

n° 2/2017 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**FIERE** Le birre a Vinitaly **LOCALI** Inofficina a Roma, King Arthur a Ciampino, Nottingham e Pink Panter a Roma **IN VETRINA** In visita a Klosterbrauerei Ettal, Birra Trappista Triple Tre Fontane, Ape-gelateria da Street Foody **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, 20 anni di Birra Amarcord, Palabrauhaus, AgriBirrificio La Morosina **DEGUSTAZIONI** 3° QBA da Caragi

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



## UNA STORIA DI TERRA E DI PASSIONE



di Piero Ceccarini

# B&S

## TROPPI NUOVI LOCALI CON IDEE POCO CHIARE

**I**n momenti di crisi ed incertezze il "Food" sembra essere considerato un nuovo bene rifugio. Contiamo sempre più italiani pronti ad investire su attività come ristoranti e bar ma, se leggiamo bene i numeri, questo entusiasmo per l'apertura di nuovi locali di P.E nel canale ho.re.ca. è rivolto ad una domanda che risente comunque di una crisi e, particolarmente, di un profondo cambiamento di quanto i consumatori vogliono, quindi dell'offerta da proporre. Negli ultimi cinque anni, stando ai dati forniti da Unioncamere, al 10% di aumento di attività ristorative e bar (nelle grandi città) corrisponde un 75% di chiusure, 3 su 4 chiudono i battenti e, con loro, si sbollentano quei sogni che ritornano in un cassetto chiuso dalla poca esperienza nel settore o dalla approssimazione nella gestione. Tutto ciò è conosciuto sotto il nome di "crisi del quinto anno". Tenendo in considerazione che circa il 50% dei nuovi locali chiude addirittura nel terzo anno di attività, le nostre considerazioni devono andare oltre l'idea di una generalizzata crisi che rende più difficile e incerto l'investimento in questo settore tanto ambito. La capacità di saper interpretare l'offerta di un locale, la sua identità, e soprattutto il format, sono le vere debolezze delle nuove proposte che si affacciano sul mercato, troppo omologhe al passato: insomma, in troppi sottovalutano le nuove tendenze al consumo. Come spesso abbiamo ripetuto sulle colonne di questo magazine, gli stili di vita e i modelli di consumo risultano essere gli elementi da

considerare più importanti nel contraddittorio sviluppo del settore della ristorazione. Non basta aprire un locale, per quanto bello ed importante. Il successo è tutt'altro che scontato se l'attività non rispetta quanto il pubblico desidera, se il format non considera con esperienza e professionalità la gestione ed i suoi costi reali. Dati alla mano, mi sembra che il settore sia in profonda trasformazione e, per quanto possa attrarre investimenti, la sfida si misurerà sempre di più sulle capacità di mestiere, sulle idee e sulla avanzata professionalità della proposta.

**OPENING  
SOON**

# SOMMARIO



4  
NEWS



SPIGOLATURE  
38



DENTRO  
LA COTTA  
44



10 EVENTI

• Ospiti del magico mondo di Birra Forst a Lagundo. **Birra Forst: dall'Alto Adige per piacere ovunque.**



16 BACK

• Formula vincente, con l'abbinamento delle birre alle tecnologie e al food, per **Beer Attraction 2017** che dopo soli 3 anni brinda al + 42% di presenze.



24 LOCALI

• Accomunati dalla scelta della trappista italiana Birra Tre Fontane Triple alla spina, quattro locali: **Nottingham**, in via del Quadraro 24, a Roma;



32 IN VETRINA

• Invitati da Martin Rederlechner, Marketing Director Southern Europe & Latin America di **Bitburger Braugruppe: In visita a Klosterbrauerei Ettal.**



44 BIRRE  
ARTIGIANALI

• L'anniversario di uno dei birrifici artigianali italiani tra gli antesignani della craft revolution: **Due decenni di Birra Amarcord.**  
• 9 stili sia a bassa che ad alta fermentazione per il birrifico di Palazzolo sull'Oglio: **Palabrahaus.**  
• Un nuovo ambizioso progetto, la produzione di una birra agricola a km zero, per l'**Agri-Birificio La Morosina.**



56 DALLA CUCINA

• **La birra in cucina con Svevi**, ampie possibilità di realizzazione con i suoi prodotti.  
• **Novità in casa G.E.**, specializzata nella produzione di hamburger gourmet surgelati di alta qualità per la ristorazione.



14 BACK

• Un'edizione di successo che conferma **Expo Riva Hotel** l'evento fieristico di riferimento del nord-est Italia.



20 FIERE

• A Veronafiere **AssoBirra** rinnova la sua presenza nell'area dedicata alle birre: **Le Birre a Vinitaly.**



**King Arthur**, in via Pirzio Biroli 119 a Ciampino; **Pink Panther**, in via Luigi Poletti 10 a Roma;

• **Birra Trappista Triple Tre Fontane**, proposta in tutta Italia dall'azienda **G.S. Distribuzione Italia.**



50 DALLA CUCINA

• **Cucinare con la birra.** La birra segna un passo avanti come ingrediente nel Nirvana degli italiani: il cibo.  
• In perfetta tendenza e con una ricetta innovativa, **Demetra** propone il suo **Special hamburger**



58 DEGUSTAZIONI

• Il 3° appuntamento nazionale di **Quality Beer Academy** è approdato da **Ca.Ra.Gi.** di Pastorano (CE).



64 OSSERVATORIO

• Da Menabrea **"La 150" Rossa Doppio Malto** in bottiglia  
• False recensioni sul web, appello di **FIPE** a Facebook  
• **11° Olio Capitale** a Trieste  
• **Beck's** presenta **Taste the World**  
• **Legendario** acquisisce il marchio **Rockfruit**



22 MARKETING

• **Ristoweb il modello del futuro:** il gestore horeca deve indirizzare la sua comunicazione dove il suo cliente si trova, sul web.



**Inofficina**, in via Mesula 12, a Roma. Grazie a G.S. Distribuzione Italia.



• Da **StreetFoody**, un progetto innovativo per gli aspiranti imprenditori del mondo della ristorazione mobile: **Ape-gelateria.**

## Un sigaro tutto da mordere

Un buon sigaro si può anche... mangiare! È quello che succede con il Sigaro del Maestro, un sigaro al cioccolato fondente, fatto a mano utilizzando cacao Sao Tomé (70%), di origine africana. Dopo la degustazione resta in bocca una nota densa al tabacco che si fonde con il dolce noto del cioccolato. È disponibile in una elegante confezione da 2 pezzi tutta da mordere!



## Snack dolci e salati alla Birra

**Terra Etrusca** nasce dall'idea di portare sulle tavole prodotti artigianali, creati con ingredienti selezionati e di ottima qualità. Sulla base dell'esperienza della Famiglia Lodi, storica azienda di prodotti da forno dal 1927 a Tarquinia, e Roberto Costa, Belgian Beer Expert ed intenditore di birra da più di trenta anni, è nata una linea sia dolce che salata di prodotti "alla Birra".

Nelle foto le *sfogliatine*, snack salato, e i biscotti *luppolino*.

Per info: [www.terra-etrusca.it](http://www.terra-etrusca.it)  
[info@terraetrusca.biz](mailto:info@terraetrusca.biz)  
 tel. 0766 855124



# STANCO DI SPENDERE INUTILMENTE 40 EURO AL GIORNO?

CON COMBI WAVE RISPARMI IN OLIO E ELETTRICITÀ.



NON NECESSITA DI  
CAPPA O IMPIANTI FILTRANTI

## GRAN MENU'



FRITTI SENZ'OLIO

90 SECONDI



HAMBURGER E PATATINE

120 SECONDI



FRITTI MISTI

90 SECONDI



PIZZA SURGELATA

60 SECONDI



FIorentINA

120 SECONDI



GAMBERONI AL LARDO

120 SECONDI



VERDURE ALLA GRIGLIA

Techfood si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.



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



FACILE

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)

[www.techfood.it](http://www.techfood.it) |

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.

800 014 405

**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS

## Voucher e FIPE



Le prospettive di limitazione di utilizzo dei voucher da parte delle imprese preoccupano fortemente la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che esprime contrarietà circa gli interventi correttivi prospettati in materia. *I voucher hanno contribuito a far emergere il lavoro nero*, dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe. *Uno strumento vitale, oltretutto necessario, per un settore, quello dei bar, ristoranti, stabilimenti balneari e in generale per tutto il settore del fuoricasa, che Fipe rappresenta, caratterizzato da stagionalità e picchi di lavoro imprevedibili. La formula del lavoro accessorio ha favorito l'ingresso nel mercato del lavoro di soggetti a rischio di esclusione sociale, come studenti e pensionati. E conclude: Chi invoca l'eliminazione dei voucher considerandoli un sostituto dei contratti più stabili sostiene una tesi puramente ideologica che viene contraddetta dai fatti: il bilancio degli ultimi sette anni di crisi economica dimostra che le imprese del settore hanno non solo mantenuto l'occupazione, ma sono riuscite ad incrementarla utilizzando contratti considerati più stabili (dati Inps).*

**ULTIM'ORA.** Mentre stiamo andando in stampa sta per essere varato il Decreto Legge che abolisce i voucher.

## New Yorker



Il **Gruppo Biscaldi** lancia sul mercato internazionale la nuova birra premium New Yorker, una lager caratterizzata da elevati standard qualitativi in fase di produzione. Ha un tenore alcolico di 4.2°, leggera e rinfrescante ma allo stesso tempo sa offrire intense soddisfazioni al palato anche al conoscitore appassionato di questo stile di birra. New Yorker è caratterizzata da un intenso colore dorato ed è offerta in bottiglia in vetro trasparente da 33 cl. Perché chiamarla New Yorker? Essere newyorkese è una mentalità, un'attitudine, un vantaggio. Tutto è possibile. Puntare in alto e lavorare duramente, ma anche divertirsi e godersi la vita.

# 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 • TIMOSSO • BARZETTI • DORECA FOLLONICA • BOGONI

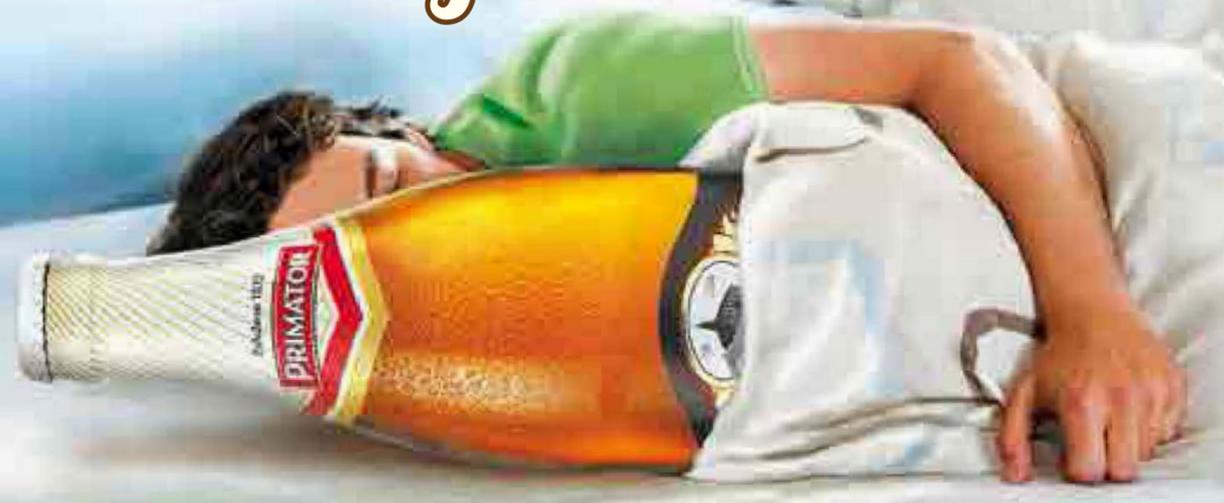
CUPRA BIBITE • EUROBEVANDE • IBG 2001 • PENTA BEVANDE • ZEUS • DELTA BEVANDE

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



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

# I love craft Czech beer...



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

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

tel.: +39 345.1202704, +39 339.7797824



# Tongerlo

+ BIRRA D'ABBAZIA BELGA +



+ BRUNA +  
alc. 6,5% vol.

+ BIONDA +  
alc. 6% vol.

+ PRIOR +  
alc. 9% vol.

