande distribuzione, locali birrai, ecc.), agli operatori della comunicazione interessati al settore ed a tutti gli appassionati che vogliono tenersi informati sul variegato e complesso mondo delle birre

La guida prende in considerazione tutte le marche di birra, prodotte in Italia o importate da oltre 30 paesi diversi, commercializzate in Italia.

È disponibile per il download gratuito sul portale [beverfood.com](http://www.beverfood.com) e consente di poter navigare velocemente tra le varie marche di birra e approfondire immediatamente tutti i dettagli, linkando sui siti dei produttori, riportati in corrispondenza di ogni marca.



Link per il download gratuito:

<http://www.beverfood.com/downloads/guidaonline-birre-birre/>

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

L'ARTE DI GODERSI LA VITA:  
STIEGL.



L'ARTE BRASSICOLA DI ALTO LIVELLO.

## Cucina "on the road"

**Green Pepper**, il food truck della cuoca cesenate Federica Zammarchi, porta sulle strade le *Verdure di Romagna* di SIPO abbinata a ricette semplici e naturali, rivisitate nella chiave moderna dello street food. Federica, dopo diverse esperienze in locali della ristorazione e una visione internazionale, ha deciso nell'estate del 2016 di far partire il suo sogno: una cucina su 4 ruote che ricrea in piccolo il calore della casa e che viaggia di stagione in stagione utilizzando prodotti freschi e locali per catering, feste private e street food.



## Marston's Pearl Jet

Dopo il logo del birrificio e l'etichetta della Old Empire IPA, il rinnovamento dell'immagine di Marston's Brewery tocca anche la Stout di famiglia: la classica Oyster Stout viene infatti sostituita dalla **Pearl Jet**, una "perla nera" dall'intenso profumo di caffè e cioccolato amaro, liscia e setosa al palato con note dolci, di melassa, bilanciate da una decisa amarezza finale, come la tradizione delle autentiche Stout del passato richiedeva.



Dalla più antica  
Birreria di monastero al mondo...

Weltenburger  
Kloster



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

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

# La festa può iniziare!



Založeno 1872  
**PRIMATOR**  
PIVOVAR NÁCHOD

Specialista  
na speciály

NÁCHOD  
CZECH REPUBLIC

Da quattro  
a dieci gradi  
di ...emozione...

**PRIMATOR**

[www.primator.cz](http://www.primator.cz)

e-mail: [infoprimatorpivo@yahoo.it](mailto:infoprimatorpivo@yahoo.it)

tel.: +39 345.1202704, +39 339.7797824

## Il crepuscolo degli Chef

*Il crepuscolo degli Chef – Gli italiani e il cibo tra bolla mediatica e crisi dei consumi* questo il titolo dell'ultimo libro di Davide Paolini, scrittore, conduttore radiofonico di Radio24, esperto e cultore del cibo a 360°. Un volume, edito da Longanesi, che pone l'accento sull'attuale situazione della gastronomia in Italia. La spettacolarizzazione mediatica del cibo non corrisponde ad una reale cultura del mangiare bene. La maggior parte delle volte si tratta solo di voyeurismo gastronomico che non porta a nessun reale approfondimento, anzi si può riscontrare un progressivo abbassamento dei consumi. *In Italia nell'ultimo anno hanno chiuso i battenti circa 10.000 ristoranti* - afferma Davide Paolini - *e questo testimonia come esista una bolla mediatica legata al food fashion. Il cibo è diventato altro da ciò che era e rappresentava sino a ieri: ammicca dalle vetrine di negozi e librerie, appare a tutte le ore sugli schermi televisivi, pende dai cartelloni pubblicitari, naviga in rete. Il cibo sta diventando un'ossessione.* Un libro impietoso e divertente, che vuole dimostrare la realtà appare molto diversa: quello che quotidianamente in tv viene spacciata come cultura gastronomica spesso è solo uno spettacolo privo di qualità.



**PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO**

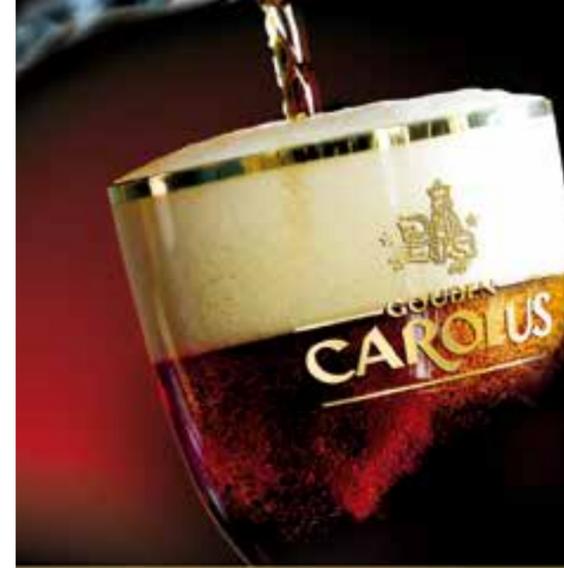
**Jacob**  
Familienbrauerei  
BREMENWISSENER WEISSBIERSPEZIALITÄT  
DIE SAUBERSTEN UND BESTEN WEISSBIERE DER WELT

[www.brauerei-jacob.de](http://www.brauerei-jacob.de)  
[info@brauerei-jacob.de](mailto:info@brauerei-jacob.de)

## GOUDEN CAROLUS CLASSIC

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

**WBA**  
WORLD  
BEER  
AWARDS  
WORLD'S BEST  
DARK



## GOUDEN CAROLUS TRIPEL

PREMIATA  
COME LA **MIGLIORE  
TRIPLE  
DEL MONDO**

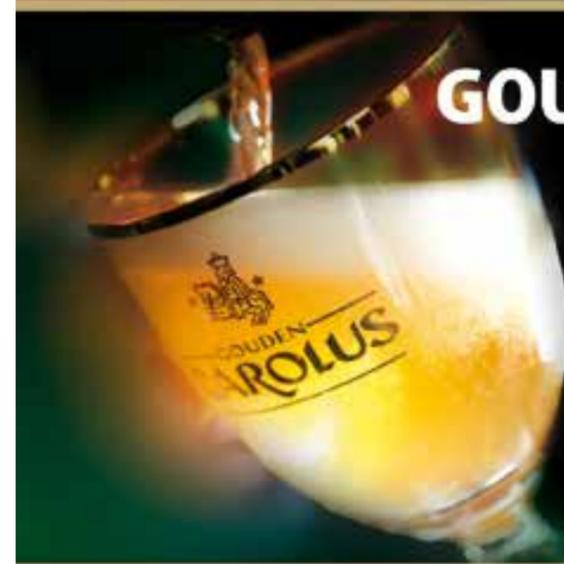
**WBA**  
WORLD  
BEER  
AWARDS  
WORLD'S BEST  
PALE  
BELGIAN  
STYLE TRIPEL



## GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR

PREMIATA  
COME LA **EUROPE GOLD  
IMPERIAL IPA**

**WORLD  
BEER  
AWARDS**  
EUROPE  
GOLD



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](mailto:info@gsdistribuzioneitalia.it) | [www.gsdistribuzioneitalia.it](http://www.gsdistribuzioneitalia.it)



# Tongerlo

+ BIRRA D'ABBAZIA BELGA +

WORLD BEER AWARDS  
WORLD'S BEST BEER



+ BRUNA +  
alc. 6,5% vol.

+ BIONDA +  
alc. 6% vol.

+ PRIOR +  
alc. 9% vol.

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

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

www.tongerlo.be



ANNO 1878  
HAACHT  
BROUWERIJ-BRASSERIE  
www.haacht.com

Per informazioni commerciali:

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



## HORECA EXPO GENT 2016

di Luca Gennaro

**Reportage da Flanders Expo di Gent a cui abbiamo partecipato per la 28a edizione di un evento che sempre più sta coinvolgendo anche gli operatori e i visitatori italiani e per il quale già annunciamo il prossimo appuntamento, dal 19 al 23 novembre... da non perdere!**

**N**on è certo la prima volta che visitiamo Gent ma ogni volta è un piacere perché la città merita a pieno titolo di essere stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Andare in fiera a Horeca Expo, già di per sé un'esperienza a cui non rinunciare per chi opera nel settore food&beverage, senza trovare uno spazio di tempo per vedere alcune meraviglie della città è un errore. Due buoni motivi quindi ci hanno spinto a tornare nel capoluogo delle Fiandre orientali dove si è svolta la ventottesima edizione di Horeca Expo, fiera specializzata per il settore alimentare e della ristorazione commerciale. Il ristorante, inteso nella più larga accezione, è certamente prioritario in questa manifestazione, ma altrettanto importanti sono la caffetteria, la pasticceria, il bar e la birreria, e sono proprio le birre il motivo della nostra visita.



Il meglio del Belgio è qui, con le sue birrerie e con i suoi tanti stand, ma Horeca Expo attrae case birrarie da tutto il mondo perché è veramente diventata uno dei punti di riferimento internazionali per l'horeca... ve ne renderete conto dal nostro reportage fotografico.

La manifestazione che si è svolta dal 20 al 24 novembre come sempre pone sotto il riflettore l'offerta e l'innovazione di ogni segmento horeca: Food e non Food (all'interno di questo padiglione anche l'area Wine & Spirits Boulevard e Chef's Place, Coffe & Sweets, Interior & Technology, Fresh & Authentic, Kitchen Hardware, Café World & Nightlife, Snack & Fast Food... di che sbizzarrirsi alla ricerca di spunti per la propria attività.

BACK



Questo anno poi, all'ingresso del padiglione 3, ci siamo soffermati alla Innovation Platform dove, come visitatori qualsiasi e non come stampa, abbiamo potuto votare per l'innovazione preferita. A movimentare la fiera una miriade di concorsi culinari, laboratori, seminari e incontri dedicati alle tendenze del settore.

Horeca Expo Gent è ben più di un salone, per la completezza, per l'organizzazione, per le innovazioni che propone. Non a caso i 650 espositori presenti hanno colto questa occasione per presentare le loro novità e l'afflusso di quasi 54.000 visitatori ha reso giustizia del loro investimento.

#### Fatti e cifre

Più di 650 espositori  
53.337 visitatori professionali  
54.000 mq  
3.000 marchi

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

## FERMENTAZIONE MISTA E MATURAZIONE IN BOTTI DI ROVERE

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



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

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

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



[WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT](http://WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT)

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



Ricco il programma della 41a edizione di Expo Riva Hotel, evento patrocinato da Federalberghi e Federturismo Confindustria, dedicato ai professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale: 8 padiglioni espositivi suddivisi in 4 grandi aree tematiche, Indoor & Outdoor Contract, Coffee & Beverage, Food & Equipment, Eco-Wellness & Consulting.

# Expo Riva Hotel



La manifestazione fieristica, punto di riferimento del settore Ho.Re.Ca. prevede l'ampliamento di due aree. L'area **Solobirra**, rivolta a chi è alla ricerca delle **migliori birre artigianali**, con particolare attenzione ai **Microbirrifici** italiani ed internazionali, proporrà ben 26 aziende che la animeranno. Si potranno degustare le tante birre ma anche partecipare a incontri formativi e seminari, nonché essere protagonisti del concorso **Solobirra 2017**, caratterizzato da tre premi: Solobirra 2017, Birra dell'Anno 2017 e Giuria Popolare. **RPM - Riva Pianeta Mixology** è invece un'area espositiva dedicata all'**arte del bere miscelato**, dove oltre venti ricercate aziende di nicchia propongono esclusivi prodotti ma dove si potranno anche visionare e testare le più moderne attrezzature da bar. Il cuore dell'area sarà suddiviso in due parti: un cocktail bar con una drink list tutta dedicata ai miscelati preparati con i prodotti presenti nell'area espositiva e l'area seminari, dove si potranno seguire imperdibili master con relatori di fama internazionale. Importanti poi le collaborazioni continuative, come ad esempio quelle con **ASPI, Associazione della Sommellerie Professionale Italiana**, e **AMIRA, Associazione Maitre Italiani Ristoranti ed Alberghi** che

saranno insieme in un'area espositiva di 600 mq per un percorso di degustazioni completamente innovativo. Una proposta che arricchisce il programma, già caratterizzato da competizioni proposte dalla **Federazione Italiana Cuochi: Street Food Contest** ovvero una riscoperta e celebrazione del cibo di strada, **Jam Cup 2017** che rientra nel progetto Coordinamento Giovani della FIC e **Riso In Rosa**, che vedrà impegnate le cuoche della Federazione in una competizione con il riso protagonista. L'area tematica Food & Equipment vedrà anche impegnata l'**Associazione Celiachia Trentino** con proposte gluten free, in programma tutti i giorni alle 13 e alle 15, e l'**Associazione Cuochi Mantovani** con cooking show. Essendo in Italia non possono ovviamente mancare **la pizza e la pasta**, con appuntamenti organizzati dalla **Scuola Italiana Pizzaioli**. Non mancheranno appuntamenti e incontri con le Associazioni del territorio quali l'**Associazione Cuochi Trentini** che ha aderito all'evento e che proporrà interessanti collaborazioni legate alla pasticceria.