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

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

[www.tongerlo.be](http://www.tongerlo.be)



ANNO 1898  
**HAACHT**  
BROUWERIJ - BRASSERIE  
[www.haacht.com](http://www.haacht.com)

Per informazioni commerciali:

Key account manager per l'Italia  
[giuseppe.ferrante@haacht.com](mailto:giuseppe.ferrante@haacht.com)

## The breath, il cartellone pubblicitario mangia smog

L'Anemotech di Pavia, del gruppo Ecoprogram, ha creato un tessuto in grado di assorbire e disgregare le molecole inquinanti presenti nell'atmosfera. L'innovativo prodotto si chiama The Breath e già è comparso a Milano e Roma grazie ad una campagna realizzata in collaborazione con Urban Vision, azienda leader nel recupero architettonico, e l'agenzia Ogilvy. The Breath può essere collocato tanto all'aperto quanto in ambienti chiusi, ad esempio abbatte fino al 40% dei fumi di cucine. Nello slogan che leggete sulla foto l'effetto del pannello è paragonato a un colpo di spugna dato a oltre 409mila autovetture... orientiamo anche la nostra pubblicità ad un ambiente più salubre!



## ABInBev accoglie l'etichettatura C.E. sulle bevande

La Commissione europea ha presentato nei giorni scorsi un rapporto sull'etichettatura obbligatoria con lista degli ingredienti e valore nutrizionale delle bevande alcoliche. La Commissione invita l'industria delle bevande alcoliche a sviluppare, entro un anno, una proposta di autoregolamentazione al fine di fornire informazioni sugli ingredienti e sui valori nutrizionali di tutte le bevande alcoliche.

Anheuser-Busch InBev (AB InBev), leader al mondo nella produzione di birra, accoglie con favore questa iniziativa, che segue l'impegno volontario assunto dalla società nel 2015 di fornire ai consumatori europei

informazioni complete sugli ingredienti e sui valori nutrizionali (i **Big 7**: valore energetico, grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale) delle sue birre, sia nelle etichette che online. In questo modo, l'azienda risponde alle crescenti aspettative dei consumatori europei di migliori informazioni nutrizionali. Si tratta di un'iniziativa volontaria promossa da AB InBev e altri due importanti produttori di birra europei, sostenuta da The Brewers of Europe.

# ABInBev

# HOFBRÄU MÜNCHEN

[WWW.HOFBRAEU-MUENCHEN.DE](http://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](http://www.hofbraeuhaus.com) • E-mail: [giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com](mailto: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](mailto:supinoluciano@tiscali.it)



Ospiti del magico mondo di Birra Forst a Lagundo, nei pressi di Merano, sede dell'unico produttore italiano di birra rimasto indipendente, per l'anteprima dei nuovi spot televisivi "Storie di Forst" che oggi tutti voi ben conoscete.

## Birra FORST: dall'Alto Adige per piacere ovunque

In senso letterale evento è un fatto che è avvenuto o che potrà avvenire, però il termine ha anche accezioni specifiche, ad esempio in fisica, giurisprudenza, statistica, informatica, storia e marketing. Troppo spesso viene definito evento un'iniziativa, privata o pubblica, a cui l'immaginario collettivo non riconosce la valenza di avvenimento importante ma di semplice fatto. Ciò che ha organizzato Birra FORST per la stampa a gennaio era davvero un evento, informativo certamente ma anche emotivamente coinvolgente e culturalmente interessante. Non è facile descrivere a parole ciò che solo "vivere" la location, l'atmosfera, il gusto può trasmettere. Certo è che alla Forst si vive un ambiente incantato, merito di madre natura perché la conca meranese è di una

bellezza unica ma quando la vista si apre su un villaggio di costruzioni armoniose, decorate con garbo e molto buon gusto, e si scopre che questa è la Forst, allora è la mano dell'uomo che ha saputo creare la fusione tra "costruito" e natura. È questo il mondo Forst, un'azienda che nasce in Alto Adige nel 1857, da sempre gestita dalla stessa famiglia proprietaria e, da tre generazioni, condotta da sole donne. Un'azienda il cui nome è legato indissolubilmente a questa terra, simbolo di tradizione e amore per la natura, ma anche di lavoro volto a mantenere sempre altissima la qualità dei suoi prodotti. L'equilibrio perfetto tra tradizione e modernità che si completano a vicenda: questo il concetto guida dell'azienda Forst, e questo è quanto appare evidente al visitatore.

Entrare nello stabilimento con una guida preparata e brillante come Maximilian Ghetta ci ha permesso di apprezzarne la tecnologia avanzata, la maestria dello staff, l'igiene alla massima potenza... non è facile vedere tanto lindore in una birreria! Da inizio anno i nuovi spot di Birra FORST sono in onda sui principali canali televisivi italiani, come Rai e Digitale Terrestre, per una importante campagna pubblicitaria a livello nazionale.



A cena con lo chef stellato Luis Haller.

Sono tornati i divertenti **bicchierini in animazione 3D** in sette spot di 15" (uno per ogni birra, 1857, Premium, V.I.P. Pils, Kronen, Felsenkeller Bier, Heller Bock, Sixtus): sono le **"Storie di Forst"**.

E se il pay off precedente era "Forst, buona perché ha sempre vissuto qui", ora i bicchierini, frutto della creatività dell'agenzia Cayenne, hanno anche un nome, quello delle sette birre, ed escono dalle montagne dell'Alto Adige.

**Dall'Alto Adige per piacere ovunque:** questo è il concept della nuova campagna. **Cellina von Mannstein**, membro del CdA e rappresentante della famiglia proprietaria di Birra FORST, ha commentato: *Le persone che amano i nostri prodotti, o che a essi si avvicinano per la prima volta, devono capire quanto siano importanti l'utilizzo delle materie prime e la passione e dedizione di tutti coloro che collaborano alla realizzazione di un eccellente prodotto birrario. Inoltre, dopo aver confermato la leadership sul suo territorio (l'Alto Adige), dove il marchio è già molto conosciuto, Birra FORST, l'unico produttore italiano di birra rimasto indipendente, intende aumentare la brand awareness su tutto il territorio nazionale e proseguire nella comunicazione della vasta gamma di prodotti birrari.*



Cellina von Mannstein, responsabile comunicazione e membro CdA.





Come servire una fresca birra, seguiti da Peter Lahn.

E poi tutti a guardare, e imparare, come servire una fresca birra nel workshop guidato da Peter Lahn. Infine una incredibile **cena gourmet** proposta dallo chef stellato Alois Haller, e di questa possiamo solo dirvi il menu e mostrarvi le foto dei piatti perché il gusto è stato solo nostro. Che dire? Tutto eccezionale in questi due giorni vissuti nel magico mondo di Birra Forst.



Il direttore commerciale Italia: Francesco Gottardi.

## IL MENU

Salsiccia alla birra Forst arrostita su rapa con schiuma di Speck e croccantino di Vinschgerle abbinata a Forst Premium;

Vellutata alla birra Forst con grissino di pasta sfoglia e grana padano accompagnata da Forst V.I.P. Pils;

Tris di Primi: Canederlo pressato al formaggio, ravioli alla zucca, strudel ai crauti bianchi su crema topinambur e cerfoglio abbinati a Forst Kronen;

Salmerino d'acqua di fonte con senape alla birra Forst, pinoli e aneto accompagnato da Forst Felsenkeller Bier;

Arrosto di manzo alle cipolle e patate Anna con broccoli e bacche di sambuco abbinato a Forst Heller Bock;

Kaiserschmarrn con marmellata di mirtilli rossi selvatici e la splendida Forst Sixtus.



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

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



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



# Expo Riva Hotel

La fiera dedicata ai professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione andata in scena al Quartiere Fieristico di Riva del Garda a febbraio scorso ci ha visto partecipi di un'edizione di successo che si conferma l'evento fieristico di riferimento del nord-est Italia e si attesta come una delle 3 fiere di settore più partecipate del Paese.

**A**vevamo posto come obiettivo il superamento dei 25.000 ingressi, afferma soddisfatto **Roberto Pellegrini**, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi SpA, e lo abbiamo raggiunto. Più di 26.000 persone hanno visitato la fiera che questo anno ha proposto più di 70 seminari di aggiornamento e approfondimento di varie tematiche, dal web marketing fino alla specializzazione della propria offerta. La formazione è il filo conduttore di tutte le iniziative di Riva del Garda Fierecongressi, spiega **Giovanni Laezza**, Direttore Generale della società, il ricco programma di seminari e workshop è stato sicuramente uno dei punti di forza che ha garantito il successo di Expo Riva Hotel 2017.

Con Expo Riva Hotel Academy abbiamo difatti creato delle nuove opportunità per gli operatori in visita, permettendo loro di accrescere la propria conoscenza del sapere all'interno di un contesto quale è l'evento fieristico.

In grandissima crescita i due progetti speciali nati lo scorso anno **RPM - Riva Pianeta Mixology** e **SOLOBIRRA**, area che ha proposto il concorso omonimo caratterizzato da tre premi, per categoria, la migliore in assoluto, la migliore per la giuria popolare.

La giuria, composta da otto esperti del settore, ha assegnato il titolo SOLOBIRRA 2017 alla birra **Aquila del Birrifico Pejo**, mentre la giuria popolare ha premiato il **Birrifico Mastro ReBuf**.

A seguire i **Tappi Oro** assegnati per categoria:

- per Belgian White a **Blanche** Benaco 70
- per Weizenbier a **Weizen Manerba** Avanzi
- per Pilsner a **Pale Lager** Godog
- per Munich Helles a **Brixia Lager** La Curtense Snc
- per Kolsch a **Kolsch** Benaco 70
- per Special Bitter a **La Cosacca** Il Conte Gelo
- per Pale Ale a **Boner** Godog
- per American Pale Ale a **Obice** Barbaforte
- per India Pale Ale a **Orifamma** Porta Bruciata
- per Saison a **Saison** Birrifico 5+
- per Belgian Gold Ale a **Intrepida** Maso Alto
- per Triple a **Tripel** Manifattura Birre Bologna Mfb
- per Bock a **Special Winter** Val Rendena Srl

- per Porter a **Dark Deer** Birra Del Bosco
- per Stout a **Kamchatka** Il Conte Gelo
- per Belgian Dark Ale a **Aquila** Birrifico Pejo
- per Affumicate/Barley a **X lcs 0000** Miamal
- per Italian Grape Ale a **Mit Liebe-Sauvignon** Maso Alto

- Tappo Argento:**  
**Mit Liebegewurztraminer** Maso Alto
- Tappo Bronzo:**  
**Mastromosto** Mastro Rebuf

L'appuntamento con Expo Riva Hotel è per il **2018 dal 4 al 7 febbraio.**



**PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO**

**Jacob**  
Familienerbrenneri  
www.brauerei-jacob.de  
info@brauerei-jacob.de

È nata da appena 3 anni ma già brinda al successo, con un +42% rispetto allo scorso anno, grazie alla formula vincente che l'ha portata a farsi in tre: alle birre artigianali e alle specialità birrarie si sono aggiunte infatti due nuove sezioni, Food Attraction, dedicata alle nuove proposte metropolitane della ristorazione, e BB Tech Expo - Beer&Beverage Technologies, sezione dedicata alle tecnologie per birre e bevande.

# BEER ATTRACTION 2017



Il nuovo format si è dimostrato vincente, l'abbinamento delle birre alle tecnologie e al food, con un focus mirato su business, internazionalità e formazione, ne ha decretato il successo. Beer Attraction si è mostrato nelle sue valenze di appuntamento del tutto nuovo per il mercato, grazie ad un format originale e dinamico di filiere e merceologie al servizio dell'horeca e delle tecnologie beverage. Le aziende hanno partecipato in maniera interattiva, contestualizzando i loro prodotti in proposte innovative di ristorazione. I contenuti degli eventi hanno puntato soprattutto alla professionalizzazione degli operatori dei tre diversi settori, contribuendo allo sviluppo complessivo dei rispettivi mercati.

Organizzata da **Italian Exhibition Group** col patrocinio di Italgrob e in collaborazione con **Unionbirrai e FIC - Federazione Italiana Cuochi**, Beer Attraction ha coinvolto autorevoli partner dei tre diversi comparti: **Cast Alimenti**, la scuola dei mestieri del gusto, **Cerb**, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'Università di Perugia, **Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari dell'Università di Udine**, **Nip**, Nazionale Italiana Pizzaioli, **Pizza & Pasta** e tanti altri. **90 eventi**, concorsi, seminari, show cooking, workshop tecnici e competizioni, hanno caratterizzato questa 3ª edizione; fra questi i Campionati di Cucina italiana della FIC e l'appuntamento atteso con **Birra dell'Anno di Unionbirrai**.



Birrifico dell'Anno è **Le Baladin** che ha fatto incetta di premi: primo e terzo posto per la categoria Barley Wine con **Lune** e **Xyauyù**, primo posto ex aequo con il calabrese **'A Magara (Trupija)** per la categoria birre chiare alta fermentazione di ispirazione belga con la **Nazionale** e, altro ex aequo con il birrifico **Gjulia (Barley Wine)**, nella specialità "affinate in legno" con la **Xyauyù Barrel**.

Il prestigioso riconoscimento, ottenuto dalla sommatoria dei punteggi, mette in evidenza non solo l'indiscussa eccellenza del brand piemontese, ma più in generale la rapida evoluzione del settore. Come comunicato da Unionbirrai, dopo l'escalation di questi ultimi anni da parte di regioni come Sardegna, Calabria, Puglia, Lazio, si conferma il trend nazionale per cui è necessario guardare al Nord della penisola per un riscontro sulla maggiore vocazione brassicola.





La geografia birraria che si disegna con la XII edizione di Birra dell'Anno fa salire in cattedra Lombardia, Trentino e Veneto, allungando tuttavia un alloro nelle Marche terremotate di Pesaro. Colpisce senza dubbio la concentrazione di vincitori in area dolomitica dove più di tutto contano le parole sostenibilità, purezza dell'acqua, legame con la terra.



La prossima edizione di BEER ATTRACTION si terrà dal 17 al 20 febbraio 2018



**BRAUFACTUM**  
DAS CRAFT BIER

La birra del mese  
**MARZUS**  
MÄRZEN

**L'origine delle Märzen.**

**Brassata con l'ammestatura tradizionale del malto caramello.**

Ambrata, non filtrata, con schiuma beige. Aroma intenso e maltato con sentori floreali.  
Stile: Märzen • Punto d'amaro: 30 IBU • Grado alcolico: 5,5% vol.

**QBA QUALITY BEER ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

Scopri l'intera gamma di birre Braufactum su  
**WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT**



SEGUICI SU   
#BEREMENO

Reg. UE 1169/2011 all'etichetta, le tinte contengono naturalmente malto d'ORZO e scarto di FRUMENTO come indicato sulle etichette e sulle colonne di sinistra.



Gli stand birrai durante l'edizione 2016.



# Le Birre a Vinitaly

In concomitanza con Vinitaly, dal 9 al 12 aprile, torna a Veronafiere il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità, Sol&Agrifood, e AssoBirra rinnova la sua presenza nell'area dedicata alle birre.

Sol&Agrifood è un modello di rassegna interattiva grazie all'opportunità che offre di sperimentare i prodotti degli espositori con cooking show, educational e degustazioni. È un format che, con le sue iniziative, privilegia il contatto diretto tra produttore ed operatore, sia esso buyer o horeca. Per raccontare e spiegare direttamente da chi lo fa come nasce un prodotto, quali sono e da dove vengono le materie prime, e a quale tradizione appartiene. Nel rinnovato layout 2017 che vede la riorganizzazione delle aree tematiche troviamo, oltre alle già presenti, le nuove Area Pizza e Salumi, Biodiversità e Territori. Fra le aree "tradizionali" ascriviamo l'area delle birre artigianali e speciali che, anche questo anno, vedrà AssoBirra con alcuni dei birrifici artigianali associati dividersi l'area con altre birrerie nazionali ed estere. Una massiccia presenza che non mancherà di interessare il pubblico degli addetti ai lavori che già nel 2016 aveva fatto registrare 56.000 presenze.

## Area AssoBirra

### Birra Mastino

Vicolo Caduti sul Lavoro, 6, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)  
Tel 045 2221314 - [www.birramastino.it](http://www.birramastino.it)

### Birrificio I Due Mastri

Via per Iolo, 34/a, 59100 Prato (PO)  
Tel 0574 1760708 - [www.iduemastri.com](http://www.iduemastri.com)

### Birrificio Gjulja

Via Zona Industriale  
33049 San Pietro Al Natisone (UD)  
Tel 0432 716344 - [www.birragjulja.com](http://www.birragjulja.com)

### Birrificio San Biagio

Loc. Lanciano, 42, 06025 Nocera Umbra (PG)  
Tel 0742 813515  
[www.birrasanbiagio.com](http://www.birrasanbiagio.com)

### Piccolo Birrificio Clandestino

Via Solferino, 69, 57122 Livorno (LI)  
Tel 342 0232522  
[www.piccolobirrificioclandestino.it](http://www.piccolobirrificioclandestino.it)

### Birra del Borgo

Loc Piana di Spedino snc, 02021 Borgorose (RI)  
Tel 06 95222314 - [www.birradelborgo.it](http://www.birradelborgo.it)

## Birrifici Nazionali e Esteri

### Collesi - Fabbrica della Birra

Località Pian della Serra,  
61042 Apecchio (PU)  
Tel 075 933118 - [www.collesi.com](http://www.collesi.com)

### Brauerei Zoller-Hof

Leopoldstraße 40, 72488 Sigmaringen, Germania  
Tel +49 7571 7210 - [www.zoller-hof.de](http://www.zoller-hof.de)

### Birrificio Antoniano

Viale delle Industrie, 33  
35010 Villafranca Padovana (PD)  
Tel 049 9099180 - [www.birrificioantoniano.it](http://www.birrificioantoniano.it)

### Vereinigte Kaerntner Brauereien Ag

Brauhausgasse 6, 9500 Villach, Austria  
Tel +43 4242 277770 - [www.villacher.com](http://www.villacher.com)

### Birrificio Il Mastio

2 Via Caduti di Via Fani  
62010 Urbisaglia, (MC)  
Tel 0733 506504 - [www.birrificioilmastio.com](http://www.birrificioilmastio.com)

### Officina della Birra

Via Giacomo Matteotti, 11  
20091 Bresso (MI)  
Tel 02 6106076 - [www.officinadellabirra.it](http://www.officinadellabirra.it)

### Birradamare

Riserva Naturale Statale del Litorale Romano, Via Falzarego, 8, 00054 Fiumicino (RM)  
Tel 06 6582021 - [www.birradamare.it](http://www.birradamare.it)

### Birrificio PBH

Via A. Kupfer, 57 (Zona Industriale)  
I-25036 Palazzolo sull'Oglio (BS)  
Tel 030 7402914 - [www.pbh-beer.it](http://www.pbh-beer.it)

### Birrificio Otus

Via Fonderia Rumi, 7, 24068 Seriate (BG)  
Tel 035 296473 - [www.birrificiootus.com](http://www.birrificiootus.com)

### Birrificio Cittavecchia

Z.A. Stazione di Prosecco, 29/e  
34010 Sgonico (TS)  
Tel 040 251060 - [www.cittavecchia.com](http://www.cittavecchia.com)

### Cascina Morosina

Via alla Cascina Morosina  
20081 Abbiategrasso (MI)  
Tel 340 9393797 - [www.la-morosina.it](http://www.la-morosina.it)

### Birrificio Geco

Via Palladio, 6, 20010 Frazione Cascina Croce Cornaredo (MI)  
Tel 02 93215276 - [www.birrificiogeco.it](http://www.birrificiogeco.it)

### Caulier Developpement

Avenue des Artisan, 35  
Ghislenghien - Belgio  
Tel +32 68 445870 - [www.caulier.be](http://www.caulier.be)

### Birra Peroni

Via Renato Birolli, 8, 00155 Roma  
Tel 06 225441 - [www.birraperoni.it](http://www.birraperoni.it)

### Birra Amarcord

Zona Artigianale La Casella  
Località Pian di Molino  
61042 Apecchio (PU)  
Tel 0722 989860 - [www.amarcord.it](http://www.amarcord.it)

### Birra Cimbra

via Autieri D'Italia, 36012 Asiago (VI)  
Tel 347 4018119 - [www.birracimbra.it](http://www.birracimbra.it)

### Biermanufaktur Engel

Haller Str. 29,  
74564 Crailsheim, Germania  
Tel +49 7951 91930 - [www.engelbier.de](http://www.engelbier.de)

### Birra Viola

Via E. Romagna, 271  
47841 Cattolica (RN)  
Tel 0541 961015 - [www.birraviola.it](http://www.birraviola.it)

### Ibeer

Loc. Collegiglioni, 54, Fabriano (AN)  
Tel 0732 24139 - [www.ibeer.it](http://www.ibeer.it)

### Gilac

Via Genova, 61A, 10098 Rivoli (TO)  
Tel 011 9689254 - [www.gilac.it](http://www.gilac.it)

### Birra dell'Eremo

Via Monte Peglia, 5  
06081 Capitan Loreto Assisi (PG)  
Tel 075 8064602 - [www.birradelleremo.it](http://www.birradelleremo.it)

### Birrificio dell'Etna

Via Strada 8 (Z.A Carrubba)  
95018 Riposto (CT)  
Tel 335 7385469 - [www.birrificiodelletna.it](http://www.birrificiodelletna.it)

### Microbirrificio Opperbacco

Via Casarino, 19, 64024 Notaresco (TE)  
Tel 320 0734714 - [www.opperbacco.it](http://www.opperbacco.it)

### Birra Flea

Via Fratelli Cairoli snc  
06023 Gualdo Tadino (PG)  
Tel 075 9108159 - [www.birraflea.com](http://www.birraflea.com)

### Birrificio Troll

Via Valle Grande, 15, 12019 Vernante (CN)  
Tel 0171 920143 - [www.birratroll.it](http://www.birratroll.it)

### Warsteiner

Via Monte Castello 26 S. Giovanni Lupatoto (VR)  
Tel 045 8772711 - [www.warsteiner.it](http://www.warsteiner.it)

### Baladin

Via degli Specchi, 6, 00186 Roma  
Tel 06 6838989 - [www.baladin.it](http://www.baladin.it)

### The Wall Italian Craft Beer - Evo

Via F.lli Kennedy, 3  
21040 Venegono Inferiore (VA)  
Tel 0331 827271 - [www.thewallbeer.it](http://www.thewallbeer.it)

### Hausbrandt Trieste

Via del Cerreto, 34136 Trieste  
Tel 040 43104 - [www.hausbrandt.com](http://www.hausbrandt.com)

### Anima Società Agricola

Strada Provinciale 337, 1  
12010 Roccasparvera (CN)  
Tel 0171 1740132 - [www.birraanima.it](http://www.birraanima.it)

### Brewery Haacht

Provinciesteenweg 28 3190  
Boortmeerbeek - Belgio  
Referente per l'Italia:  
Fabrizio Bonetti Tel 338 7142562  
[www.haacht.com](http://www.haacht.com)

# Ristoweb il modello del futuro

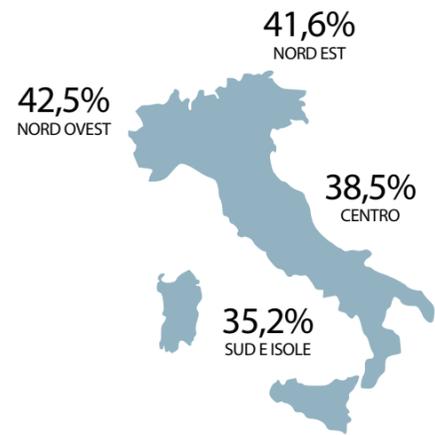


La nascita di Internet ha segnato in maniera definitiva il nostro modo di vivere, siamo in un "continuum" mediatico e ciò che decidiamo di fare è condizionato da un mondo digitale che forma ogni giorno una nostra identità parallela. Rispetto a queste evoluzioni sociali il mondo della ristorazione non può rimanere indifferente.

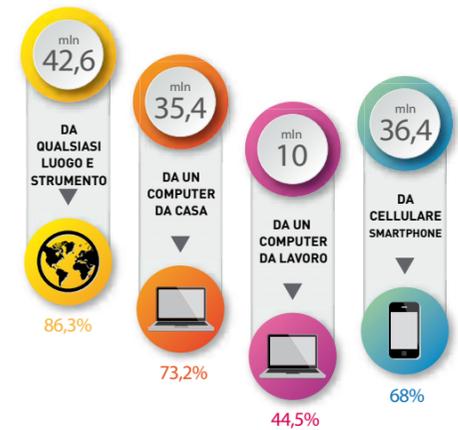
Oltre la crisi economica e i cambiamenti dei modelli di consumo, e della conseguente offerta di food, che stanno coinvolgendo i ristoranti, l'intero settore ho.re.ca. deve fare i conti con l'evoluzione mediatica in corso. Il gestore di un locale deve accettare la sfida e trasmettere al suo potenziale bacino di utenze, informazioni, aggiornamenti, esperienze e proposte, inviti e sconti, servizi che offre, fino alle emozioni delle sue serate evento o comunque speciali. Lo smartphone è lo strumento principale con il quale dobbiamo imparare a confrontarci, è tanto potente da cambiare il modo di pensare delle persone, le abitudini al consumo della maggioranza delle persone che potrebbero scegliere il vostro locale condizionate da questo strumento, il ristorante e la sua proposta devono "entrare" in questo telefono portatile, così evoluto da cambiare il rapporto con tutto ciò che ci circonda. Solo qualche dato che potete consultare nei grafici della pagina ci indicano la enorme misura della presenza web nella vita non solo dei giovani, come spesso

erroneamente si pensa, ma di tutti i ceti ed età. I dati ci confermano che il ristoratore deve indirizzare la sua comunicazione dove il suo cliente si trova, sul web. Consolidare la presenza nel web da parte del locale significa dare futuro alla propria attività. È necessario che il gestore del locale si concentri, con azioni giornaliere, sui social network, che programmi le proprie attività, che tenga un filo diretto con il cliente, che produca iniziative che gli permettano di averne il profilo più ampio (ad esempio la sua mail, il suo numero di cellulare), in sintesi cari gestori dovete preoccuparvi di attirare nuovi clienti inviando informazioni su cosa farete, oltre a dati e contatti. Dovrete curare il vostro sito affinché sia completo (deve dare la possibilità di prenotare un tavolo e interagire con le pagine social), utilizzare Whatsapp, curare la visibilità su Google. Insomma, tu ristoratore, sei nell'occhio di questo ciclone mediatico e devi cavalcarlo con una tua strategia finalizzata ad avere maggiore fidelizzazione, più clienti. Più marketing nel web e avrai più futuro.