Oltre alla variegata **proposta espositiva**, la fiera è sempre più un importante **luogo di incontro** e di **aggiornamento per gli operatori**, con seminari, master e convegni legati alle ultime tendenze del settore. Essendo la **formazione il filo conduttore** degli eventi fieristici organizzati da Riva del Garda Fierecongressi SpA, Expo Riva Hotel propone, in collaborazione con **Teamwork**, società specializzata in consulenza alberghiera, **Expo Riva Hotel Academy**, workshop itinerante che a Riva del Garda proporrà oltre **40 seminari** con esperti del settore e che proseguirà per tutto l'anno sul territorio nazionale.



# EXPORIVAHOTEL

## 2017 QUARANTUNESIMA EDIZIONE

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



**5 - 8 FEBBRAIO 2017**  
**RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO**  
 #exporivahotel - [www.exporivahotel.it](http://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 \_\_\_\_\_

AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL D.LGS. 196/03 LA INFORMAZIONI 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'ISTITUZIONE 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 (invo 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](http://www.exporivahotel.it)  
[info@exporivahotel.it](mailto:info@exporivahotel.it)



## A BEER ATTRACTION TORNA LA "BIRRA DELL'ANNO"

Dal 18 al 21 febbraio tutti a Rimini per la kermesse internazionale dedicata alle specialità birrarie, birre artigianali, tecnologie e materie prime.

Dagli appassionati è ormai considerata la cerimonia degli Oscar del movimento birraio italiano. **Birra dell'Anno**, il concorso giunto alla sua dodicesima edizione, sarà il termometro che misura, oltre all'eccellenza del prodotto e al prestigio dei birrifici, il fermento nel settore dando conto di realtà emergenti, professionalità, passione e novità.

La cerimonia di premiazione del contest, promosso come sempre da Unionbirrai in collaborazione con Italian Exhibition Group, si terrà  **sabato 18 febbraio 2017** all'interno di Beer Attraction (IEG-Fiera di Rimini, 18-21 febbraio), la kermesse internazionale dedicata alle specialità birrarie, birre artigianali, tecnologie e materie prime realizzata in partnership con UB, i media GBI e Il Mondo della Birra e patrocinata da Italgrob. Con il format della manifestazione che nel 2017 si rinnoverà introducendo due sezioni, **FoodAttraction**, dedicata allo specialtyfood per i nuovi format di ristorazione e **BB Tech Expo - Beer&Beverage Technologies**, anche Birra dell'Anno alzerà il livello di competizione e partecipazione.

A dimostrarlo, sono i numeri: le categorie degli stili birrari cambiano in toto e passano da 26 a 29, la giuria invece vedrà un panel di 72 giudici

di estrazione internazionale - 12 in più rispetto al 2016 - tra giornalisti, publican, beersommelier, accademici invitati ai tavoli della degustazione il 16 e il 17 di febbraio rigorosamente a porte chiuse.

Ricordiamo che BeerAttraction apre i cancelli al pubblico di beerlovers, foodies e gourmet nella sola giornata del 18 febbraio (h 10-19).

Dal 19 al 21 febbraio invece la kermesse sarà dedicata ai soli operatori di settore.

A condurre la premiazione della Birra dell'Anno sarà, come ogni anno, il padre del movimento di birra artigianale **KUASKA** (al secolo **Lorenzo Dabove**), che presiederà anche l'intera fase dei lavori affiancato dagli studenti del CEFAL, Scuola di Ristorazione di Bologna che assisteranno i commissari nella due giorni di valutazioni. Le aree **BEER ARENA** e **BEER LAB**, destinate alla formazione e all'approfondimento, arricchiscono il calendario di ulteriori occasioni per educare birrai e consumatori al giusto approccio nel mondo della birra artigianale. In programma tasting e corsi di spillatura, tavole rotonde sulle nuove normative vigenti e altri importanti temi di attualità su cui Unionbirrai lavora costantemente con l'obiettivo di informare sulla rapida evoluzione del settore.



# BeerAttraction

[www.beerattraction.com](http://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



# Ca' dei gobj

## la casa dei Trentini



Il 20 novembre dello scorso anno, nel pieno centro storico di Trento, in via del Simonino, ha inaugurato la sua attività un nuovo locale, dal nome dialettale che già fornisce una chiara indicazione dell'ambiente e dell'offerta.

**N**ella compagine sociale, e quindi alla gestione del nuovo locale, ci sono quattro soci che hanno già avuto modo di esprimere il loro valore nel settore, eccoli: Mario e Giacomo Tondi, Stefano Calzà e Alessandro Lucin. Siamo in zona di forte passaggio, in una via centralissima di Trento, e questa ubicazione privilegiata ha spinto opportunamente i nostri gestori a proporre un'offerta full time, cioè un locale aperto tutti i giorni dalle sette della mattina fino alla mezzanotte. Per la loro *casa dei trentini*, vogliamo

ricordare ai nostri lettori che nella zona del Trentino i consumi pro capite di birra sono importanti, hanno scelto la birra **Bischofshof**, birreria a carattere regionale situata in Baviera, nella città vescovile di Regensburg. Una birreria che negli ultimi 30 anni ha ottenuto per 118 volte le prestigiose medaglie DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Società Tedesca per l'Agricoltura) e il cui motto crediamo caratterizzerà anche Ca' dei Gobj: *das Bier, das uns zu Freunden macht*, la birra che ci rende amici.



Un arredo tipicamente in stile tirolese, un bancone importante disposto per una offerta che inizia con le colazioni del mattino e come spazio aperitivo. L'offerta pranzo viene proposta nella formula combo: tre o quattro menu fissi modulati nel costo e nell'offerta. L'ospitalità del locale è ben suddivisa fra spazi di servizio, spazi con tavoli più riservati e tre sale aperte per la ristorazione collettiva, insomma la struttura è pensata per intercettare una vasta clientela.

È un locale storico e nell'operazione di restauro giganteggia il recupero dell'antica stube che giustifica e fornisce significato al nome scelto: Ca' dei Gobj. L'offerta del menu punta sulla tradizione, i piatti tipici e la qualità, mangiar bene ad un prezzo equo è la soluzione proposta e che ha, in questo breve periodo di apertura, raggiunto e convinto un pubblico variegato per età e ceto sociale. Etnico ed emozionante il nuovo locale promette bene.





di Dama Capricciosa unica ed alternativa nel suo genere. È un ristorante & pizzeria e, come loro stessi affermano, la voglia di sperimentazione, l'esperienza nella selezione delle forniture nonché la profonda conoscenza della cucina rendono il locale una pizzeria particolare: a partire dagli impasti, lievito madre e 35

ore di attesa prima di passare alla cottura, soddisfano ogni tipo di richiesta oltre che offrire alternative, come la pizza alta, in teglia, con farciture selezionate secondo i più sani e scrupolosi criteri di scelta nella qualità delle materie prime. "... Non vogliamo utilizzare prodotto surgelato, per noi fare ristorazione è trasformare

# Dama Capricciosa

A Ponte Taro di Noceto, provincia di Parma, in via Emilia 41/A un locale che punta sulla qualità, la convivialità e l'allegria.

**C**hi ha fondato questo locale ha puntato in alto: *mangiar bene... e voglia di vivere*. Stiamo parlando di Dama Capricciosa che al primo impatto si presenta con un ambiente elegante e curato, lo stile moderno dell'arredo non toglie calore alla struttura che punta sulla ospitalità come priorità dell'offerta. Ci troviamo di fronte ad un ristorante & pizzeria che non dà nulla per scontato e tutte le sue scelte nell'offerta proposta sono mirate e particolari. A partire dalla birra, la **Weltenburger Klo-**

**sterbrauerei**, prodotta dall'Abbazia benedettina di Weltenburg nell'omonima frazione della Bassa Baviera, perfetta per l'abbinamento ai cibi. Il gruppo di lavoro più importante è composto dai soci di questo locale: Claudio Bertolotti (con il quale abbiamo scambiato opinioni e ricevuto informazioni), Gianni e Luca Trivelli, Andrea Giovanelli e Nicola Bottarelli. La maggior parte di loro si dedica alla sala e all'ospitalità del pubblico, tutti hanno messo a disposizione la loro esperienza per rendere l'offerta





solo prodotto fresco, anche un semplice spaghetti viene offerto seguendo questo rigido principio... è una scelta...". Sono queste le loro parole rispetto all'offerta nel locale: "proponiamo un menu ricco di alimenti speciali, realizzati con ingredienti speciali. Vogliamo che ogni pasto qui alla Dama Capricciosa sia un'esperienza, unica e irripetibile". Nelle carni, a filiera controllata, la principessa è la fassona

piemontese che, scrupolosamente, viene servita insieme all'informazione sulla sua provenienza e il tipo di taglio, e nonostante tutte queste accortezze sulla qualità e selezione dei prodotti, nonostante l'alta professionalità del pizzaiolo e dello chef, i prezzi proposti dalla Dama Capricciosa sono estremamente accessibili. L'offerta dal punto di vista prezzo è ben modulata ed aggressiva rispetto alla con-

correnza nella zona, una giovanissima coppia può con pizza e birra mantenersi sui 10 euro e, in genere, la spesa media risulta poco sotto i 20. Dama Capricciosa non rinuncia a nessuna fascia di età o ceto, dai giovanissimi alla famiglia, la soddisfazione del pubblico è il modello di servizio del locale che, a nostro giudizio, continuerà a trovare riscontro e successo nella sua realtà.



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



**BiBirra**

Birrerie, pub, birrifici...  
**Li trovi tutti su BiBirra!**

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



di Piero Ceccarini



2004 40° anniversario: Richard apre la botte Forst con Cesaro, lo storico mastro birraio di Forst.



# Rose&Crown

Dal 1964 il primo pub aperto in Italia, un locale che in più di 50 anni non ha mai tradito le sue origini... questo il segreto che lo proietta nella storia e nel futuro.

Nel mondo dei locali birrai e della loro storia nel nostro paese, Rose&Crown, in viale Regina Elena a Rimini, è il PUB per eccellenza. Per chi ancora non lo sapesse è veramente il primo pub, english style, nato in Italia nel lontano 1964. Richard Di Angelo, oggi con la collaborazione del figlio Roberto, è il fondatore e animatore della attività di un locale che non ha mai perso il suo smalto. In tutto questo tempo, sempre fedele all'idea originale, il Rose&Crown ha conquistato intere generazioni passate e continua, imperturbabile, ad essere il punto di riferimento sulla riviera adriatica di nuove generazioni. Il segreto di tanta longevità ricca di successi è contenuto

nella sua coerenza, nel mantenere alta la qualità nell'offerta birraia e nella cucina, nella proposta di intrattenimento, soprattutto musicale. Tutto è contenuto nella semplicità del suo motto "dove la birra è amicizia", un modello di socialità che ogni sera mette insieme un pubblico di tutte età in un atmosfera senza tempo, consolidata di certezze e valori. E la birra al Rose&Crown non delude mai, solo eccellenze birraie, compresa una ottima riserva in bottiglia di artigianali. Fra le eccellenze spicca la **Forst Kronen**, e tra le foto potete vedere l'apertura della botte in occasione del 40° compleanno, che come ci dice Roberto da più di 13 anni è la punta di diamante alla spina.

Da sempre all'avanguardia anche nella proposta music live, dal 2014 il locale propone il **Rose&Crown Summer Festival**, una manifestazione musicale di grande livello che si svolge sul lungomare dirimpetto al locale verso la metà di giugno. La manifestazione ha un'anima che rispecchia il locale, e del Rose&Crown Summer Festival mi piace far notare che, nonostante le star nazionali ed internazionali, è gratuita: tutti possono partecipare consumando anche una semplice birra. Il primo anno ha registrato 45.000 presenze, nel 2017 ne prevedono più di 90.000! Alla nostra redazione, per far capire il rilievo dell'iniziativa di questo storico locale, basta rimandare alla rassegna di star delle scorse edizioni e... che dire? Ci vediamo tutti questa estate al Rose&Crown, meglio se con un bicchiere di Forst Kronen in mano!



Richard e Roberto Di Angelo.

LOCALI

LOCALI

**Rose&Crown Summer Festival****2014 - 45.000 spettatori**

L'edizione nasce come celebrazione del 50° anniversario del Rose&Crown che, per una sera, è tornato al 1964 e ha offerto birra al prezzo di allora: £ 350. Un successo senza precedenti, in migliaia muniti di vecchie monete sono arrivati a festeggiare con Richard e il suo staff. Nei giorni del festival, si sono alternati sul palco nomi del calibro di Tony Hadley degli Spandau Ballet, i "Giants of guitar" Custodie Cautelari, Andrea Mingardi, Maurizio Solieri già chitarrista di Vasco Rossi, Alberto Radius ex "Formula Tre" e chitarrista di Lucio Battisti, Ricky Portera già chitarrista di Lucio Dalla e degli Stadio e gli Umagroso.

**2015 - 60.00 spettatori**

Star di rilievo internazionale anche nell'edizione 2015: prima serata con Ian Paice dei leggendari Deep Purple, affiancato dai Fire Ball e dalla chitarra di Ricky Portera, già chitarrista di Lucio Dalla e degli Stadio; poi Eugenio Finardi con Custodie Cautelari, Giuseppe Scarpato e Maurizio Solieri già chitarrista di Vasco Rossi; Tullio De Piscopo, Paolo Cevoli, Vinile 45, Exes Moka Club, Joe di Brutto, Casabianca 60 e le Gocce; Dino Gnassi Jazz Band.



Festa del 40° anniversario.

**2016 - 80.000 spettatori**

Nella terza edizione si sono esibiti, tra gli altri: XSM-Ex Simple Mind, band che nasce dalla scissione di alcuni componenti dello storico gruppo scozzese e oggi composta da Brian McGee, Anthony Seaman, Joseph O'Neil, Gary Irvine, Owen Paul McGee, Giuliano Palma, i chitarristi Matt Backer (di Elton John e Joe Cocker), Mario Schilirò (di Zucchero), Giacomo Castellano (di Vasco Rossi e Raf), Ivan Cattaneo, Johnson Righeira, Rubber Soul, Ridillo e Hot Boogie Trio, Vinile 45.

## FORST 1857. NASCE IN ALTO ADIGE PER PIACERE OVUNQUE.

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



Bella. Fresca. FORST. Scoprilà su [forst.it](http://forst.it)



di Daniela Morazzoni



# Bitburger Premium Pils

Una lunga tradizione familiare, ben sette generazioni, ha portato un piccolo birrificio rurale fondato nella cittadina di Bitburg da Johann Peter Wallenborn ad essere oggi uno dei maggiori produttori di birra in Germania e leader nel mercato delle birre alla spina.

È questo l'anno del bicentenario di Bitburger, era infatti il 1817 quando fu fondata la birreria, e in questi 200 anni l'impresa di famiglia Bitburger ha perfezionato la sua arte brassicola affidandosi alla qualità e all'innovazione per raggiungere una crescita continua e costante, senza dimenticare mai la passione e l'impegno a produrre la birra migliore. Qualità, innovazione, rispetto dell'ambiente, senso della responsabilità, passione e impegno sono parole astratte che in Bitburger sono diventate fatti concreti che hanno permesso alla Birreria di produrre ogni anno circa quattro milioni di ettolitri di birra ... e una quantità di birra alla spina superiore a quella di ogni altro birrifico: la Bitburger è il marchio di birra alla spina numero uno in Germania, con esportazioni in oltre 70 paesi in tutto il mondo.

Prodotta in conformità con la legge della purezza tedesca del 1516, la **Bitburger Premium Pils** è una birra dal raffinato gusto luppolato e corposo, aromatica, ben arrotondata e elegante, con un livello di carbonatazione armonioso ed equilibrato che sottolinea il suo carattere dolce, rinfrescante, insomma... il perfetto gusto pilsener. Tanta perfezione può derivare solo da una selezione attentissima degli ingredienti e dalla meticolosa cura nel processo di produzione, caratteristiche tipiche della Birreria Bitburger.

L'**acqua**, attinta dal bacino del Triassico, che si estende per 750km tra i fiumi Nims e Kyll, nella regione dell'altopiano di Eifel, è un'acqua freatica naturalmente purificata, con una composizione minerale perfetta; il **luppolo**, coltivato nella regione di Holsthum, nel distretto di Bitburg-Prüm, contiguo alla birreria, è certificato,



non a caso si definisce Bitburger "Siegel": un luppolo dal sapore incomparabile, l'unico che può conferire alla Bitburger Premium Pils il suo gusto caratteristico e inconfondibile; e poi, al loro arrivo in Birreria, i **meticolosi controlli** di tutte le materie prime le quali, se non giudicate all'altezza degli altissimi standard qualitativi, non arrivano neanche alle caldaie di brassaggio. Quando si dice qualità! A conferma di quanto sia importante questo aspetto per la Birreria Bitburger è bene parlare brevemente dell'impianto interno da 20 hl per la sperimentazione, entrato in azione per la prima volta nel 1990; è uno degli impianti più moderni al mondo di questo tipo ed è unico in Germania per le dimensioni. Qui vengono testati i nuovi prodotti, le ottimizzazioni applicate

ai processi produttivi o la composizione delle materie prime. Pensate che nello stabilimento Bitburger, durante la produzione, vengono effettuati ogni giorno oltre 350 test di qualità! A chiudere il processo produttivo manca la maturazione che per questa premium pils è di 6 settimane, garanzia al 100% di una particolare purezza che la rende priva di residui di distillazione e le conferisce una perfetta bevibilità. Non resta che dire **Bitte ein Bit**, per favore una Bit, il celebre slogan che dal 1951 accompagna il marchio Bitburger, e bere questa pilsener nel suo calice dalle proporzioni eleganti, ricordando che proprio questo particolare bicchiere è stato il primo "dedicato" del settore brassicolo... ancora una volta ad affermare il carattere e l'unicità della Bitburger Premium Pils.



# Spencer Brewery

di Roberta Ottavi

American Trappist  
**SPENCER**  
TRAPPIST ALE



IN VETRINA

Finalmente potremo gustare la birra trappista dell'Abbazia St. Joseph's of Spencer grazie a G.S. Distribuzione Italia, nota azienda di Roma che si occupa di importazione e distribuzione su tutto il territorio nazionale di prestigiosi marchi birrai e che ora ha aggiunto alla sua vasta gamma questa "perla" in esclusiva per l'Italia



**C**rediamo superfluo entrare nel dettaglio di cosa si intenda per birra trappista, tutti sappiamo infatti che per fregiarsi del marchio "authentic trappist product" una birra deve essere prodotta all'interno di un monastero trappista, direttamente dai monaci o sotto il loro controllo, e la birreria non deve avere fini di lucro. Questi requisiti li ha l'Abbazia Saint Joseph di Spencer, città del Massachusetts, USA, che dal 2014 si può fregiare del prestigioso logo ATP. La decima birra trappista del mondo è americana! Già dagli anni '50 l'Abbazia di St. Joseph produceva marmellate e gelatine trappiste, poi l'interesse di uno dei monaci per la birra ha coinvolto tutti gli altri che hanno deciso di comune accordo di avviarne la produzione.

Questo voleva dire creare un birrifico all'interno del monastero e imparare a fare la birra. Il riferimento per questa formazione poteva essere solo il Belgio, qui i monaci statunitensi si sono formati ed hanno posto le basi per costruire la prima fabbrica di birra trappista americana. Come loro stessi raccontano hanno visitato tutti i birrifici trappisti del Belgio, a partire dall'Abbazia di Westmalle per chiudere con l'Abbazia di Sint Sixtus, ricevendo dai fratelli monaci consigli e collaborazioni. Il progetto è così diventato realtà e il birrifico dell'Abbazia di St. Joseph ha preso il nome dalla città in cui ha sede, nasce così la Spencer Brewery. La sede è una fabbrica moderna, annessa all'Abbazia, da cui si distingue fortemente per la sua struttura.

American Trappist  
**SPENCER**  
TRAPPIST ALE

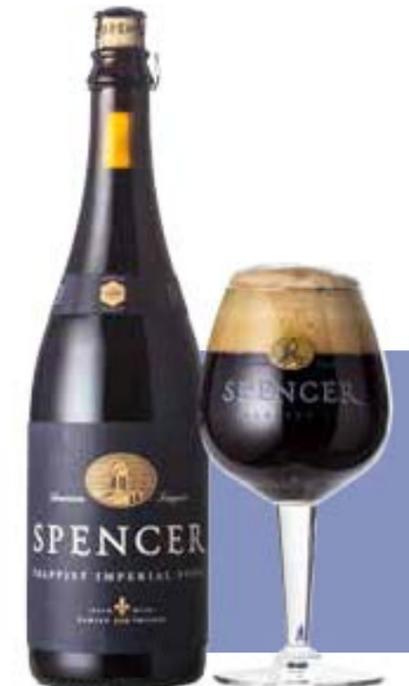
L'Abbazia invece, pur costruita nel 1950, ha le caratteristiche estetiche, e mistiche, che ci aspettiamo da un monastero, con il campanile che svetta sopra le altre costruzioni, semplice come la vita dei monaci e solido come deve essere una guida spirituale. Il rapporto fra antico e moderno, tra lo stile dell'Abbazia e quello della Birreria, è definito dal logo che i monaci hanno adottato per Spencer Brewery utilizzando un font derivato dallo stile delle iscrizioni dell'altare maggiore della chiesa abbaziale create da David Holly, monaco e artista di Spencer, al momento della sua fondazione. La modernità di Spencer Brewery non è solo nell'estetica ma ne caratterizza la produzione, oserei dire anche l'innovazione rispetto alle birre trappiste del nostro continente. La gamma di questa nuova birreria trappista si apre infatti con una birra belgian style, la **Spencer Trappist Ale**, perfettamente ispirata dalle birre artigianali per il refettorio, prodotta dai monaci per la tavola dei monaci, una birra bionda corposa

con accenti fruttati, con note piccanti, un retrogusto secco e un leggero amaro di luppolo, con una discreta gradazione alcolica di 6,5% vol. Si "respira" però già in questa birra un'aria american style, correlata all'uso di luppoli coltivati nella Yakima Valley a cui si uniscono Willamette e Nugget e malti di produzione locale. Un'indicazione importante che già fa capire l'orientamento di Spencer Brewery ad allontanarsi dagli stili birrai tradizionalmente associati alla cultura brassicola trappista. A questa prima produzione è poi seguita la **Spencer Holiday Ale**, nella tradizione belga del tempo di Natale, g.a. 9% vol., di colore mogano e leggermente piccante, una birra profumata molto ben equilibrata.

Ecco poi però una inusuale produzione per un monastero trappista, una **Imperial Stout** dalla schiuma lussureggiante, con dei tocchi di sensazione di caffè, di cioccolato e di caramello, un generoso mix di sapori di frutti scuri. Intensa e robusta, di ben 8,7°.



Il Mastro birraio Spencer Brewery, Antony Supino, Titolare GS Distribuzione Italia e Father Isaac Direttore della Spencer Brewery.



IN VETRINA

La novità eclatante è nella recentissima, e prima, trappista stile India Pale Ale, ispirata alla creatività della birrificazione americana, APA per intenderci.

La **Spencer Trappist IPA** è una birra ricca, profumata, di colore dorato, generosamente luppolata, brillante, amara, una birra unica di g.a. 7,2% vol.

Come le ultime due citate, rientrano nella linea "American Trappist Craft Beers" la **Spencer Feierabendbier**,

g.a. 4,7% vol., dal colore paglierino con una schiuma leggermente cremosa.

I nobili luppoli della tradizione tedesca danno delle note speziate, una sfumatura



tura floreale e un retro-bocca classico leggermente amaro.