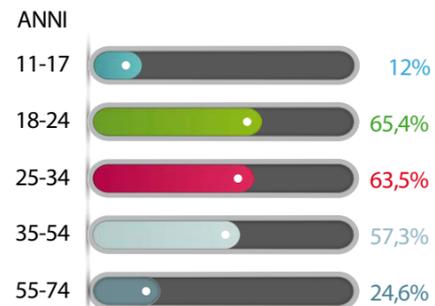
di Piero Ceccarini



## PRESENZA ONLINE ITALIA



## ACCESSI GIORNALIERI



VIN SERVICE - STAND HORECA MEETING



Chiediamo ad **Alberto Mangini**, responsabile commerciale Italia, di illustrare le novità in casa Vin Service. **Quale motivazione ha spinto Vin Service ad essere presente sia a Roma che a Rimini con il proprio stand?** Vin Service ha sviluppato **prodotti molto innovativi per il mondo HO.RE.CA.** e vuole essere una fonte di aggiornamento costante per i propri clienti, offrendo loro la possibilità di toccare con mano i prodotti e conoscerne i vantaggi. **Quali prodotti hanno riscosso più successo?** Il mondo della birra consapevole richiede refrigeratori a risparmio energetico: Vin Service ha sviluppato la nuova serie **LIFE** con gas **R290** in sette modelli con capacità da 50

a 250 litri/ora, con un **risparmio energetico fino al 33% certificato dall'ente TÜV.** L'arte della spillatura richiede anche rubinetti in acciaio inox: abbiamo presentato il rubinetto **VELOX** nella versione a presa diretta e con compensatore, il rubinetto **FLUX** in acciaio ed il nuovo rubinetto **SCOTT** per le birre stout. **Avete presentato prodotti interessanti sia per le birre tradizionali che per il mercato delle birre artigianali?** Il mercato della birra alla spina è in crescita: Vin Service ha sviluppato un nuovo soprabanco **CRAFT**, a secco, non necessita di acqua ed eroga in pochi minuti la birra fredda con capacità di 20 litri/ora. **CRAFT** risponde all'esigenza: **1** di locali "non birrerie" **2** delle degustazioni di birre speciali **3** eventi speciali e noleggio a privati. Quando **CRAFT** e **CRAFT TROLLEY** sono utilizzati con i fusti PET o fusti acciaio, la birra viene spinta con CO2. Quando sono utilizzati con fusti in PET con sacca interna, Vin Service fornisce il **kit per spingere con aria senza CO2** nelle versioni **CRAFT AIR** e **CRAFT TROLLEY AIR.**

**Il mercato delle birre è sempre più segmentato. Che cosa propone Vin Service per esaltare sul banco di mescolta una birra speciale?** Abbiamo presentato in fiera e sul nuovo catalogo, colonnine di spillatura con **molteplici finiture differenti** che possiamo produrre in lotti minimi di 20 pezzi. Ciascuna birra può quindi avere la propria immagine e attirare l'attenzione del cliente incrementandone così le vendite. Ha suscitato molto interesse anche la **tecnologia Peltier applicata alle colonne di spillatura con formazione di ghiaccio vero** con grande effetto sul cliente **senza glicole**; necessita solo del raffreddatore tradizionale. **Come organizzate i corsi tecnici e di spillatura Vin Service?** Siamo consapevoli della necessità di dialogare con i tecnici dei nostri clienti: **i corsi tecnici di spillatura Vin Service** riguardano **1** l'aspetto tecnico della composizione di un impianto, la sua installazione, la manutenzione, la sanificazione, la riparazione **2** l'arte di spillare con la tecnica tedesca, belga e inglese. Sono momenti di aggregazione e di confronto importanti: la nostra sede è attrezzata con grandi sale e siamo a soli 3 km dall'aeroporto di Milano / Orio al Serio. Organizziamo corsi aperti a tutti ed **il prossimo si terrà il 3 aprile.** **Interessante anche l'opportunità per le singole birrerie e gruppi di acquisto di organizzare corsi a loro riservati. Basta contattarci!**

SEDE VIN SERVICE - CORSI TECNICI



VIN SERVICE - STAND BEER ATTRACTION



SOPRABANCO A SECCO 20 LITRI/ORA



CRAFT TROLLEY AIR SENZA CO2



Vin Service S.r.l.

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

di Daniela Morazzoni



## NOTTINGHAM

**N**el 1998, in via del Quadraro 24, quartiere tuscolano di Roma, nasce un pub in stile inglese medievale che negli anni, senza stravolgimenti ma con tanti ammodernamenti nell'arredo e soprattutto con l'evoluzione dell'offerta, ha saputo rimanere sulla cresta dell'onda. Oggi la sua proposta di food è variegata, spazia infatti dai primi tradizionali alle carni italiane ed estere, offre pizze classiche e innovative, non rinuncia agli snacks e ai panini. La birroteca ha 5 spine e molte artigianali in bottiglia e Veronica, che è responsabile del Nottingham, le sa proporre in speciali abbinamenti al cibo. Il locale ha come fornitore beverage Doc Roma che, non appena pronto il progetto Tre Fontane alla spina, ha invitato lo staff a visitare il birrifico dell'Abbazia e a degustarne la birra. *È stato amore a prima vista, ci dice Veronica, dovevamo averla. Eravamo certi che come era piaciuta a noi sarebbe stata apprezzata dal nostro pubblico, bastava saperla spiegare anche ai profani. Abbiamo organizzato delle serate a tema, in abbinamento al tagliere di formaggi o all'hamburger di chianina. Sono state un successo. È una birra che non lascia scelte, o si ama o si odia. Per chi la ama, una volta assaggiata, diventa irrinunciabile, pensi che alcuni estimatori hanno portato gli amici per fargliela conoscere, incredibile ma ci ha fatto acquisire nuovi clienti.* Al Nottingham l'entusiasmo per l'Abbazia Tre Fontane si è esteso oltre la birra Triple alla spina, tanto che sono stati inseriti nella carta anche i liquori dell'Antico Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane e, afferma Veronica, anche questi vanno alla grande, l'Eucalittino spopola.



Da sinistra Giulia, Veronica, Flavia e Elena Supino di DOC Roma.



LOCALI



# King Arthur

**D**a 23 anni a Ciampino, in via Pirzio Biroli 119, questo pub è un riferimento per chi ama la birra, da quando poi nel 2009 lo ha rilevato Gianluca gli ha dato quella che era un'impronta innovativa, e per allora anche rischiosa: ha puntato sulle birre artigianali, a cui ha accompagnato cibi di qualità, da scegliere dal menu o da scoprire ogni giorno sulle lavagne, in una rotazione che piace molto ai clienti. C'è sempre una novità al King Arthur, anche nelle birre: su 10 spine una offre sempre la birra del mese. La novità assoluta di questi ultimi mesi, che per l'apprezzamento ricevuto non sarà mai una birra a rotazione, è la Tre Fontane Triple alla spina. A informare Gianluca, che la birra dei monaci già la conosceva quando ancora non era prodotta all'interno dell'Abbazia e non aveva ricevuto il marchio "trappista", che era partito il progetto alla spina di Tre Fontane è stato Stefano Panci di Doc Roma, nota azienda di distribuzione laziale. *Io lavoro solo birra alla spina, ci spiega Gianluca, e appena l'Abbazia Tre Fontane, oltre alle bottiglie, ha iniziato a lavorare i fusti mi sembrava veramente assurdo non averla nel mio*

*locale che dista solo 7 km dall'Abbazia. Capiamoci, non l'ho inserita perché è birra del territorio e mi sta vicino ma perché vale veramente la pena proporre una birra così buona.* La presentazione ai clienti è stata organizzata il 18 ottobre scorso, sottolineando che Tre Fontane è l'unico birrifico trappista italiano e che questa

Triple è fortemente caratterizzata dall'infusione di foglie di Eucaliptus raccolte all'interno dell'abbazia e che ormai ne costituiscono un vero e proprio simbolo; non solo, nell'occasione è stata abbinata ad un panino eccezionale, Il Grande Inverno, a dimostrazione che questa è una birra "versatile".



Stefano Panci di DOC Roma e Gianluca.



# Pink Panther

**D**efinire storico questo locale di via Luigi Poletti 10, quartiere flaminio di Roma, è dire poco e, dopo aver parlato con Marco che insieme al fratello Alberto ne è il proprietario, oso dire che è un pezzo di storia del locale birraio in Italia. Nasce nel 1982 e in 35 anni non ha perso il suo smalto. Era una vecchia osteria, poi il bancone della mescita si è trasformato in bancone di spillatura, era nata la birreria, ben presto diventata birreria

con cucina, oggi un locale che ha un'offerta gastronomica ad ampio spettro, con piatti della tradizione cucinati tutti "espresso" dall'italianissimo cuoco che rivolge un occhio a qualche cibo etnico. Le birre meritano un capitolo a parte e parlarne con Marco è stato un piacere, lui è uno che ha idee precise, non segue la moda del momento, crede nella qualità, cosa che dicono tutti ma non tutti la sanno identificare. *Non credo nel boom delle artigianali, ci dice, non inseguo le*

*tendenze, se posso le precedo e le faccio un esempio: agli inizi degli anni '90 ho inserito una IPA, non la voleva nessuno, oggi tutti la vogliono. Il nostro è un mestiere difficile, saper scegliere è la nostra capacità professionale.* Per questo al Pink ha scelto Tre Fontane Triple alla spina? Sì, risponde, *per il piacere di lavorare una birra di casa mia, l'unica trappista italiana, non so se ci rendiamo conto che nell'universo mondo le birre trappiste sono solo 11, poi la Triple piace, questo progetto in fusto è validissimo e la birra una meraviglia. Berla alla spina è diverso da bere in bottiglia, appena si avvicina la bocca al bicchiere si sente l'esplosione fresca dell'eucalipto, poi il tutto si placa e si avverte il profilo tipicamente belga, anche l'alta gradazione è celata dalla chiusura secca, una birra di grande bevibilità, conclude Marco, non c'è una persona che l'ha bevuta che poi non la riordina.*



# INOFFICINA



**P**er volontà di 3 amici con la passione per le birre artigianali e i café racer, nasce in via Mesula 12, a Roma, questo ristorante birreria che in effetti li rappresenta. Non è un caso che si chiami Inofficina, la sua location infatti era una sede Alfa Romeo ed oggi, completamente ristrutturata, sfoggia uno stile post industriale, ferro crudo e legno, con la soffittatura originale, ampie vetrate (da cui si vede l'officina adiacente con le moto), elementi di arredo che riportano al mondo dei bykers, l'illuminazione poi è una chicca: neon con luci calde ideate da un amico coreografo. Il fiore all'occhiello di Inofficina è l'impianto di spillatura: ben 18 spine e 2 handpump, di proprietà, per uno sgorgare di birre selezionate. Non da meno la cucina, da ristorante a tutti gli effetti, che sforna cibi tutt'altro che banali. A gestire la sala in modo impeccabile c'è Salvatore che sa coniugare birre

artigianali e food di qualità, conquistando così gli avventori. E anche il "lancio" di Tre Fontane, la birra trappista italiana che è entrata nella gamma già da qualche mese, è stata accompagnata da una serata di degustazione in cui lo chef l'ha abbinata a tonnellati cacio, pepe e carciofi. Inofficina è tra i primi locali che a Roma hanno scelto la Tre Fontane Triple alla spina, il motivo? *È buona, ci è piaciuta, racconta uno dei soci, è la birra trappista di Roma. Potevamo non averla?* E il pubblico come l'ha accolta, chiediamo. *Molto bene, è una birra da spiegare a chi non la conosce, del resto come tutte le birre non industriali, ma una volta assaggiata tutti capiscono di gustare una birra esclusiva.* Sì, c'è passione a Inofficina Food Beer, per questo è punto di ritrovo di chi condivide il piacere di stare insieme accompagnati da buon cibo e buona birra.