E infine la **Spencer Festive Lager**, g.a. 7,5& vol., ispirata alle Märzen tedesche.

Dal colore biondo-ruggine, maltata con sentori affumicati e di spezie, è una birra ben bilanciata nella luppolatura, con un finale amaro.

## Storia dell'Abbazia di St. Joseph

**D**urante la Rivoluzione Francese, padre Agostino de Lestrange trasferì, dal monastero La Trappe alla Svizzera, un gruppo di monaci per metterli al sicuro; questi si sistemarono nella Certosa di La Val Sainte. Da qui nel 1803 una ventina di monaci fu inviata in America con lo scopo di creare una comunità che garantisse, in un continente non invaso dalle guerre, la continuità della loro regola monastica. Solo dopo la sconfitta di Napoleone, e dopo 11 anni di traversie, i monaci tornarono in Europa ma uno, padre Vincent de Paul Merle, perse la nave con cui salparono i confratelli e decise così di rimanere nel Nuovo Mondo. Inizia così la storia di una congregazione trappista in America e il suo peregrinare da una parte all'altra de-

gli Stati Uniti. La prima sede di cui si ha certezza è a Tracadie, in Nuova Scozia, e il monastero si chiamava Petit Clairvaux: i monaci erano solo 5 e le vocazioni scarse finché nel 1857, dal monastero belga di Westvleteren, furono inviati 18 monaci. Il monastero fu "rivitalizzato" e, come vuole la regola di San Benedetto "ora et labora", la comunità si impegnò in agricoltura e divenne un modello per l'intera area. Non solo, contribuì alla nascita di altri

monasteri sul territorio americano. Poi il disastro, nel 1892 il monastero venne distrutto da un incendio, fu iniziata immediatamente la ricostruzione ma dopo quattro anni il fuoco rase al suolo quanto fino allora realizzato. Fu l'esodo dei monaci, ne rimasero solo 12 che agli inizi del 900 furono trasferiti nel New England, a Rhode Island, dove fondarono il monastero di Nostra Signora della Valle. Ma il fuoco sembra proprio non volesse dare pace ai monaci, un altro incendio rase al suolo l'abbazia nel 1950 e la comunità di ben 140 persone rimase senza casa. Fu allora che l'insediamento monastico venne situato a Spencer, circa 100km da Boston: era il 23 dicembre 1950, nasceva l'Abbazia di San Giuseppe, St. Joseph Abbey. Il resto è storia di oggi!



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

PER INFO AREE LIBERE:

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

# Le Migliori Birre con secoli di tradizione



# Beverage & food

GROUP Srl

di Daniela Morazzoni

**A Fondi, in via Appiata Roma, un'azienda di distribuzione che ha il suo core business nella birra, fra i tanti marchi in portfolio brilla HB München.**

**N**asce nel 2015 questa azienda che in breve chiameremo BFG, ma se pensate che sia una new entry del settore, con tutti i problemi di un neofita, sbagliate perché tutto il suo staff vanta esperienze anche trentennali. E la prova di quanto l'esperienza conti l'abbiamo ricevuta dal dialogo intercorso con Simone Mastronardi, giovanissimo amministratore, che ci ha dimostrato

di conoscere molto bene il mercato spiegandoci l'orientamento aziendale e gli obiettivi futuri. Intanto alcuni dati che ci aiutano a conoscerla: territorio di competenza le province di Latina e Frosinone, addetti ai vari ruoli tra amministrazione, logistica e commerciale quasi 40 persone, fatturato con cui ha chiuso il 2016 che sfiora i 6 milioni di euro. Giovane ma già di grande solidità!



Simone Mastronardi, amministratore BFG.



A destra Marco Santolini, capo area BFG Frosinone, con un gruppo di agenti.



Enzo Parisella, responsabile commerciale del deposito di Fondi.

Quanto conta la birra in BFG? abbiamo chiesto a Simone. È il nostro core business, ci risponde, pensi che lo scorso anno abbiamo posizionato 3.000 ettolitri di birra alla spina/in fusti.

Come scegliete i marchi da inserire nel vostro portfolio? Ci basiamo su due analisi, ci dice, quella sulle tendenze dei consumatori nel nostro territorio e quella del marchio stesso: qualità in primis, ma anche posizionamento sul mercato italiano, varietà degli stili birrai offerti e quindi completezza di gamma, supporto di marketing; sono tanti gli elementi da considerare, prezzo compreso.

Ci meraviglia che abbia citato il prezzo per ultimo, molti lo considerano prioritario. È importante, certo, ma in azienda puntiamo al valore del prodotto nella sua complessità, replica, e questo non solo quando acquistiamo ma anche quando lo proponiamo al cliente. Non intendiamo fare sul cliente la "guerra dei poveri", sarebbe una sconfitta! Il nostro modo di intendere il lavoro del distributore specializzato, prosegue, e lo consideriamo un dovere, è dare servizio e consulenza, a partire dalla scelta dell'impianto di spillatura, alle vie da inserire, all'informazione completa sul prodotto e la sua modalità di servizio, fino al drink cost, e via dicendo.

Vasta gamma di prodotti, ottima logistica, servizi e consulenza sono le caratteristiche di BFG, e quanto ci ha finora spiegato Simone Mastronardi già ci fa capire perché dalla primavera del 2016 abbiamo inserito fra i marchi birrai HB München.

Abbiamo la distribuzione di HB München solo per la provincia di Frosinone e in pochi mesi ci ha già dato risultati eccezionali, spiega Simone. L'abbiamo inserita perché siamo convinti che in questa zona il consumatore, quando va in una birreria, voglia bere una birra particolare, con caratteristiche distinte, una birra che gli ricrei un'emozione e certamente la HB München richiama alla mente il fascino dell'Oktobertfest; altrettanto importante è per il gestore fregiarsi di un marchio prestigioso, che lo differenzi dalla concorrenza. Siamo molto soddisfatti di come è stata recepita HB München nel frusinate e questo ci fornisce un indicatore per il nostro sviluppo futuro, puntare a prodotti di nicchia... saranno i più richiesti!





## China Beer Awards

È di dicembre 2016 la proclamazione dei vincitori del premio istituito a Hong Kong con l'obiettivo di far conoscere ai consumatori cinesi le birre artigianali provenienti da tutto il mondo. A selezionare le birre in gara 11 giudici indipendenti provenienti da Cina, Hong Kong e Taiwan esperti nel conoscere i gusti dei consumatori cinesi.

Un mercato sempre più interessante quello cinese che dal 2010 ha visto crescere del 23% la quota di mercato della birra artigianale, se a questo aggiungiamo che nel 2015 sono stati consumati 25 miliardi di litri di birra è facile spiegare la partecipazione di tanti birrifici. Guardando in casa nostra possiamo essere soddisfatti, nessun oro ma molti argenti e bronzi.

**Ecco il medagliere italiano:**  
**Medaglia d'argento** a Birra Flea per *Bastola*, a Birradamare per *'Na-Bio*, *'Na biretta Chiara*, *'Na biretta Rossa*, *Roma Ambrata* e *Roma Bionda*, a Birrificio del Doge per *Blanche*, *Marzen* e *Vienna Lager*, a La Morosina per *La Morosina Bionda* e *La Morosina Rossa*.

**Medaglia di bronzo** a 32 Via Dei Birrai per *Curmi*, *Audace*, *Atra* e *Nebra*, a Birra dell'Eremo per *Fuoco* e *Genesi*, a Birra Flea per *Bianca Lancia*, *Costanza* e *Federico II*, a Birradamare per *Bifuel*, *Dammenipa*, *Kuasapa*, *La Zia Ale*, *Onda Bionda* e *Shock*, a Birrificio del Doge per *Dunkel* e *Weizen*, a La Morosina per *La Morosina Weizen*.

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



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

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

**GREAT  
DIVIDE** BREWING CO

FINALMENTE IN ITALIA,  
IN ESCLUSIVA DA **F&G**



PRESENTI A



**BeerAttraction**

PADIGLIONE C5 - STAND 043

# Free House Brewery a Trieste



Si terrà a Trieste dall'11 al 15 maggio presso il Molo IV, splendida location affacciata sul mare, la prima edizione del Salone Internazionale della Birra Artigianale, **Free House Brewery**. L'evento, dedicato esclusivamente al mondo delle birre artigianali e degli homebrewers, nasce dal crescente interesse del pubblico verso questo mondo e dalla necessità dei birrifici di far conoscere meglio la propria attività. Gli organizzatori di Free House Brewery credono che l'evento sia un'opportunità per gli esercenti della città e della regione che già trattano la birra così come sia l'occasione per far conoscere ai consumatori la birra artigianale, profondamente diversa dalla industriale più conosciuta. Per i birrifici i vantaggi sono molteplici: oltre a promuovere le proprie birre, la loro presenza potrà permettere nuovi rapporti commerciali da e verso i Paesi confinanti.

Non dimentichiamo che Trieste è città mitteleuropea per eccellenza! Sono previste inoltre diverse attività: laboratori formativi, momenti di divulgazione del mondo birraio, il concorso Fumetto d'Oro 2017, concorso Beer Firm Trieste 2017, la mostra fotografica "Amici Birrai", una degustazione al buio in collaborazione con Unione Italiana Ciechi e la kermesse gastronomica "Streetfood Trieste 2017" con il miglior cibo da strada ospite alla Free House Brewery.



www.birrafla.com



**BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.**

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

# SPEAKEASY

**BOTTIGLIE, LATTINE E KEY-KEG DA 30 LITRI**

**PRESENTI A**

## BeerAttraction

**PADIGLIONE C5 - STAND 043**

FG - SRL - IT
FG - SRL - IT



UNA STORIA  
DI TERRA  
E DI PASSIONE



Azienda Agricola Cascina Morosina  
via alla Cascina Morosina  
20081 Abbiategrasso (MI)  
info@la-morosina.it  
www.la-morosina.it



### My Lady Pomegranate di La Buttiga

Sorella della Hamlet Pomegranate Sour, la prima sour del birrifico La Buttiga (di base una bitter ale affinata per 15 mesi in botte di vino rosso piacentino, il Gutturio Superiore Barattieri), la My Lady Pomegranate utilizza lo stesso frutto, il melograno, ma la botte, il lievito, la base di partenza e l'invecchiamento differenti. My Lady Pomegranate, g.a. 6,7% vol., è una Golden Ale affinata in botte di Ortrugo di Poggiarello, vino bianco piacentino, per 20 mesi con melograno e Brettomyces Lambicus.

## Dentro la cotta

### PBH Italian Beer Tales

Abbiamo fondato il birrifico con annesso il Brew Pub nel 2001 e da allora ne sono accadute di tutti i colori, di tutti gli aromi e fragranze. Le nostre birre sono state tra le prime in Italia a valorizzare la non pastorizzazione, la bassa fermentazione e la catena del freddo. Abbiamo puntato fin da subito verso la qualità, la purezza e la fragranza. Tutte insieme, da raggiungere senza fretta e senza compromessi.



## Dentro la cotta

### Karenina di Elav

Ispirata all'Anna Karenina di Tolstoj la nuova nata di casa Elav. Non possiamo che citare alcune parole dal sito [www.elavbrewery.com](http://www.elavbrewery.com) che ne spiegano nome e filosofia.

... Anna Karenina mette in scena per prima il dramma del conflitto tra identità e maschera... è il simbolo di un'indipendenza virile, incarnata dalla delicatezza di una donna "dagli occhi tristi"...

Così la Karenina, Belgian Dark Ale di g.a. 8% vol., con aggiunta di more nella fase di bollitura, chiodi di garofano e spezie, ha il corpo nero di una Imperial Stout, ma i lieviti belga e i chiodi di garofano aggiungono scintille di rovente brace invernale, indispensabili per ridare calore e forza. Le more poi suggellano questo patto d'onore, questo paradossale sì alla vita...



### Da Hammer ecco Daarbulah

Daarbulah, una Imperial Stout di g.a. 9% vol. da godere nella fredda stagione, creata da Hammer Beer di Villa D'Adda (BG). Scura, densa, alcolica. Realizzata con una miscela di malti torrefatti e caramellati e con l'aggiunta di avena e zucchero di canna grezzo. Sprigiona aromi di liquirizia, caffè, melassa, cacao con dolci note toffee.



FABBRICA BIRRA ARTIGIANALE - ERBA (CO)



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

**32.**  
**Via dei birrai**

Tel. +39.0423.68.19.83  
[www.32viadeibirrai.it](http://www.32viadeibirrai.it)



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

BIRRE ARTIGIANALI



# BIRRIFICIO I DUE MASTRI

Nasce a Prato nel 2008, grazie alla passione per la birra dei due soci, un birrificio la cui forza è il binomio perfetto tra artigianalità dei prodotti e servizio impeccabile.

L'amore per la birra che contraddistingue Cristiano e Jacopo, i fondatori del birrificio, salta agli occhi, mi correggo, al palato dalla cura nella scelta delle materie prime italiane, basti dire che utilizzano da anni, come base per le loro ricette, il malto d'orzo italiano, coltivato e maltato in Italia, e che stanno portando avanti anche un progetto per la coltivazione di luppolo italiano assieme al L.I.N.V., spin-off della facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. Inutile dire poi che il ciclo produttivo prevede l'utilizzo di materie prime di organismi geneticamente modificati, preservanti e additivi chimici. Si capisce subito che insieme alla passione per la birra a I Due Mastri c'è anche il desiderio di creare dei prodotti legati all'artigianalità e alla genuinità. Ed è su queste basi che il birrificio in poco tempo si è sviluppato, aumentando la varietà di birre, potenziando la produzione e la capacità di stoccaggio, ottimizzando le fasi di lavorazione e dotandosi di una linea di confezionamento automatica che aumentasse la qualità delle birre. Grazie ad una struttura flessibile, dinamica e operativa nella produzione, gestione ordini e logistica, oltre alla indiscussa qualità, oggi si è affermato sul territorio nazionale ed è arrivato ad esportare in Canada, Messico, Malesia, Regno Unito e Francia.

**GURU** golden ale  
**CON MALTO ITALIANO**

Birra chiara leggera prodotta con malto italiano. Leggermente amara, pulita e dissetante.

Pizza e piatti vegetariani  
Alc. 4%

**GLENCOE** wheat ale  
**CON MALTO CARAMELLO**

Birra alcolica, prodotta con la miscela di cinque malti diversi. Note di caramello e biscotto.

Carni alla brace e salumi stagionati  
Alc. 6.5%

**EBE** belgian pale ale  
**CON ARANCA e CORIANDOLO**

Birra chiara prodotta con arancia amara e coriandolo che le donano ricche note di agrumi e freschezza.

Fritti misti e piatti di pesce  
Alc. 4.5%

**ACHERONTE** stout  
**CON MALTO TORREFATTO**

Birra nera dal gusto molto deciso. Note di caffè e liquirizia unite ad una delicata nota di cacao.

Torta al cioccolato fiamisù  
Alc. 5%

**SPRING** wheat ale  
**CON FRUMENTO ITALIANO**

Birra chiara leggera prodotta con frumento italiano. Morbida, delicata e con note di frutta matura.

Sinco di maiale e wurstel  
Alc. 5%

**FLINT** american bitter  
**CON LUPPOLI AROMATICI**

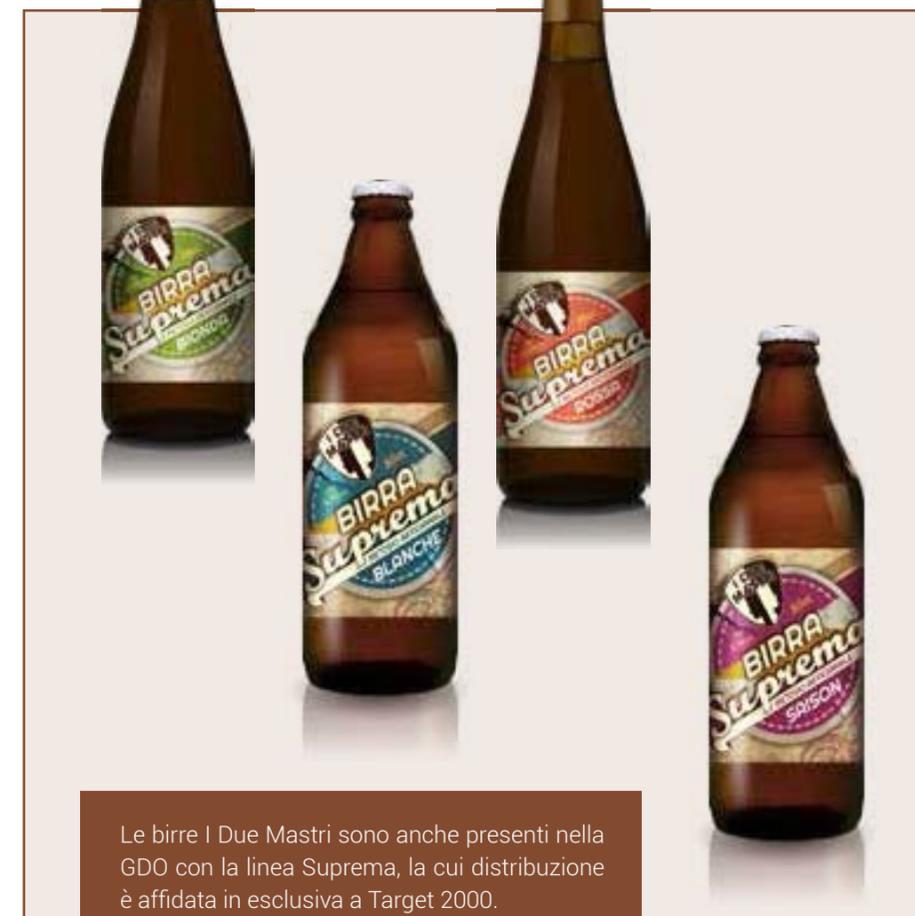
Birra chiara, resinosa, intensa e decisa, amaricata in maturazione con dry hopping di luppoli aromatici.

Pesce e crostacei, formaggi erborinati  
Alc. 6.2%

**URCA** strong ale  
**CON MIELE DI CASTAGNO**

Birra ambrata, alcolica e decisa. Prodotta con miele di castagno dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Salumi e formaggi stagionati, caggioni  
Alc. 7.2%



Le birre I Due Mastri sono anche presenti nella GDO con la linea Suprema, la cui distribuzione è affidata in esclusiva a Target 2000.  
**Birra Suprema è composta da: Bionda, Rossa, Saison e Blanche.**



# DOPPIO MALTO FABBRICA DI BIRRA

**È nato a Milano il primo locale che dà il via ad un nuovo format di ristorazione che combina cucina e produzione di birra in loco all'interno di uno shopping district. Scalo Milano City Life ospita l'innovativa "food-experience", dal pranzo alla cena, con eventi di degustazione all'insegna della cultura della birra.**

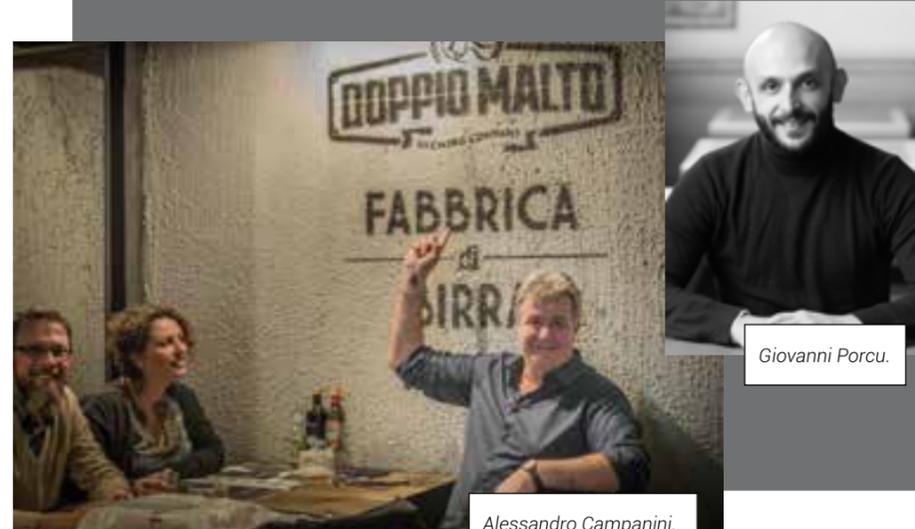
**D**all'esperienza decennale di **Alessandro Campanini**, mastro birraio del noto birrifico **Doppio Malto** di Erba, e dall'idea dell'imprenditore **Giovanni Porcu**, fondatore di **Food Brand**, azienda specializzata nella progettazione di nuovi format di ristorazione, nasce Doppio Malto - Fabbrica di Birra, un format nuovo destinato a conquistare gli appassionati della birra artigianale e non solo. È una fabbrica di birra che offre ai consumatori l'opportunità di degustare la birra prodotta in loco, immersi in un'atmosfera calda, informale ed acco-

gliente che richiama il mondo industriale. Non solo degustazione ma anche cultura della birra grazie alla possibilità di osservare ed approfondire all'interno del locale tutte le fasi di produzione: dalla cottura al confezionamento. Doppio Malto - Fabbrica di birra propone un'offerta food integrata: **dall'aperitivo al pranzo, dalle degustazioni alla cena.** A rendere la cucina di Doppio Malto davvero unica saranno i piatti cucinati direttamente con la birra Doppio Malto e preparati utilizzando esclusivamente materie prime fresche.

Una sfida complessa ma obbligata: birra artigianale prodotta sul posto, piatti freschi. A completare il tutto, Doppio Malto ha previsto numerosi eventi che avranno come obiettivo quello di avvicinare un pubblico, sempre più ampio, alla produzione brassicola.

Presso Doppio Malto - Fabbrica di Birra a Scalo Milano si produce la Oak Pils, mentre le altre birre servite saranno prodotte nella fabbrica principale di Erba (Co). 12 le spine e 12 le diverse tipologie di birra che è possibile degustare, molte delle quali detengono premi e riconoscimenti a livello mondiale. Artigianali dalla birra alla cucina, con l'esperienza di mastri birrai pluripremiati e tanta passione per la buona cucina. Il birrifico Doppio Malto produce 12 tipologie di birra, oltre a quelle barricate, in costante crescita grazie a un lavoro continuo di ricerca e selezione delle migliori materie prime insieme a un meticoloso lavoro di sperimentazione presso la sede di Erba, che sarà presto ampliata per raggiungere livelli produttivi più elevati così da accompagnare lo sviluppo della catena.

Una catena che già prevede nuove aperture imminenti: a Castelletto Ticino, Verona e Vigevano. Nell'anno in corso sono già in programma altre 8 aperture che faranno di Doppio Malto una vera e propria fabbrica diffusa.



Giovanni Porcu.

Alessandro Campanini.

# MEKANO



## IL RIVOLUZIONARIO TAPPO MECCANICO DI TAPÌ

Tapi SpA, Gruppo internazionale leader nella produzione di chiusure per il design packaging, ha portato la sua voglia di innovazione anche laddove finora era impensabile. Nasce così MeKano, la chiusura innovativa che sta rivoluzionando il modo di conservare la birra di qualità.



Maurizio Giofrè

L'azienda ha infatti da poco lanciato una nuova chiusura dedicata soprattutto al settore della birra, e il suo nome è **MeKano**: il rivoluzionario tappo meccanico che permette di personalizzare come mai prima d'ora qualsiasi bottiglia, mantenendo elevate le qualità tecniche per le quali è stato pensato questo prodotto ovvero la riutilizzabilità, la riciclabilità e la capacità di conservazione del prodotto che andrà a chiudere.

La praticità di MeKano favorisce una comoda e semplice applicazione durante il processo di imbottigliamento, ed è **organolepticamente neutro** e quindi adatto ad ogni tipo di bottiglia in campo alimentare. MeKano è infatti prodotto con materie prime in conformità con le più autorevoli normative internazionali per i materiali in contatto con gli alimenti.

**Quali sono le novità che MeKano introduce nel comparto birra?**

**La personalizzazione, prima di tutto.** "Con Mekano abbiamo creato un'innovazione senza precedenti" - ci racconta **Maurizio Giofrè, responsabile commerciale della divisione birra di Tapi SpA.** "In 30 anni di esperienza nell'industria birraria non ho mai visto un'azienda che abbia provato in maniera così innovativa a ripensare il tappo meccanico. Tapi, con l'intuizione che da sempre la contraddistingue, l'ha fatto prima di tutti e con un successo senza precedenti."