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](http://www.generalg3.it)  
[progettazione@generalg3.it](mailto:progettazione@generalg3.it)

# In visita a Klosterbrauerei Ettal

Invitati da Martin Rederlechner, Marketing Director Southern Europe & Latin America di Bitburger Braugruppe, siamo stati stupendamente ospitati a Ettal per una visita al birrifico dell'Abbazia Benedettina omonima che ci ha fatto partecipare del brassaggio di una birra davvero speciale, la Benediktiner weissbier bock.

Non capita tutti i giorni di poter assistere alla produzione di una birra all'interno di uno storico monastero come quello di Ettal, eppure è successo: noi c'eravamo! Usare il noi quando ero l'unico proveniente dall'Italia è improprio, fortuna Martin Rederlechner, che parla italiano benissimo, e Valentino Bruno, CEO&BeerExpert di un'importante azienda di distribuzio-

ne beverage slovena, la BeerPro, che mi hanno permesso di capire le spiegazioni di Florian Huber, il mastro birraio della birreria monastica. Ma andiamo con ordine, e non si può che partire da Ettal, un piccolo borgo della Baviera che vanta due gioielli architettonici, il Castello di Linderhof, la dimora preferita da Ludwig II e certamente più conosciuta anche da



Martin Rederlechner, Florian Huber.

chi non c'è stato grazie al film Ludwig di Visconti, indimenticabile l'incontro tra Sissi e Ludwig nella Grotta di Venere, e la Benediktinerabtei, l'Abbazia Benedettina di Ettal al cui interno si trova la Birreria. E sempre di un Ludwig parliamo, anche se era l'imperatore Ludovico IV di Baviera e correva l'anno 1330, perché fu lui a fondare il monastero in cui, nel 1609, fu trasferita la produzione di birra che da sempre i monaci avevano brassato nel vicino villaggio di Oberammergau. Da allora, e sono più di 400 anni, la birra è stata ininterrottamente prodotta. Da questa cultura birraia e secondo l'originale ricetta monastica, nasce ancora oggi la Benediktiner Weissbier.

La grande richiesta e il limitato impianto del monastero hanno portato la birreria a cercare un partner competente ed affidabile che è stato individuato in Bitburger Braugruppe, capace di valorizzare a livello internazionale questa eccellenza birraia.

È così che, ospite di Bitburger, ho potuto godere di una giornata eccezionale insieme a nuovi amici della Slovenia per i quali era stata organizzata la visita alla birreria. Una giornata di cultura e di interscambio con i nostri "vicini di casa" che di birra ne capiscono, di certo la bevono, basta guardare il loro consumo che sta sugli 80 litri pro capite contro i nostri 30. Questa visita ha avuto un altro pregio, tutto privato, quello di avermi fatto incontrare Valentino Bruno che oggi, insieme alla moglie Seni Pegan, è titolare della BeerPro di Nova Gorica ed in que-



sta veste era, insieme a tanti publicans, all'evento presso la Klosterbrauerei Ettal. La giornata del 16 febbraio è iniziata con la fabbricazione del brassaggio che abbiamo potuto seguire in tutte le sue fasi, accompagnati dalle spiegazioni del mastro birraio, e mentre aspettavamo che la birra fosse pronta abbiamo potuto visitare la storica birreria, ci siamo goduti nel suo interno un pranzo rustico bavarese, abbiamo fatto un tour nella distilleria di acquavite, con relativa degustazione che dopo il pranzo ci stava alla perfezione, per poi arrivare al clou della giornata: bere un fresca weissbock, buona quanto mai. No, non pensate che l'emozione del momento ce l'abbia fatta sembrare più buona, le weisse Benediktiner sono

sempre ottime! Sarà per il lievito originale maturato lentamente nelle cantine del monastero di Ettal, per la purezza dell'acqua, per la cura nella selezione dei malti, per la maestria di tutti coloro che sono impegnati nella produzione, le birre Benediktiner sono "a un passo dal paradiso". Il sapere, la passione e l'arte artigiana confluiscono in un prodotto che rappresenta il massimo livello qualitativo tra i prodotti Weizen. E questa bock appena brassata non si smentiva: una birra forte, scura, di un colore ricco e corposo, vellutato. Non posso dimenticare la chiusura della giornata che si è conclusa nel migliore dei modi, tutti a cena nel ristorante del Klosterhotel Ludwig Der Bayer.



Martin Rederlechner, Seni Pegan, Valentino Bruno.



WWW.DEERPRO.SI



# Benediktiner Weissbier

## IL CIELO COSÌ VICINO.

Prodotta a Lich in base all'originale ricetta dei monaci benedettini con il lievito maturato nelle cantine di Ettal per la società Benediktiner Weißbräu GmbH, Ettal.



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



**È grazie al ritrovamento in una vecchia cantina di un'antica ricetta che ai monaci dell'Abbazia Tre Fontane di Roma, già noti per il Liquorificio Trappista nato nel 1873 all'interno del complesso abbaziale, è venuta l'idea di produrre birra, una birra che si avvale della loro antica sapienza e dedizione tanto da ottenere, dopo anni di intenso lavoro, il prestigioso marchio A.T.P., Authentic Trappist Product. Nel maggio 2015 è nata la prima birra trappista italiana.**

**L'**unica birra trappista italiana nasce nel cuore di Roma, nel luogo in cui sorge l'Abbazia delle Tre Fontane che deve il suo nome, secondo la tradizione, alle tre sorgenti miracolose nate dal contatto con la terra della testa dell'apostolo Paolo dopo la decapitazione. La zona, la cui antica denominazione era Acque Salvie, in cui si erge il complesso abbaziale è ricca di piante di eucalipto, poste a dimora dai monaci per le loro proprietà antimalariche, e proprio in cambio della bonifica del comprensorio e della ristrutturazione degli edifici che ottennero un'enfiteusi perpetua nel 1868. Gli studi sulla pianta di eucalipto, che vanta ben 600 varietà, ne

rivelarono le tante proprietà terapeutiche e balsamiche che portarono alla produzione, nel 1873, dell'Estratto di Eucalyptus, fiore all'occhiello dell'Antico Liquorificio Trappista dell'Abbazia delle Tre Fontane. Ed è proprio l'eucalipto che rende speciale la birra trappista Tre Fontane, una speziatura inusuale per una trappista ma esaltante nel risultato: mentre l'aroma colpisce il naso, la sua dote balsamica pulisce e rinfresca il sapore. Siamo di fronte ad una triple, prodotta utilizzando ingredienti selezionati con cura, senza uso alcuno di conservanti o coloranti, dal colore oro intenso con schiuma compatta color avorio; di una triple di



impronta belga ha l'aroma complesso di malto unito a toni di erbe officinali, al naso sentori fruttati e subito il profumo di eucalipto. Al palato si avvertono le note di eucalipto, la sua dolcezza è bilanciata da un buon amaro derivante dai luppoli e la sua carbonatazione dona un finale secco che ben nasconde l'alto grado alcolico (8,5°). Una birra dal corpo medio ottimamente equilibrata, tanto da dare l'impressione di leggerezza, certamente di grande bevibilità nonostante l'elevato contenuto di alcool che aggiunge una sensazione di calore raffinato dai toni balsamici dell'eucalipto. La prima birra trappista italiana è una birra in cui si nota la cura e la devozione con cui è stata

prodotta dalle sapienti mani dei monaci trappisti. E questo spirito e qualità sono stati accolti dai consumatori che, come abbiamo visto nelle pagine della rubrica locali, la scoprono e la degustano guidati dalle informazioni di bravi publicans. E per tutti i locali che hanno una buona proposta food la sanno consigliare in abbinamento a molte delle loro portate. Ricordiamo che la Triple Tre Fontane è infatti birra che si presta a molti abbinamenti, ad esempio con pastasciutte condite con sughi importanti, densi e ristretti, con secondi di carni rosse brasate o in umido, con formaggi grassi e a pasta erborinata (io l'ho accompagnata al Roquefort e devo dire che è stata una goduria). Il breve tour che abbiamo fatto in alcuni locali romani ci ha fatto capire che il pubblico è pronto ad accogliere con favore una birra che affonda le sue radici nella tradizione monastica più antica ma che sa proporre quel tanto di innovativo che oggi il consumatore desidera e cerca. Merito dell'azienda G.S. Distribuzione Italia, esclusivista di Birra Tre Fontane, se oggi in tutto il Bel Paese è possibile gustare l'11ª birra trappista italiana.

# Birra Trappista Triple Tre Fontane

di Alessio Ceccarini



L'estate 2017 vedrà protagonista il gelato della miglior tradizione italiana, ma in una veste nuova: quella mobile degli Ape-gelateria e dei food truck nelle strade e nelle piazze. Il maestro del gelato Vetulio Bondi: "Nello street food contano le idee, l'impegno e la capacità di valorizzare il meglio del territorio". Sara Pratesi, StreetFoody: "In poco tempo e con un investimento contenuto si può avere una gelateria su due ruote".



## Ape-gelateria, un'idea imprenditoriale da Street Foody

Il gelato artigianale italiano è sempre più mobile e itinerante. Del resto il cono alla frutta o alle creme è sempre stato lo street food per antonomasia, la migliore golosità da passeggio. Ma il carretto di una volta oggi ha una marcia in più: si evolve nell'Ape Piaggio (altra eccellenza italiana) o nel food truck, pronto a conquistare le strade con nuove idee, nuovi gusti e nuovi concept. Lo street food è un'opportunità d'oro per chi punta qualità e originalità, nella ristorazione in generale e nel campo del ge-

lato in particolare, secondo **Vetulio Bondi**, maestro gelatiere fra i più celebri d'Italia, membro dell'Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini, ambasciatore dell'artigianalità e delle eccellenze del nostro territorio. In un piccolo spazio, con un mezzo agile, **conti solo tu, con le tue idee e il tuo impegno. Se sei bravo, puoi sfondare.** Tenendo a mente alcuni elementi chiave, spiega Bondi. Primo, la qualità deve farla da padrona: massima attenzione a ingredienti, provenienza e artigianalità. Secondo, **il miglior street food è quello che esprime il legame con il territorio, del quale bisogna saper valorizzare le peculiarità.**



rità. Terzo, il prodotto bisogna saperlo servire. E, non da ultimo, comunicare. Da qualche anno Vetulio Bondi ha scelto di avere come partner **StreetFoody**, un progetto innovativo dedicato agli aspiranti imprenditori del mondo della ristorazione mobile. Molti di coloro che si rivolgono a StreetFoody sono gelatieri, spiega **Sara Pratesi**. In Italia le imprese italiane della ristorazione on the road sono cresciute del 13% lo scorso anno, superando quota 2.200 secondo **Col-diretti**. Fra i nostri clienti, continua Pratesi, circa il 30% appartiene proprio al settore della gelateria. Il vantaggio della formula street food è che in poco tempo, e con un investimento contenuto, si ha la propria gelateria mobile, perfettamente attrezzata per arrivare nelle strade, nei parchi, nelle piazze, e non solo; si possono cogliere le occasioni dei **festival dedicati allo street food**, sempre più numerosi, e anche degli **eventi privati**. Per esempio i matrimoni, dove va fortissimo la proposta di veicoli dal sapore vintage e romantico per proporre agli ospiti una fresca sorpresa.

Tempi e costi? Si ragiona su **investimenti a partire dai 20mila euro** per i mezzi più piccoli, spiega Sara Pratesi. I tempi di consegna sono sui 60 giorni, ma noi di StreetFoody abbiamo la struttura e il know-how per abbreviarli ulteriormente in caso di esigenze particolari. Perché quello dello street food è un mondo dove bi-

sogna essere veloci a cogliere le occasioni. Agli aspiranti gelatieri on the road Streetfoody propone due cavalli di battaglia: **l'Apecar** è il veicolo scelto da chi, con un occhio all'italianità e un altro al passato, vuole dar risalto al proprio brand; è un modello piccolo e agile, dal sapore vintage, per un solo operatore che vende a terra. Per chi, invece, vuole macinare più chilometri c'è il **Porter Piaggio**, con bancone ribassato per agevolare la vendita. Entrambi i veicoli danno la possibilità di proporre **8 gusti di gelato e hanno un sistema di refrigerazione indipendente che garantisce autonomia per una giornata di lavoro**. Non c'è bisogno di generatori o allacciamenti alla rete elettrica, perché è importante assicurare la massima mobilità e autosufficienza, assicura Sara Pratesi.

Un partner esperto è garanzia di successo: **La concorrenza ormai è molto grande e il pubblico si è fatto estremamente esigente**, quindi vengono premiati i progetti originali e di qualità, conclude Pratesi. Scegliere bene il partner a cui affidarsi quando si realizza il veicolo è un molto importante, non ci si può improvvisare. Progettazione e allestimento devono essere curati da esperti.

In tutto questo **StreetFoody è al fianco dei food trucker**.

Si studia insieme il progetto e poi, nelle officine di Terranuova Bracciolini (AR), all'interno di uno stabilimento di 12mila metri quadri, viene realizzato il mezzo personalizzato, curando meccanica, allestimento, attrezzatura e grafica.



**StreetFoody** provvede al rilascio di tutta la documentazione di legge, e poi è fatta: il miglior gelato italiano può partire alla conquista delle strade del mondo.

**StreetFoody** è il progetto dedicato ai food trucker italiani. Un team di specialisti che sviluppa insieme a loro l'intero progetto imprenditoriale, aiutandoli in ogni fase della realizzazione fino alla messa in strada del loro veicolo. L'azienda ha sede a Terranuova Bracciolini, provincia di Arezzo.

**Streetfoody.it** è il sito di riferimento del settore, sempre aggiornato sulla normativa, sui trend emergenti, sulle nuove tecnologie e soluzioni meccaniche, su fiere e festival e su tutte le opportunità offerte dal mondo del cibo di strada.



[www.32viadeibirrai.com](http://www.32viadeibirrai.com).

32 Via dei Birrai rinnova la sua immagine proiettandosi nel contesto internazionale in cui ogni giorno di più sta consolidando la sua posizione. Sempre fedele ai valori su cui il Brand è stato fondato 10 anni fa dai tre soci Lorenzo Michielin, Alessandro Zilli e Fabiano Toffoli, l'azienda lancia il nuovo sito completamente rinnovato nella grafica e nei

contenuti. Non solo referenze, birre e aceto, ma storia, filosofia ed evoluzione di 32, ricette della cucina nazionale e internazionale, catalogo delle confezioni e, grande novità, la possibilità di personalizzare e comporre le confezioni con le birre che si preferiscono, autentica esperienza di shopping online.



## A tutto luppolo

Un'autentica filiera del luppolo, che parte dalla produzione e arriva fino alla trasformazione e commercializzazione del prodotto, con l'obiettivo finale di una birra nazionale, fatta interamente con prodotti dell'agricoltura italiana. È il progetto della rete **Luppolo Made in Italy**, promosso da un gruppo di produttori umbri che ha scelto di presentare l'iniziativa a Beer Attraction negli spazi del BBTech Lab. La guida scientifica è affidata al Cerb, il Centro di Eccellenza della Birra dell'Università di Perugia, e come spiega il professor Giuseppe Perretti, la sfida è quella di portare sul mercato un luppolo italiano derivante dalle piante selvatici

che presenti nel nostro territorio. Sempre nell'area BBTech Lab si è svolto l'interessante convegno **Luppoli d'Italia**, curato dal giornalista e agronomo Eugenio Pellicciari (Italian Hops Company) con il Beer Tender Unionbirrai Riccardo Grana Castagnetti. *Contiamo sui nostri birrai*, dice Grana Castagnetti, che con Pellicciari ha avviato per primo la costruzione di una filiera del luppolo al cento per cento nostrana, *pur non avendo una cultura secolare alle spalle, potranno fare affidamento su un gusto e una tradizione gastronomica importanti per affinare i prodotti.*




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

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




IN BOTTIGLIA E ALLA SPINA  
TUTTA LA FAMIGLIA ABITA  
IN ESCLUSIVA IN ITALIA,  
SOLO DA

**F&G**  
WWW.FG-SRL.IT

Dentro la cotta

Birra Flea **News**

**I**l Birificio di Gualdo Tadino conferma il suo legame con il territorio e la sua storia medievale anche con le nuove birre i cui nomi sono ispirati a persone della famiglia di Federico II, la terza moglie Isabella e le due figlie Margherita e Violante.

**Isabella** *gluten free*\* g.a. 4,9% vol., birra chiara senza glutine, dal gusto secco, fruttata, amaro ben bilanciato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente. Ottima per aperitivi leggeri, primi a base di salse brune o bianche, pietanze a base di pesce. Sostituisce egregiamente il prosecco.



**Margherita** g.a. 5% vol., in stile weisse, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, speziata, schiuma compatta, cremosa e aderente. Consigliata con primi, secondi a base di carni bianche, pesce, salumi, formaggi stagionati e non, pizza, ecc.

**Violante** g.a. 8% vol., in stile belgian strong ale, dal gusto intenso, tendenzialmente amara e con retrogusto caramellato, schiuma compatta, cremosa e aderente. Si sposa con primi piatti importanti, secondi a base di carni rosse anche selvaggina, salumi stagionati, formaggi erborinati e stagionati.



**BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.**

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



IN BOTTIGLIA, LATTINA E ALLA SPINA  
IN ESCLUSIVA IN ITALIA, SOLO DA **F&G**

## HIBU Craft Brewery

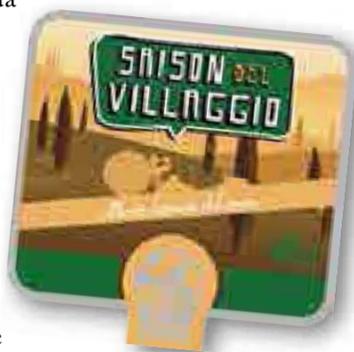
Il mastro birraio del birrificio di Burago di Molgora, Raimondo Cetani, ha deciso di stupirci per il 2017 con le sue Fugaci, birre one shot che si uniscono alle 10 Perenni, alle 6 Stagionali e alle 3 Speciali di casa Hibu. Gennaio e febbraio sono stati caratterizzati dalla **Nessy**, g.a. 5,8% vol., una ruvida rossa delle Highlands che sa di whisky affumicato, un'autentica Scottish Ale. Marzo e aprile sono segnati dalla **Foxie**, una Flanders Red Ale dal leggero aroma aspro di quercia e lampone, sofisticata, fruttata, lascia in bocca un buon sapore di malto, dalla complessa asprezza che sconfinava nell'acidità. Perfetta per antipasti o formaggi dolci, meglio se servita in un baloon. Non ci rimane che aspettare i prossimi mesi per scoprire le altre Fugaci: Mango li Cani e le tre stagionali primaverili Avanti March, Uaterlo, Dama Bianca, e poi ancora Berliner, Dama Nera, Rararauch.



## Dentro la cotta

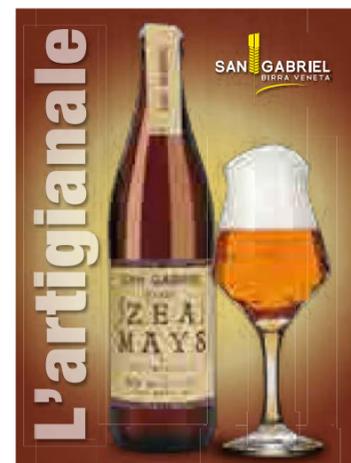
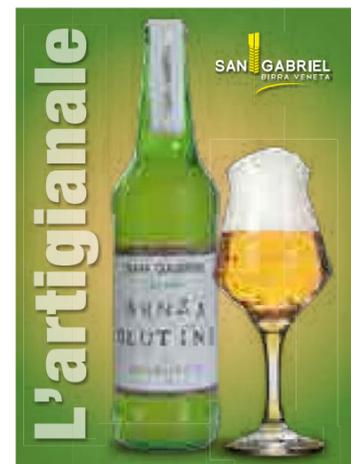
### Birrificio del Forte

Il versiliano Birrificio del Forte propone due nuove creazioni che vanno a completare la gamma de **Le Celebrative**, le birre stagionali che da quest'anno ci accompagneranno a rotazione verso le stagioni più calde. Già a Beer Attraction abbiamo degustato in anteprima la **Colle Sud**, session IPA chiara e dall'agrumata speziatura di pepe nepalese, ispirata al risveglio primaverile. Nel periodo estivo sarà invece compito della "**Saison del Villaggio**" rinfrescarci con la fresca aromaticità dei fiori di sambuco. A seguire, come da tradizione, in autunno ci sarà Fior di Noppolo con la sua fragranza dei fiori di luppolo freschi raccolti a fine estate, mentre Cintura d'Orione scenderà le fredde notti invernali con la sua ricca dolcezza. La linea de Le Celebrative affianca Le Fondamentali, 6 birre disponibili durante tutto l'anno: Gassa d'amante (ora anche Senza Glutine), Cento volte Forte, Meridiano 0, 2 cilindri e le pluripremiate La Mancina e Regina del mare.



### San Gabriel Birra Veneta

Dal birrificio di Levada di Ponte di Piave due nuove birre degne di nota. **Senza Glutine** (5% vol.) di colore giallo oro con schiuma fine e compatta, freschi sentori di cereale, fieno e fiori bianchi di campo, dal corpo maltato in armonia con il delicato amaro del luppolo e con retrogusto leggero ed equilibrato. Una birra gluten free (-20 ppm) che mantiene intatto gusto e aroma. Perfetta in abbinamento a carni bianche, trota salmerina, formaggi freschi. **Zea Mays** (5,3% vol.), prodotta con mais "Rosso San Martino", una varietà di origini antichissime proveniente dagli altopiani del Perù ed importata in Europa verso la metà del '600. Di colore oro antico con riflessi porpora, all'olfatto ci regala sorprendenti fresche note fruttate, in particolare pesca e albicocca. Il corpo è piacevolmente delicato. Da abbinare a carni bianche e formaggio fresco.

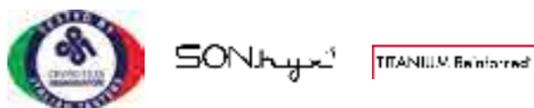


Birrificio Artigianale [iduemastri.it](http://iduemastri.it)  
Tel. 0574 1760708

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

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

### Il Calice per la Degustazione della Birra è CRAFTY



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

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



**vitaly**  
**ENOLITECH**  
Verona, 9-12 aprile 2017  
Padiglione F | Stand M2



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



Il 2017 vede il ventennale di uno dei birrifici artigianali italiani che possiamo annoverare tra gli antesignani della craft revolution, meglio ancora della craft renaissance perché fare buona birra artigianale è un ritorno alle origini di questo antichissimo prodotto.

## Due decenni di Birra Amarcord

Che la birra artigianale non sia una moda o un trend passeggero è attestato non dal numero di microbirrifici, beer firm o brew pub, neppure dall'aumento dei suoi consumi, ad oggi al 4% del consumo totale di birra in Italia, è bensì provato dalla longevità di chi la birra la sa fare. Era il 1997 quando a Rimini nasceva Birra Amarcord, sembra incredibile ma sono passati 20 anni, un tempo lunghissimo nel mondo delle birre artigianali che, ricordiamo, videro la comparsa dei primi sei microbirrifici italiani nel 1996. Chi in quegli anni si spericolava nella produzione di birra era considerato un sognatore, forse è anche per questo, e non solo per omaggio alla sua terra, che fu scelto per il birrificio il nome del film simbolo di un visionario come Fellini, Amarcord, appunto.

In questi 20 anni ne è passata di birra nelle cotte, tanto da richiedere l'apertura di un nuovo sito produttivo, posizionato in una zona, Apecchio, che vanta un'altissima qualità di acque. Birra Amarcord è veramente cresciuta, oggi annovera ben tre linee: le **Classiche**, ossia La Gradisca, La Midòna, La Volpina e La Tabachéra, personaggi del film "Amarcord", le **AMA**, Bionda, Bruna, Mora e, recentissima, Pils, e le **Bad Brewer**, Amber Ale, Pale Ale, California Common, autentiche street beer. A queste si aggiungono le specialità, come la **Riser-**

**va Speciale**, nata dalla collaborazione fra Tonino Guerra e Garrett Oliver, o le **Limited Edition**, ultima in ordine di apparizione Doppelbock A nata dall'incontro tra Oliver Wesseloh della Kreativbrauerei e Davide Bigucci delle cantine Podere Vecciano. Ma le novità, la ricerca, la sperimentazione non finiscono mai in casa Amarcord, il ventennale vedrà la birreria impegnata nel progetto spina con una attrattiva in più: il nuovo **Tank Fresh Beer inside**. Visto a Beer Attraction e già presente in alcuni locali romagnoli, permette ai publicans di offrire birra fresca, presa direttamente dal tino di maturazione del birrificio, non infustata, senza aggiunta di anidride carbonica. L'attenzione che Birra Amarcord dimostra nei confronti dei gestori di locali birrai, ulteriore prova ne è il fusto da 16 lt. di Gradisca, insieme alla qualità, alla vasta gamma, alla creatività dei mastri birrai, è la migliore spiegazione del suo successo.



### 20 ANNI DA RACCONTARE

ANNIVERSARY 1997 · 2017  
ITALIAN CRAFT BEER

Il birrificio di Palazzolo sull'Oglio, in provincia di Brescia, con annesso brewpub di grande successo, ha ampliato la sua gamma che oggi ha raggiunto la produzione di 9 birre: 9 stili sia a bassa che ad alta fermentazione.