MeKano, rappresenta la soluzione ideale per la chiusura di bottiglie di birra in vetro, inclusa l'applicazione su bevande, alcolici o condimenti che richiedono un processo di pastorizzazione, sterilizzazione e riempimento a caldo.

MeKano garantisce una **sicurezza di tenuta** fino a 6 BAR, equiparabile se non superiore al tradizionale tappo meccanico in metallo, trasformando al tempo stesso la chiusura in una rappresentazione dell'immagine del brand.

Infinite combinazioni di colori e trasparenze diventano possibili sia per la struttura che per la chiusura. Oltre a questo, si aggiunge la possibilità di personalizzare la testa con stampa serigrafica e con medaglie realizzate in diversi materiali e stampabili a più tecniche.

Personalizzazione in primis ma non solo. Mekano è anche attenzione all'ambiente grazie alla sua preziosa possibilità di riutilizzo e alla riciclabilità. "I prodotti Tapi sono concepiti e progettati per ridurre l'impatto ambientale. - continua Giofrè - il nuovo tappo meccanico di Tapi è infatti **riutilizzabile per molteplici tappature** grazie alla comprovata tenuta del meccanismo nel tempo. Per il mercato del vuoto a rendere, diffusissimo all'estero e sempre più interessante anche in Italia, questo si traduce in un significativa riduzione di costi per il produttore." Tutto questo senza in nessun modo comprometterne la tenuta. "I test condotti oltre il livello di pastorizzazione assicurano la resistenza ad una pressione fino a 6 bar e un'alta barriera all'ossigeno. La garanzia è comprovata dal suono, inconfondibile: ad ogni stappo sentirete il tipico schiocco che garantisce la tenuta di pressione al liquido gassoso."

"Ci aspettiamo una rivoluzione nel settore. Mekano è una novità appena introdotta nel mercato. Sostenuta dall'affidabilità e dalla presenza internazionale di Tapi, potrà essere distribuito capillarmente a livello internazionale. I progettisti Tapi lavorano all'estetica del prodotto in collaborazione con i packaging designer delle aziende birrarie per assicurare la mas-

sima espressione della personalità di brand." - conclude Maurizio Giofrè.

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

"Mai dare niente per scontato." È questa la filosofia di Tapi, azienda che oggi **esporta in oltre 160 Paesi** chiusure che sono veri e propri **progetti di design e innovazione su misura del Cliente.**

Per fare la differenza bisogna offrire differenza. In un mercato creativo e attento come quello del packaging design, essere pionieri è un obbligo. La versatilità del polimero che utilizziamo, completamente proveniente da fonti riciclabili, ci permette di abbinare a prestazioni elevate un design completamente innovativo. E di questo abbiamo fatto il nostro punto di forza. Ad oggi l'80% della produzione Tapi è concentrata su **chiusure bar-top**, per le quali si colloca tra i leader di settore a livello mondiale. Le chiusure prodotte da Tapi hanno come destinazione d'uso i più noti brand nel comparto spirits, cosmetica e condimenti. Con la divisione Wine è presente nel mondo vino con chiusure realizzate in polimeri tecnologici che garantiscono alti standard di tenuta e ossigenazione. Crediamo che la nostra voglia di creare qualcosa di nuovo possa ora trovare espressione anche in un settore come quello della birra, aperto alle novità e profondamente attento all'estetica e all'esperienza del consumatore.



## CARATTERISTICHE



- **Massima sicurezza di tenuta fino a 6 BAR**



- **Personalizzazione di ogni elemento**



- **Riciclabile al 100%**



- **Riutilizzabile**



- **Adatto alla pastorizzazione**



- **Design innovativo**



- **Barriera all'ossigeno**



Viviamo in un mondo in cui smartphone e tablet hanno cambiato la vita e le abitudini della maggior parte di noi, basta pensare che i bambini scrivono la lettera a Babbo Natale inviando un messaggio su WhatsApp per rendersene conto. È impensabile al giorno d'oggi vivere senza questi dispositivi tecnologici, da qui una nuova esigenza... avere sempre la "carica" disponibile.

## *i-Charger per ricaricarsi ovunque*



**I**nutile dire, smartphone e tablet sono strumenti molto comodi, non solo per conversare ma anche per lavorare... e quanta "disperazione" quando si scaricano. Inizia allora la ricerca angosciata del caricabatteria ad hoc perché ormai siamo una società cellulare-dipendente. Per soddisfare una necessità sempre più importante, la ricarica appunto, ecco i-Charger, un nuovo sistema per ricaricare smartphone e tablet prodotto e commercializzato da D.B.5.0 di San Benedetto del Tronto (AP). L'idea di i-Charger nasce dai soci fondatori che, con lungimiranza, hanno capito l'importanza del servizio sviluppando così dei modelli unici: colonnine per la ricarica studiate per tutti i locali che fanno accoglienza. Ogni gestore di locale di pubblico esercizio potrà così fornire ai propri clienti un servizio che è diventato indispensabile. Tanti i modelli proposti che rispondono alle caratteristiche estetiche di ogni tipologia di ambiente, tutti realizzati avvalendosi



dei migliori designers e con ricarica universale: i-Charger è infatti dotato di diversi cavi per ogni tipo di smartphone o tablet e ogni suo scompartimento è dotato di chiave e sistema di sicurezza.

Un'innovazione da non perdere che consente a chi lavora di non distrarsi avendo creato uno spazio autonomo per la ricarica di smartphone e tablet dei propri clienti.

**i-Charger**

**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

D.B.5.0 S.r.l. - P.zza P.Fazzini, 8 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - Italy  
Tel. +39 0735781828 - Fax. +39 0735 85875 - www.i-charger.it - info@i-charger.it



# La Birra Trappista Italiana



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

PER INFO AREE LIBERE:

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



# LA VASOCOTTURA

È di tendenza, di grande impatto visivo ed olfattivo, è salutare, e soprattutto è un metodo di cottura pratico e veloce... ne sa qualcosa chi ancora oggi fa le conserve in casa.



I grandi chef l'hanno riscoperta, e anche se il nome vasocottura fa pensare a qualcosa di molto impegnativo in realtà è un metodo antico che già mia nonna usava per fare conserve e preparare i pomodori pelati. Si tratta di cuocere in vasetti di vetro a chiusura ermetica, proprio come quelli della marmellata e siccome il nostro scopo è poi servirli direttamente in tavola dovranno essere della misura giusta per una porzione. La preparazione è semplice, si tratta di mettere tutti gli ingredienti nel vasetto, chiuderlo bene e procedere alla cottura che, udite udite, potrà essere fatta nel classico bagnomaria ma anche nel microonde e addirittura in lavastoviglie (chi è green

adotta questo sistema, avendo cura di mettere i vasetti in sacchetti per alimenti, così da sfruttare il calore dell'elettrodomestico). A bagnomaria è il metodo più usato, le regole da osservare sono poche: mai riempire il vasetto fino all'orlo e aspettare 15 minuti prima di aprirlo una volta terminata la cottura. Potrete metter un tegame capiente sul fuoco e riempirlo di acqua fino ai 2/3 dei vasetti, avendoli separati con uno strofinaccio, oppure cuocere al forno ventilato in una teglia con 2cm di acqua. Fin qui sembra tutto facile ma come sempre in cucina la differenza tra il buono e il mal riuscito dipende da tanti fattori. Dando per scontato la qualità degli ingredienti, sarebbe bene

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

RAI 41000004, 1470  
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](http://WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT)

  
Lantmännen  
Unibake

  
Pastridor  
BAKERY SOLUTIONS

  
Schulstad  
BAKERY SOLUTIONS

conoscere i tempi di cottura di ognuno di essi; se fossero diversi tra loro una precottura è consigliata per quelli a tempi più lunghi. Mediamente se scegliete il forno la portata sarà pronta in 20 minuti, se invece usate il fuoco dei fornelli bastano 15 minuti; se vi serve grande velocità vi consigliamo il microonde, bastano 6 minuti a 6-700 watt ma, è importante, non potrete utilizzare i vasetti con il metallo bensì con tappo di vetro.

Quali sono i vantaggi della vasocottura? Dal punto di vista salutare tantissimi, i cibi cuociono nei loro liquidi, i grassi sono pochi, anche l'utilizzo del sale può essere inferiore, la qualità e gli umori naturali degli alimenti restano integri. E poi volete mettere la velocità, il non dover stare intorno ai fornelli durante la preparazione, la comodità della conservazione! E infine, sempre perché l'occhio vuole la sua parte, la "scena" di servire direttamente dal vasetto ha un grande successo. Anche qui alcune accortezze, la vostra ricetta dovrà essere composta di ingredienti dai colori diversi e la disposizione degli stessi nel vasetto dovrà essere coreograficamente alternata. Abbiamo detto dell'occhio ma la vasocottura ha la sua massima esternazione nell'olfatto, quando si apre il vasetto tutti gli aromi e i profumi del cibo arrivano dritti al naso, e, inutile dirlo, nel palato perché gli ingredienti risulteranno morbidi e gustosi.



Cosa possiamo preparare in vasocottura? Un intero menu! Dalla pasta al riso, dalle verdure alla frutta, dal pesce alla carne. Una sola cosa non può mai essere utilizzata in vasocottura, i funghi.

Se volete proporre la pasta secca ha bisogno di essere prelessata, se è pasta all'uovo fresca può essere messa direttamente... le lasagne in vaso sono una proposta eccezionale. Il riso a cottura rapida va diretto in vasetto con un po' di brodo ma se volete un risotto con seppie e piselli è bene far precedentemente imbibire la cipolla tritata, aggiungere i piselli e le seppie a pezzetti, condire con sale e pepe, e far solo insaporire per un paio di minuti. Fra le carni da "invasare" prediligo pollo e tacchino che rischiano, secondo le ricette, di risultare un po' stoppose mentre in vasocottura risultano sempre molto morbide. Basterà tagliarle a pezzetti ed aggiungere un filo d'olio e qualche cucchiaino di brodo, da provare il pollo alla pizzaiola con i pomodorini freschi e l'origano... aprendo il barattolo sarete investiti dal profumo dell'origano. E poi il mio preferito in vasocottura, il pesce.

Vi suggerisco il baccalà perché mi piace molto ma anche i pesci più "nobili" si prestano a questo metodo di cottura e siccome il baccalà sta bene con le patate (io le prelesso), basterà unire aromi e spezie e qualche pomodorino per un piatto davvero squisito.

Insomma, non c'è che l'imbarazzo della scelta sui prodotti che vorrete servire, di certo la vasocottura risulterà sorprendente e graditissima ai vostri clienti, per occhi, per il naso per il palato.



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](http://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.

# Novità in casa Demetra

Nuovi prodotti arricchiscono la gamma di Demetra, azienda che non finirà mai di stupire non solo per la qualità di quanto propone per la ristorazione moderna ma anche per le tante soluzioni che offre al gestore di un locale. In questo numero va in scena il Baccalà Mantecato.

Un'azienda sempre al passo con le tendenze non poteva ignorare la riscoperta del baccalà che caratterizza questi ultimi tempi, da piatto povero, e snobbato dagli chef, oggi è diventato ricco e raffinato. Nasce così il Baccalà Mantecato di Demetra che lo propone in sfiziose e semplici ricette nei suoi Appunti di Gusto.



## Baccalà mantecato su Crostone di Polenta

*Ingredienti per 4 persone: 300g polenta precotta, 320g baccalà mantecato Demetra, q.b. prezzemolo liofilizzato Wiberg, 1 noce di burro, q.b. glassa decor oro, argento e rubino Demetra*

### Preparazione

Tagliare la polenta della forma voluta e rosolarla in padella con il burro. A parte intiepidire il baccalà mantecato aggiungendo il prezzemolo solo quando il baccalà avrà raggiunto la temperatura desiderata. Sistemare il baccalà sopra i crostini di polenta, guarnire a piacere con le Glasse Decor e servire.

## Pizza con Scarola, Mozzarella, Baccalà Mantecato e Fili di Peperoncino

*Ingredienti per 1 pizza: 75g mozzarella, 50g baccalà mantecato Demetra, 50g scarola brasata Demetra, q.b. fili di peperoncino Wiberg*

### Preparazione

Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la scarola brasata e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il baccalà mantecato e i fili di peperoncino.



Gli attrezzi del gusto.



Tutto il necessario per realizzare piatti d'eccellenza.

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



*Ingredienti di Qualità  
per la Ristorazione Moderna*

## Vantaggio competitivo con Svevi

In un mercato del food&beverage sempre più ampio e differenziato, poter contare sulla fornitura di prodotti caratteristici e soprattutto originali è un punto di forza irrinunciabile per distinguere la proposta culinaria del proprio locale da quella della concorrenza.



I locali che vogliono offrire ai propri clienti un menu originale hanno a disposizione, con Svevi, un'ampia scelta di prodotti e la consulenza e i suggerimenti per poterli scegliere, preparare e servire nel migliore dei modi, secondo le esigenze del locale e rispettando la tradizione gastronomica e le caratteristiche proprie delle varie specialità. Il **weisswurst di Monaco**, forse il più famoso wurstel bavarese, dall'inconfondibile aspetto "ciccio" e colore bianco, tradizionalmente consumato a colazione, insieme a senape dolce, brezel e birra weisse, mai grigliato ma scottato in acqua leggermente salata. È un prodotto preparato secondo rigide regole, linee guida di qualità e tradizione, tanto da essere riconosciuto Original Münchner Weißwurst IGP. Il **wurstel Regensburger**, tipico di Ratisbona (Regensburg in tedesco), è un wurstel insaccato in budello naturale, con impasto a grana grossa, arricchito da spezie ed erbe aromatiche, anch'esso ideale da scaldare in acqua. Lo **Schweinsbratwurst**, il wurstel bianco da griglia da servire con una senape decisa o leggermente piccante, è un altro classico sempre molto richiesto. Il **leberkase** è un "panetto" composto da impasto di wurstel, a grana fine

o grossolana, cotto al forno. Si presta a molteplici elaborazioni: più tradizionali, come tagliato alto e grigliato, servito con senape, o più innovative e smalziate, come accompagnato dall'uovo "occhio di bue" adagiato sopra, oppure tagliato fine e scottato sulla piastra. **Canederli, debrecziner, bauernseufser** e tanti altri prodotti arricchiscono e completano la selezione di prodotti originali bavaresi. I **Maultaschen** e gli **Spatzle** sono due tipi di pasta tipici del sud della Germania. I maultaschen bavaresi IGP sono ravioli ripieni di carne e verdure, mentre gli spatzle, originari della Svevia, sono piccoli gnocchetti originariamente utilizzati come contorno, ma che si prestano anche a sostituire il nostro primo piatto, sposandosi idealmente con i sughi di caccagione e di carne. Dalla Foresta Nera arriva il **prosciutto IGP** certificato anche dal consorzio dei produttori della Foresta Nera: un prosciutto marcatamente affumicato, dal colore rosso intenso, disponibile in vari formati, dal sapore inconfondibile. Non solo Germania: dall'Inghilterra una selezione di formaggi esclusiva, tra cui il famoso Blue Stilton, un formaggio erborinato DOP, e il Red wax cheddar IGP, un cheddar di alta qualità dal sapore intenso.

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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



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

Da oltre 30 anni nelle cucine delle migliori birrerie in Italia

# Antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane

PRODUZIONE ARTIGIANALE LIQUORI DAL 1873

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



Amaro Tre Fontane

Liqueure 20 Erbe

Liqueure Eucalittino

Liqueure Eucalittino

Amaro al Luppolo

Grappa Tre Fontane  
Grappa Chardonnay  
all'eucalyptus

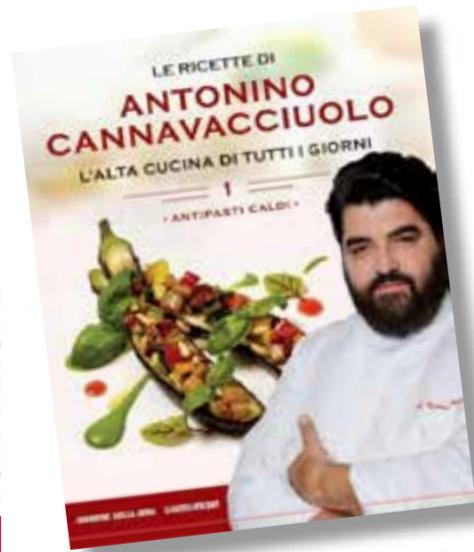


DISTRIBUZIONE ITALIA

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

Dal 12 gennaio è in edicola una nuova collana di libri che crediamo possa interessare molti nostri lettori. Parliamo delle ricette di Antonino Cannavacciuolo, notissimo chef stellato, che porta l'alta cucina sulla tavola di tutti.

## L'ALTA CUCINA DI TUTTI I GIORNI

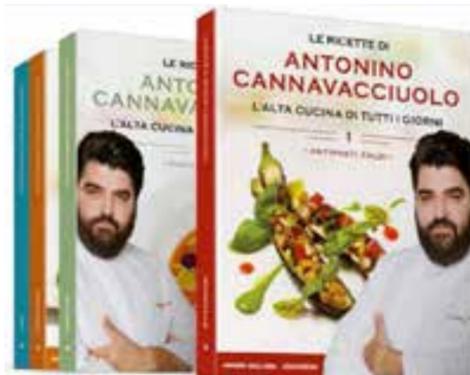


**R**affinatezza e semplicità di preparazione, materie prime facili da reperire, ricette spiegate in modo chiaro e preciso, queste le caratteristiche dei 20 ricettari che settimanalmente tutti possiamo trovare in edicola. Sono già uscite le prime due pubblicazioni, andate a ruba, dedicate rispettivamente agli *Antipasti Caldi* e *Pasta Fresca*, noi siamo in attesa dei prossimi perché li abbiamo trovati molto utili per tutti voi, per questo vi consigliamo di averli. La struttura della collana è semplice, ogni volume ha un tema, può essere un ingrediente o una portata; su quel tema vengono proposte una quarantina di ricette con consigli e varianti, ovviamente accompagnate da servizio fotografico del piatto e delle preparazioni. L'aspetto più utile per il lettore che vuole trarre spunti, ispirazione o

semplicemente apprendere, è la suddivisione in tre sezioni della ricetta: la *scuola di cucina*, in cui sono spiegate tecniche e preparazioni di base, l'uso degli utensili corretti, info sugli ingredienti; le *ricette dello Chef*, quelle stellate per intenderci, preparate dallo chef e dal suo staff a Villa Crespi... doverosamente fotografate nei vari passaggi; le *ricette selezionate*, quelle che Cannavacciuolo consiglia, anch'esse spiegate con chiarezza e con tanti suggerimenti. Noi della redazione siamo in attesa dell'uscita del 26 gennaio, dedicata a *Manzo e Vitello*, per ora vi diamo le altre uscite in programma, quelle conosciute, non sono ancora tutte ma vi aggiorneremo sul nostro web. Un'ultima cosa, il costo. La prima uscita aveva il prezzo di lancio di € 4,99. Le altre sono acquistabili a € 9,99 oltre al prezzo del quotidiano.

### In arrivo in edicola

- 2 febbraio – Fritti
- 9 febbraio – Dolci al cucchiaino
- 16 febbraio – Paté e Mousse
- 23 febbraio – Pasta secca
- 2 marzo – Maiale e Agnello
- 9 marzo – Pesce
- 16 marzo – Verdure e Contorni
- 23 marzo – Piccola Pasticceria
- 30 marzo – Antipasti Freddi
- 6 aprile – Riso



# GUIDAONLINE 2017 BIRRIFICI ARTIGIANALI

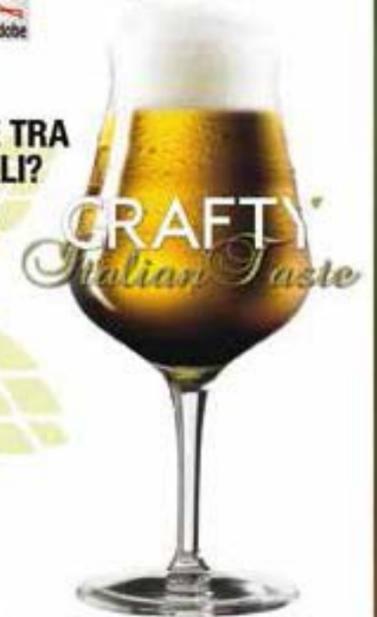
GUIDAONLINE  
BIRRIFICI ARTIGIANALI

EDIZIONE 2017



Il Calice per la  
Degustazione della Birra  
è

CRAFTY®



È POSSIBILE UNA COLLABORAZIONE TRA  
BIRRIFICI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI?  
a cura di Lorenzo Dabove (KUASKA)

LA NUOVA NORMATIVA SULLE  
BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DELL'ANNO

BIRRAIO DELL'ANNO

PREMIO CEREVISIA

EVENTI E MANIFESTAZIONI BIRRAIE

BIRRIFICI E BIRRE ARTIGIANALI  
Per Regione

Beverfood.com

Edizioni S.r.l.



SONhyx® TITANIUM Reinforced

Design italiano 100%  
Trasparenza e brillantezza inalterate  
oltre 4000 lavaggi industriali  
Trattamenti permanentemente dello stelo  
+140% resistenza  
Testato e approvato dal  
Centro Studi Assaggiatori



www.vdglass.it | info@vdglass.it

DOWNLOAD GRATUITO DA: WWW.BEVERFOOD.COM



Beverfood.com Edizioni Srl

Via Marco Aurelio 8 - 20127 - Milano - Tel. (+39) 02283717 edizioni@beverfood.com

di Guja Vallerini



1982

Dall'esperienza di Donato Simoncelli, erborista diplomato a pieni voti presso la facoltà di Farmacia di Urbino, nascono due liquorini, autentici "gioielli" per il palato, espressione degli studi e delle ricerche condotte per oltre 30 anni nell'uso delle piante medicinali.

# LEGNOAMARO E DOLCELEGNO



L'Erboristeria Simoncelli nasce nel Dicembre 1982 a Sora, provincia di Frosinone, ad opera di Donato Simoncelli che nel corso degli anni, consapevole dell'importanza di un costante aggiornamento in un settore che attira consumatori sempre più attenti ed esigenti, ha partecipato a corsi e convegni che hanno contribuito a trasformare la sua erboristeria in un punto di riferimento del settore. Studi, ricerche e passione lo hanno condotto a creare due liquori, frutto di un processo di lavorazione sottoposto ai più rigorosi controlli per offrire la massima garanzia di qualità.

**Dolcelegno** è un liquore denso e corposo, prodotto con purissima liquirizia calabrese. Il successo di questo elisir si deve all'alta qualità dei prodotti utilizzati, sapientemente scelti ed accuratamente trasformati secondo un'antica ricetta erboristica. Da gustare ghiacciato.

**Legnoamaro** è un liquore a base di genziana e altre piante medicinali, dal retrogusto amaro e dal sapore inconfondibile. Il prodotto è assolutamente naturale, privo di coloranti e additivi. Ottimo come digestivo



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

## 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

# TUNDRA ICE INTERNATIONAL

di Roberta Ottavi



In via industria 39 a Torbole Casaglia, in provincia di Brescia, una giovane e dinamica azienda che produce e commercializza innovativi sistemi per il trattamento dei bicchieri ed in generale di tutte le stoviglie destinate a contenere alimenti.

Un bicchiere perfettamente sanificato e refrigerato aiuta a mantenere fresca la bevanda esaltandone i sapori ed eliminando sia gli odori che i batteri presenti, se poi questi essenziali trattamenti, congelante -sanificante -deodorizzante, sono accompagnata da una coreografica scenografia che attira l'attenzione del cliente, beh! il consumo delle bevande in un locale è destinato a crescere. **Tundra®**, grazie al sistema brevettato **Flash Ice System®** ghiaccia, sanifica e deodorizza i bicchieri in meno di 4 secondi senza romperli e senza annacquare la bevanda, permettendo al vostro cliente di degustare in sicurezza qualsiasi bevanda, libera dai retrogusti che inevitabilmente si depositano all'interno dei bicchieri durante i lavaggi e durante la permanenza sugli scaffali. Veloce e sicuro, Tundra® fa risparmiare al locale perché agisce in tempi brevissimi trattando il bicchiere con un consumo irrisorio di Co2, non solo, Tundra® garantisce assistenza a 360°.