# Palabrauhaus

di Guja Vallerini

**N**asce nel 2001 e da allora, come dice Nicola Vitali, mastro birraio, biersommelier e titolare di PBH, *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.* Chiediamo a Nicola cos'è cambiato in questi 16 anni di attività. *Siamo partiti con un obiettivo, risponde, canalizzare la passione e la cultura della birra in proposte di alto livello organolettico, ma accessibili a tutti. All'inizio a fianco dell'impianto, il gotha Kaspar-Schulz da 10 Hl/cotta completamente automatico, c'erano 2 fermentatori da 10 Hl e 3 maturatori da 10 Hl posti in cella. Il layout attuale prevede 2 fermentatori da 10 Hl e 2 fermentatori da 20 Hl, 3 maturatori da 10 Hl e 10 maturatori da 20 Hl, 4 serbatoi orizzontali da 10 Hl per la birra finita e destinata al confezionamento o alla miscita, 2 serbatoi orizzontali da 5 Hl da trasporto e 4 serbatoi orizzontali da 10 Hl sempre da trasporto per la fornitura di birra a eventi, manifestazioni o altri pub. Nella zona confezionamento abbiamo installato una lava-riempi fusti isobarica per i keg in acciaio ed un triblocco isobarico completamente elettronico per l'imbottigliamento, completo di etichettatrice e capsulatrice in linea.*

Un gran bel birrificio questo PBH e tante le novità che sta proponendo sul mercato: novità di stili e di packaging. Le andiamo a scoprire.



**President** g.a. 4,8% vol. Weissbier di colore giallo aranciato velato, con schiuma densa e soffice, al naso presenta sentori fruttati (banana, mela matura), presenti anche al palato insieme a note di cereale, chiude con un amaro lieve. Una birra spumeggiante, dal corpo morbido e pieno, che si abbina a primi piatti, fritto di pesce, pollame, dolci a base di frutta.



**Fiandra** g.a. 7% vol. Belgian Golden Ale di colore giallo paglierino e schiuma cremosa, con profumo intenso e complesso, bouquet di frutta secca e tropicale, lievemente speziato, e nota di anice stellato, amaro lieve e contenuto. Da accompagnare a primi elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi.



**Lapponia** g.a. 4,8% vol. Berlinerweiss al lampone dal colore violaceo velato con schiuma soffice, il profumo e gusto sono intensi di lampone, l'amaro è assente, il retrogusto presenta una persistenza acidula con note di frumento. Ideale per snack, dolci con frutta, mousse o da degustare a fine pasto.



**First Lady** g.a. 4,6% vol. Helles beverina, di colore oro marcato con schiuma compatta, profumo di malto e leggero aroma di luppolo, piacevolmente frizzante, ottima con pizza, primi piatti base, piatti freddi, snack.



**Drulú** g.a. 6,5% vol. Bockbier ambrata con schiuma fine, aroma di malto caramellato e gusto lievemente amaro a bilanciarne il gusto intenso. Il corpo pieno e rotondo la rende impeccabile per arrostiti, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, dessert con mandorle o noci.



**Backstage** g.a. 5,2% vol. Dunkel dal colore marrone intenso come da stile, con aroma di torrefatto che si sente anche al palato e retrogusto percettibilmente amaro. La moderazione della frizzantezza e la pienezza del corpo la rendono perfetta per carpacci, arrostiti, carni alla brace, brasati, stufati, formaggi a pasta molle o leggermente piccanti, crostate, biscotti.



**Stephen** g.a. 7% vol. IPA rossa con schiuma fine e cremosa, dal carattere olfattivo floreale e agrumato del dry hopping, con amaro intenso ed intrigante e corpo pieno e strutturato. Si abbina a insalate o zuppe piccanti, cucina asiatica, carni, selvaggina, formaggi erborinati, dessert con frutta.



**Marycat** g.a. 4,3% vol. Irish Stout dal colore nero impenetrabile con schiuma cremosa color cappuccino. Una birra intensa, piacevole miscela tra aromi da luppolo e note di cacao e caffè amari dei malti torrefatti, con corpo morbido e cremoso e un amaro piacevole e persistente. Consigliata con arrostiti, affumicati, cozze, formaggi stagionati.



**Elizabeth** g.a. 11,2% vol. Barley Wine dal colore marrone intenso con riflessi rubino, aromi intensi di malto, frutta secca, frutta a guscio e frutti rossi. Di forte gradazione ha un corpo caldo e denso e un amaro che segna un piacevole legame tra gli aromi. Da gustare con formaggi stagionati, dessert cremosi, cioccolato o "semplicemente" da meditazione.



www.pbh-beer.it



di Roberta Ottavi

# AGRI BIRRIFICIO LA MOROSINA

L'Azienda Agricola Cascina Morosina nasce nel 1600 come uno dei primi insediamenti nella pianura alluvionale del fiume Ticino, collocata a ridosso della "Via Mercatorum", strada romana di collegamento tra il lago di Como e Pavia. La sua storia è da sempre rimasta legata al lavoro e alla tradizione agricola. Questo legame al giorno d'oggi viene portato avanti con un nuovo ambizioso progetto: la produzione di una birra agricola a km zero.

**S**ui suoi terreni La Morosina coltiva orzo e frumento, che vengono maltati nel maltificio aziendale consortile; questi cereali, insieme all'acqua, estratta dal "Fontanile della Morosina", al luppolo dal caratteristico aroma erbaceo, di cui l'Azienda è a tutt'oggi uno dei pochi produttori in Italia, e al lievito, sono gli unici ingredienti della Birra Agricola Ticinensis. Dal 2015 la produzione viene seguita dal dr. Jens Berthelsen, laureato in biochimica presso l'università di Copenhagen e con un dottorato conseguito presso l'università di Londra. Jens ha lavorato sia all'università sia nell'industria farmaceutica, occupandosi di microbiologia e di processi enzimatici. Oltre a una profonda conoscenza dei processi di fermentazione e trasformazioni enzimatiche presenti nella produzione di birra, Jens ha anche seguito alcuni progetti sperimentali sulla maltazione.

La Morosina aderisce a pieno titolo ai birrifici agricoli aderenti al marchio "Birragricola", riservato a chi usa una quota superiore al 70% di materia prima prodotta in proprio... pensate che per la birra bionda sfiora il 100%! Conosciamo meglio queste birre agricole nella pagina seguente.



Il dr. Jens Berthelsen "sul campo".



**Bionda** g.a. 5,5% vol.

Ci piace definirla la birra delle grandi bevute, dal colore prezioso dell'oro; il bicchiere non resta mai vuoto e l'aroma fragrante e fresco, avvolto dal dolce del malto, che mette in risalto il corpo di questa birra, è accompagnato dalle note amaricanti e aromatiche del luppolo, che ne esaltano il carattere beverino. Moderatamente amara e frizzante la sua schiuma è fine e di media persistenza. Ideale per accostamenti non impegnativi, si sposa bene con formaggi freschi ma saporiti e con i primi piatti.



**Rossa** g.a. 5,5% vol.

E' una birra da meditazione; il suo aroma è intenso e fruttato, riempie la bocca senza mai appesantirla, un lieve sentore di agrumi maturi e un finale di bacche aromatiche si fondono con il suo amaro delicato, per nulla invadente; il gusto è armonioso e ben bilanciato, aromatico e corposo; le sue sfumature ricordano la musica gregoriana cantata dai monaci nell'ora vespertina. Il perlage è deciso e la schiuma è soffice e persistente. Consigliati abbinamenti con primi piatti, secondi di carne, ma ottima anche con i dolci.



**Weizen** g.a. 5,2% vol.

L'aroma è erbaceo, fruttato e dà una forte sensazione di fragranza; il colore dorato carico presenta la tipica opalescenza della weiss derivante dall'utilizzo di malto di frumento. Il gusto è morbido e mielato, con note di banana; come in tutte le nostre birre, la schiuma leggera e persistente si mantiene fino alla fine, preservando la bevanda da ogni contaminazione, senza andare a ostacolare la percezione degli aromi. Indicata come accompagnamento a grigliate di carni rosse o a formaggi di media stagionatura.



BIRRE ARTIGIANALI



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



# Cucinare con la Birra

**F**iniremo per divenire tutti cuochi? In questo mondo infinito di "master chef", tutto è divenuto facile e veramente in troppi parlano e sparlano di ingredienti, spezie sconosciute e sistemi di cottura marziani. Oramai ci siamo consegnati ad una pletera di cuochi e presunti tali che non stanno al posto loro, sguazzano fra tv e carta stampata distribuendo pillole di spettacolo piuttosto che buoni piatti da degustare. Noi, gente comune, che fino a ieri al massimo ci potevamo arrovellare nel semplice dilemma fra il "mi piace" e "non mi piace", siamo tormentati da imbarazzanti dubbi, siamo diventati esploratori forzati di sapori, aromi e profumi che addirittura sentiamo anche quando non sono presenti. Spesso li aggiungiamo noi per appagare la nostra esigenza ancestrale di essere omologhi agli altri nel gruppo, in tendenza o, comunque, *à la page*. In questo complesso e affascinante mondo delle trasformazioni di materie prime, la birra ha avuto sempre un posto significativo nelle lievitazioni e come liquido di cottura. In ogni caso, la birra, nell'ambito della conosciuta e apprezzata cucina mediterranea, solo

ultimamente si è guadagnata un posto di maggior rilievo e, purtroppo, già si sta facendo di tutto per complicargli la vita. In cucina la birra, per favore, non facciamo divenire come la curcuma (tanto decantata quanto sconosciuta nel suo sapore alla maggioranza degli italiani). Nell'utilizzo della birra come ingrediente in cucina, è mia convinzione non si debba mai dimenticare che questa bevanda difficilmente restituisce alla pietanza gli aromi, i sapori di spezie o il retrogusto, una birra complessa non rende più buono o più sofisticato un piatto. Se escludiamo le riduzioni da utilizzare come salse, la birra esalta la pietanza in presenza principalmente di grassi e, con i suoi gradi alcolici, trasforma in fase di sfumatura le probabili sensazioni oleose al palato in sapori più netti e diretti. Aggiunta in altre cotture, ad esempio in un risotto, l'amaro del luppolo darà equilibrio al dolce del soffritto. I tre principali sapori che sono nella nostra memoria indelebili, e ci riconducono al gusto della birra, sono luppolo, cereali e malto: per avere una pietanza che possa essere definita *alla birra*, dobbiamo imparare a trasferirli nel piatto in

giusta proporzione. Oggi, il gran numero di birre di qualità presenti sul mercato (comprendendo fra queste molte artigianali), sempre più apprezzate e conosciute dagli italiani, ha dato avvio ad una nuova fase di crescita della bevanda di Gambrius nelle nostre abitudini e nella nostra cultura. La birra, oltre ad essere considerata un abbinamento ottimale alle nostre pietanze, direi talvolta perfetto e sostitutivo del vino come nel caso di ricette a base di carciofo, entra nel piatto proposto dagli chef e in ricette, più semplici ma non meno importanti, da realizzare ai fornelli di casa nostra.

È la rivoluzione!

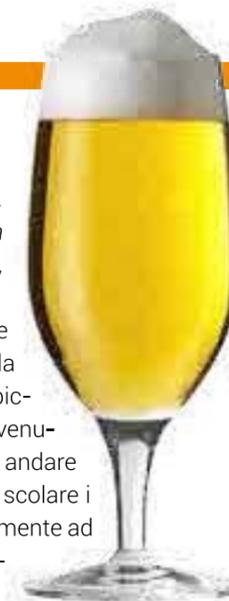
Come possiamo non sottolineare che in questi ultimi anni l'industria dolciaria ha prodotto panettoni e colombe alla birra... insomma, ricca di profumi e sapori, la birra segna un passo avanti come ingrediente importante nel Nirvana degli italiani: il cibo. Le due semplici e veloci ricette che propongo a seguire rappresentano, rispettivamente, la rivisitazione di uno dei dolci più apprezzati della nostra tradizione, il tiramisù, e il piatto simbolo nel mondo degli italiani a tavola, gli spaghetti.

## Vermicelli alla Birra

Questi spaghetti in bianco sono un piatto per degustare una pietanza base con gli aromi principali della birra.

**Ingredienti per 4 persone:** 350g di vermicelli, 1 birra stile pilsner da 33cl, 70ml di panna da cucina, 100g di pancetta tesa affumicata, 1 scalogno (o cipolla dorata), pepe nero e sale q.b.

**Preparazione.** In una padella scaldapasta con qualche cucchiaio di olio fate appassire lo scalogno insieme alla pancetta tagliata a fettine corte e sottili. Con mezzo bicchiere di birra sfumate il soffritto, ad evaporazione avvenuta versate un altro mezzo bicchiere di birra e lasciate andare a fuoco lento per qualche minuto. Due minuti prima di scolare i vermicelli aggiungete 2 cucchiaini di panna da cucina unitamente ad un altro mezzo bicchiere di birra, sale e pepe q.b., e fate addensare. Versate i vermicelli al dente, mantecate e il piatto è pronto.