I prodotti Tundra® della linea Ice sensation® sono brevettati e funzionano sempre, infatti sono garantiti per 3 anni. Possono essere utilizzati ininterrottamente per ore senza che l'ugello si ghiacci. Interamente realizzati in Italia con forme moderne e minimaliste, avvalorate da un sistema di illuminazione a led che li rende accattivanti e di forte impatto visivo, i prodotti Ice sensation® portano creatività, nuove emozioni e maggiore qualità all'attività del locale. Basta guardarli!

Ice Cube®, un cubo in freddo acciaio che sprigiona calde emozioni, personalizzabile con vostro brand aziendale mediante serigrafia;

The Bowl®, la spumantiera che tutti vi ammireranno, una magnifica opera di design italiano, non solo ghiaccia all'istante il bicchiere ma, ad ogni erogazione, mantiene gelate le bottiglie e ritarda lo scioglimento del ghiaccio. Quasi inutile dire che Tundra® detiene il brevetto mondiale per questo prodotto

# CRAFTY

Italian Taste

esponiamo a:

**BeerAttraction** RIMINI EXPO CENTRE ITALY

18-21 | 02 | 2017 Pad. A5 Stand 193

VDGLASS  
DESIGN & TECHNOLOGY



**SON.hyx®**

Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4.000 lavaggi industriali

TITANIUM Reinforced®

Calice Italiano 100% da degustazione birra.

visit [www.vdglass.it](http://www.vdglass.it)



Realizzato in collaborazione con:

*Luigi Bormioli*  
ITALY

# Cuki Save Bag nei ristoranti Eataly

Combattere lo spreco alimentare significa capire il valore del cibo non solo nell'ambito domestico, ma anche al ristorante: con Save Bag è più semplice portare a casa ciò che non si è consumato per dividerlo con altri in un secondo momento, rispettandone il valore e la qualità.

Il progetto **Save Bag**, realizzato da **Cuki** in collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Onlus** ottiene un impulso significativo dalla decisione di **Eataly** di dotare di Save Bag Kit i suoi ristoranti in Italia. È un'ulteriore importante collaborazione tra **Cuki** ed **Eataly**, che intende superare il muro dell'imbarazzo e diffondere l'abitudine, consolidata nel mondo anglosassone, di richiedere al ristoratore l'asporto a casa delle portate non completamente consumate. Nel settore della ristorazione si stima che il **valore annuo dello spreco alimentare** si aggiri intorno ai **2,6 miliardi di euro** con **185 mila tonnellate** di cibo sprecato.

La **Save Bag** di **Cuki** è un'idea geniale, ha dichiarato il patron di Eataly **Oscar Farinetti**, perché è un oggetto che farà pensare, porterà le persone a combattere contro lo spreco alimentare non solo con il gesto di portarsi a casa quello che si avanza nel piatto al ristorante. Creerà una sensibilizzazione per tutto il resto degli atteggiamenti nei confronti degli sprechi. Noi da oggi lo adottiamo in tutti gli **Eataly** d'Italia e del mondo e invito tutti i miei colleghi del mondo della ristorazione ad adottare la **Save Bag**. Sarebbe un grande passo avanti nell'aver più a cuore il pianeta, noi stessi e l'armonia che spesso è minata dagli sprechi, alimentari e di parole. Viva **Save Bag**.

Sul sito [www.cukisavethefood.it/savebag](http://www.cukisavethefood.it/savebag) è disponibile l'elenco aggiornato dei locali che hanno aderito al Progetto e **per i ristoratori è possibile iscriversi e ricevere gratuitamente il Save Bag Kit**.



## LOCHER BRAUEREI AG 1886

La qualità non è un dato scontato, ma va conquistata con il duro lavoro, unito alla cura, alla dedizione e alla passione.

Questa è la filosofia della famiglia Locher, che ormai produce birra da cinque generazioni ed è rinomata in tutta la Svizzera e a livello internazionale come produttori di birre speciali di alta qualità. Anche se gli amanti della birra stranieri apprezzano sempre più spesso il gusto della Appenzeller Bier, Locher ha scelto di rimanere un piccolo birrifico tradizionale svizzero.

Le birre speciali prodotte da questo storico birrifico presentano un carattere peculiare e inconfondibile, che deriva dalla maestria artigianale, dalla tradizione birraia, da elevati standard qualitativi e dalla cura che viene dedicata a tali prodotti.



APPENZELLER PER  
L'AMBIENTE



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



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



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

# STAROPRAMEN, LA BIRRA DI PRAGA

Non poteva esserci miglior inizio d'anno per Interbrau, che accoglie nella propria gamma il celebre birrifico ceco Staropramen, uno dei simboli della città di Praga. Tre le referenze distribuite in Italia, in bottiglia e in fusto: Premium, Granát e Unfiltered.

Per gli appassionati di birra ceca, Staropramen è una vera e propria istituzione. Il birrifico di Praga, attivo sin dal 1869, è apprezzato in tutto il mondo per la sua produzione di altissima qualità, sempre fedele alla cultura birraria boema. Ma quali sono i punti di forza di Staropramen? In primis, ovviamente, il *know-how* sviluppato in un secolo e mezzo di tradizione brassicola. Anche gli ingredienti fanno la differenza: selezionati malti e lupoli boemi si uniscono alla purissima acqua locale (non a caso il termine "Staropramen" deriva proprio da "antica fonte"): per questo bere una Staropramen significa assaporare il vero gusto di Praga.

Staropramen è entrata a far parte della grande famiglia Interbrau: saranno ben tre le referenze ceche a sposare la selezionata gamma dell'importatore italiano, disponibili sia in bottiglia da 33 cl che in fusto da 30 litri.

- **Staropramen Premium:** la prima birra di Staropramen, oggi portabandiera del marchio nel mondo, è una Lager fresca e dorata dai toni maltati e dal finale piacevolmente secco e lupolato.
- **Staropramen Granát:** Lager ambrata, la cui ricetta risale al 1884, dai sentori prevalenti di caramello e cereali tosti. Una delle ricette tradizionali dell'antica cultura birraria ceca.
- **Staropramen Unfiltered:** birra a bassa fermentazione, non filtrata, dal corpo rotondo e dall'aspetto velato. La leggera speziatura con coriandolo le conferisce un aroma particolare e raffinato.

Non resta che sceglierne una e cominciare ad assaporare, sorso dopo sorso, il vero spirito di Praga. Alla salute o, per dirla alla ceca, "Na zdravi!"



Progetta  
il tuo Locale.

Con noi.



GENERAL G3  
INTERIORS

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

www.generalg3.it  
progettazione@generalg3.it

**B&S**  
BIRRA&SOUND



INAUGURAZIONE: C'è dei Gaby e Trento LOCALI Dama Capriciosa a Ponte Taro di Noce, RoadCovers a Rimini in VETRINA Bilburger Premium Pils, Spicchi Brewery Beverage di Food Group, BIRRE ANTICAMALIA Spogliare, Dentro la cortea, i Due Mastri, TENDENZE Espoon Malto-Fabbrica di Birra

**Anno 18 n°1 - 2017**  
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

<b>32 Via dei Birrai</b> .....	Pag 45
Tel. +39 0423 681983	
<b>Appenzeller</b> .....	Pag 69
Tel. +39 06 20749014	
<b>Amarcord</b> .....	Pag 11
www.amarcord.it	
<b>Antico Liquorificio Tre Fontane</b> .....	Pag 61
Tel. +39 06 20749014	
<b>Beverfood</b> .....	Pag 63
Tel. +39 02 283717	
<b>BiBirra</b> .....	Pag 25
www.bibirra.it	
<b>Birradamare</b> .....	Pag 40
www.birradamare.it	
<b>Birra Flea</b> .....	Pag 42
www.birraflea.com	
<b>Birrificio Due Mastri</b> .....	Pag 45
www.iduemastri.it	
<b>Birrificio Geco</b> .....	Pag 38
www.birrificiogeco.it	
<b>Ceres</b> .....	Pag IV
www.ceres.com	
<b>DB 5.0 i-charger</b> .....	Pag 52
Tel. +39 073 5781828	
<b>Demetra</b> .....	Pag 59
www.demetrafood.it	
<b>DolceLegno</b> .....	Pag 64
www.erboristeriasimoncelli.com	
<b>Doppio Malto</b> .....	Pag 45
Tel. +39 031 3334187	
<b>F&amp;G</b> .....	Pag 39, 41, 43
Tel. +39 011 9048100	
<b>Forst</b> .....	Pag 29
www.forst.it	
<b>G.E.</b> .....	Pag 57
www.gediberti.it	
<b>GG3</b> .....	Pag 71
Tel. +39 0775 224034/35	
<b>Gouden Carolus</b> .....	Pag 11
Tel. +39 06 20749014	
<b>G.S. Distribuzione Italia</b> .....	Pag 35
Tel. +39 06 20749014	
<b>Haacht</b> .....	Pag 12
www.haacht.com	
<b>HB München</b> .....	Pag III
Tel. +49 8992105/0	
<b>Italian Exhibition Group/Rimini Fiera</b> .....	Pag 19
www.beerattraction.com	
<b>Jacob</b> .....	Pag 10
www.brauerel-jacob.de	
<b>La Morosina</b> .....	Pag 44
www.la-morosina.it	
<b>Lantmännen Unibake</b> .....	Pag 55
www.lantmannen-unibake.it	
<b>Mutinelli Weltenburger</b> .....	Pag 8
Tel. +39 0464 431101	
<b>Primator</b> .....	Pag 5
www.primator.cz	
<b>Radeberger DAB</b> .....	Pag 15
www.radeberger.it	
<b>Riva del Garda - Fierecongressi S.p.A.</b> .....	Pag 17
www.exporivahotel.it	
<b>San Gabriel</b> .....	Pag 45
Tel. +39 0422 202188	
<b>Stiegl</b> .....	Pag 7
Tel. +39 0763 316181	
<b>Svevi</b> .....	Pag 60
Tel. +39 050 804683	
<b>Tapi</b> .....	Pag 65
Tel. +39 049 5797300	
<b>Techfood</b> .....	Pag 5
www.techfood.it	
<b>Tre Fontane</b> .....	Pag 53
Tel. +39 06 20749014	
<b>VDGlass</b> .....	Pag 45
www.vdglass.it	
<b>Vin Service</b> .....	Pag 6
Tel. +39 035 672361	

### PER IL TUO ABBONAMENTO

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

#### Bollettino postale

c/c P.T. 73985681  
oppure

#### Bonifico bancario

IBAN BancoPosta:  
IT 88 C 07601 14800 000073985681

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, al numero di fax 0775.019834

o per posta a: Extramoenia

Via Piave, 34

03100 Frosinone (FR)



#### LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

#### RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva

# HOFBRÄU MÜNCHEN

WWW.HOFBRAEU-MUENCHEN.DE



Staatliches Hofbräuhaus in München

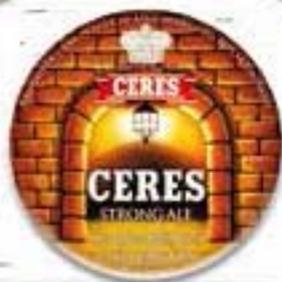
Hofbräuallee 1 • D-81829 München • Tel. +49 89 9 21 05-0 • Fax +49 89 90 64 26

www.hofbraeuhaus.com • E-mail: giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com

Consulente per CENTRO SUD ITALIA: L. SUPINO

Cell. 335 311 258 • Fax +39 06 207 24 46 • E-mail: supinoluciano@tiscali.it

# DISTINGUITI. SPILLA LO SPIRITO BIRRAIO DEL NORD.



**TROVI TUTTA LA GAMMA IN ESCLUSIVA DA:**

**ABRUZZO DISTRIBUZIONE • BIRRA INGROSS • DORECA TORINO**

**DORECA ADRIATICO • DOC ROMA • DORECA ABRUZZO • DRINK UP • IL TORCHIO**

**PERRELLA • PUNTO BERE • SIBE • TIMOSSÌ • BARZETTI • DORECA FOLLONICA • BOGONI**

**CUPRA BIBITE • EUROBEVANDE • IBG 2001 • PENTA BEVANDE • ZEUS • DELTA BEVANDE**

**HOPTIMA • MONDIALBIRRE • P&P • VALDERA • VINICOLA MAURI • ZENATO • ANESA**



**CERES S.p.A. Via Paolo Imperiale 4 - 13  
16126 Genova - ITALIA Tel. 010 275101**