## Birramisù

**Ingredienti per 4 persone:** 3 uova, 250g mascarpone, 150ml birra stile Belgian Strong Dark Ale, 200g zucchero, 200g circa di Savoiaardi grandi, cacao in scaglie fondente amaro, sale

**Preparazione.** Separate i tuorli dall'albume (conservatelo).

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto compatto e spumoso. Unite il mascarpone. Con una spatola e con movimenti dal basso in alto montate gli albumi aggiungendoli al mascarpone. Immergete i savoiardi nella birra e disponeteli sul fondo di una teglia, colate il composto coprendo in maniera uniforme, guarnite con grossolane scaglie di cioccolato fondente (consigliamo un unico strato di savoiardi di formato grande, ogni due sarà una porzione perfetta da impiattare).





**DOLCELEGNO**  
liquore di liquirizia

Dolcelegno è un liquore denso e corposo, prodotto con purissima liquirizia calabrese secondo un'antica ricetta erboristica.



**LEGNAMARO**  
liquore di genziana

Legnoamaro è un liquore a base di radici di genziana dal retrogusto amaro e dal sapore inconfondibile, assolutamente naturale.

**Cercasi distributori per zone libere.**


 ERBORISTERIA Simoncelli | Piazza Santa Restituta, 21 - 03039 Sora (Fr) | tel./fax +39 0776 832100 | info@erboristeriasimoncelli.com | www.erboristeriasimoncelli.com

# Special hamburger

Le specialità alimentari di Demetra continuano a mietere successi nel mondo della ristorazione professionale, il motivo? Ogni prodotto Demetra nasce indirizzato ai bisogni dei clienti e si propone come possibilità per il gestore di un locale di ampliare la propria offerta di menu.

**I**l 2017 si è aperto con tante novità, sempre sostenute dalle interpretazioni degli Chef Promoter Demetra che con le loro ricette offrono lo stimolo per le idee e la fantasia degli operatori di cucina.

Interprete delle esigenze del cliente e sempre attiva con il comparto Ricerca & Sviluppo, Demetra non poteva ignorare il successo che in tutta Italia stanno riscuotendo gli hamburger, e non solo nei locali fast food. Così, in perfetta tendenza e con una ricetta innovativa, propone il suo Hamburger con Stinco, Scarola Brasata e Dip Sauce Smoked Honey. Un piatto interessante che si sposa benissimo con la birra e, in tema di abbinamenti, vi consigliamo di accompagnarlo a una weisse, notoriamente ideale per smorzare il gusto forte della carne di maiale grazie al suo finale secco e acidulo, oppure, suggeriamo una più alcolica e corposa doppelbock.

## Hamburger con Stinco, Scarola Brasata e Dip Sauce Smoked Honey

*Ingredienti per 1 hamburger: 1 panino al sesamo, 60g stinco di suino precotto Demetra, 40g scarola, q.b. dip sauce smoked honey Wiberg, q.b. dip sauce barbecue Wiberg, q.b. insalata di misticanza*

### Preparazione

Tagliare il panino al sesamo, tipico pane da hamburger, a metà e tostarlo al forno. A parte scaldare sia la scarola brasata sia lo stinco sfilacciato su una teglia in forno. Quando il tutto è ben caldo, creare il panino iniziando dall'insalata, poi la scarola che conferisce un gusto gradevolmente amarognolo, lo stinco e la dip sauce smoked honey, una salsa fruttata e affumicata, con il tocco piccante del pepe di montagna della Tasmania e la delicata nota di miele. Chiudere l'hamburger, posizionarlo sul piatto e servire con una ciotolina di dip sauce barbecue.



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*

Birra e cucina: un binomio che trova ampie possibilità di realizzazione con i prodotti del catalogo Svevi. L'azienda specializzata in prodotti tedeschi e bavaresi infatti conta su una interessante selezione di prodotti a base di birra, specialmente tra i formaggi.

## La birra in cucina con Svevi



Dalle antiche abbazie belghe di **Westmalle** e **Orval** arrivano due **formaggi certificati trappisti**, prodotti con rigore e passione dai monaci che danno vita alle omonime birre. Formaggi semplici e genuini, caratterizzati da una lavorazione "all'antica", materie prime locali (il latte usato proviene dalle mucche che pascolano nelle colline intorno alle abbazie stesse) e una ricercatezza di sapori da veri intenditori.

Dal Belgio arriva anche il **formaggio alla birra Duvel**, leggendaria Strong Ale famosa nel mondo. Arriva dal cuore dell'Inghilterra invece il **cheddar alla birra stout**, un cheddar di qualità aromatizzato alla celebre birra scura britannica, un formaggio che va oltre la comune associazione "cheddar uguale cheesburger".

**Dagli alpeggi austriaci** arriva invece una selezione di formaggi che condividono

l'impasto di latte vaccino ma si differenziano dall'aroma che assumono in fase di stagionatura: oltre a quelli stagionati nel vino e nel sidro di pere e mele troviamo infatti quello **stagionato nella birra**. Un formaggio dal sapore e dall'aroma davvero molto intensi e dal carattere deciso. Ma anche un prodotto versatile, che si presta ad aperitivi sfiziosi (servito a cubetti), a taglieri misti e a preparazioni gastronomiche fuori dal comune.

Infine vogliamo parlare delle **senapi alla birra**: si tratta di tre tipi di senape aromatizzati alla birra chiara, scura e rossa. Un contorno diverso dal solito, perfetto per arricchire piatti accompagnati dall'antica bevanda.

Da sempre Svevi seleziona i prodotti del suo catalogo con un occhio di riguardo all'abbinamento tra la cucina tedesca e le migliori birre del mondo.



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

# DA FAST Food A FAST, Good!



## SCOPRI IL NOSTRO ASSORTIMENTO DI BURGER BUNS

I nostri panini Gourmet ispireranno la fantasia degli Chef più creativi che potranno offrire menù unici e gustosi, trasformando il fast food in una nuova esperienza gastronomica. Scopri tutti i nostri panini Gourmet visitando il sito [www.lantmannen-unibake.it](http://www.lantmannen-unibake.it)

Burger Gourmet Integrale  
Panino per Hamburger, cotto su pietra, con farina integrale, farina di riso e semi di girasole. Formula Scongela e Servi, pretagliato da 100 g, dm 12 cm.

  
Lantmänn  
Unibake

[WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT](http://WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.IT)

  
Schulstad  
BAKERY SOLUTIONS



  
Pastridor  
BAKERY SOLUTIONS

# NOVITÀ IN CASA G.E.

La linea Top Taste Burger dell'Azienda di Castenaso, in provincia di Bologna, già ricca di carni di chianina, angus, bufalo, manzo, wagyu, e tante altre fino alle carni di cervo e di canguro, tutte provenienti da allevamenti selezionati, amplia la gamma con altre due specialità: Hamburger di Suino Iberico Pata Negra e Hamburger di Carne Argentina con Habanero Red Savina.

Entriamo nel dettaglio delle nuove proposte.

## Hamburger di Suino Iberico Pata Negra

L'allevamento del suino Iberico nella Dehesa spagnola rappresenta una realtà ormai consolidata e finalizzata prevalentemente all'ottenimento del famoso *jamón ibérico*. La Dehesa è un territorio boschivo situato nel sud-ovest della Spagna dove ricopre un'area di circa 3 milioni di ettari per circa un terzo utilizzata per l'allevamento brado del Suino Iberico. Pascolando liberamente, il suino Iberico consuma erba, funghi, bacche e soprattutto ghiande, che conferiscono alla sua carne un sapore intenso e particolare. Inoltre per la sua selezione genetica ed il continuo movimento per alimentarsi, il suo grasso si infila nella sua carne rendendola tenera, succosa, molto saporita ... una qualità unica.

## Hamburger di Carne Argentina con Habanero Red Savina

La maggior parte dei bovini argentini viene allevata nella Pampa Argentina. Pampa è una parola di derivazione aborigena quechua e indica estese pianure prive di spazi boscosi e di rilievi montani rilevanti. Le inconfondibili caratteristiche della carne bovina argentina derivano dal sistema di allevamento. Gli animali crescono all'aria aperta in un ambiente naturale, con un'alimentazione controllata senza l'utilizzo di additivi e ormoni.

Grazie a queste eccellenti carni e all'aggiunta di peperoncino Habanero Red Savina, G.E. ha creato un hamburger dal gusto inconfondibile. Ricordiamo che l'habanero red savina ha raggiunto il Guinness dei primati nel 1994 con i suoi 577.000 SU nella scala di misura della piccantezza Scoville. Un hamburger dal gusto e dall'aroma intenso e profumato.

Da quest'anno, con l'ampliamento della gamma Top Taste Burger, i locali che vogliono offrire hamburger gourmet alla propria clientela disporranno di nuove e particolari proposte... un'esplosione di gusto da assaporare fino all'ultimo morso!

G.E., azienda italiana all'avanguardia nella produzione di hamburger gourmet surgelati di alta qualità per la ristorazione, propone due novità imperdibili.



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.



# QBA e CA.RA.GI.

Il terzo appuntamento nazionale della Quality Beer Academy, il progetto ideato dal Gruppo Radeberger Italia al fine di difendere i valori tradizionali della birra attraverso la diffusione della sua cultura, è approdato da Ca.Ra.Gi., Fine Food & Drinks, di Pastorano in provincia di Caserta.



Una giornata intensa quella dell'1 febbraio trascorsa con l'azienda di distribuzione Caragi e con la QBA, articolata in due momenti dedicati alla cultura della birra. La prima parte di questo incontro di informazione e formazione si è svolta nel grande e organizzato Training Center di Caragi che per l'occasione aveva invitato numerosi publicans del territorio. Ad accogliere gli ospiti Raffaele Caputo, il titolare dell'azienda,

e il figlio Giampiero, ottimi anfitrioni; a spiegare tutto sulla birra, dal metodo di spillatura al servizio, dalle tecniche di degustazione agli abbinamenti, una guida rinomata come Roberto Parodi che, con semplicità e chiarezza, ha appassionato i presenti. Nulla è stato trascurato, in primis la pulizia del bicchiere, a partire dall'igiene della lavastoviglie al tipo di brillante e di detersivo da utilizzare, anche in funzione della durezza dell'acqua, fino

DEGUSTAZIONI



a come posizionare il bicchiere prima del servizio; poi le tecniche di spillatura, sempre correlate allo stile della birra così come lo è la temperatura, e le tecniche di degustazione, accompagnate da esempi pratici che hanno visto alla ribalta la rauchweizen Braufactum Roog, la IPA Braufactum Progusta, la flemish red ale Rodenbach Grand Cru, la lambic tradizionale Oude Geuze Boon, scelte nella vasta gamma proposta dal Gruppo Radeberger. La seconda parte della giornata ci ha visto tutti ospiti a Il Monaco Ubriaco, il social pub di via Ungaretti 20 a Pagliarone di Pontecagnano Faiano. Qui Francesco, titolare del pub, con Giampiero Caputo e Roberto Parodi, hanno organizzato una serata di degustazione con i fiocchi: 4 le birre del Gruppo Radeberger abbinare in modo insolito per trasmettere a tutti i

partecipanti un'esperienza sensoriale da ricordare. La Oude Geuze Boon, uno dei migliori esempi di birra in stile Lambic dalla fermentazione 100% spontanea, con affinamento in botti di rovere, è stata abbinata alle ostriche, un'apertura resa perfetta anche grazie al consiglio di Roberto Parodi: mangiare prima le ostriche, masti-cando almeno per cinque volte così da spanderne il sapore in bocca, prima di bere la geuze, acidula e secca al palato. La classica Radeberger Premium Pils con il suo gusto secco e pulito ha accompagnato i fritti; a seguire una birra che già per la sua fermentazione mista è un'esperienza unica: Rodenbach Grand Cru, una birra che sorprende per il suo carattere acido e pungente e al contempo pulito per poi lasciare al palato un retrogu-

sto agrodolce, caratteristiche che l'hanno resa ideale con i bocconcini di gorgonzola, un abbinamento di gran fascino. Per chiudere la Firestone Double Jack IPA, fortemente luppolata, perfettamente bilanciata e straordinariamente bevibile, abbinata ad una squisita crostata di frutta... anche qui un'armonia eccezionale. Questo terzo appuntamento QBA si è rivelato l'ennesimo successo del progetto che il Gruppo Radeberger Italia ha sviluppato e che attraversa l'Italia in tour, non a caso sono arrivate le parole di soddisfazione dei publicans partecipanti al corso, il plauso dei commensali alla serata presso Il Monaco Ubriaco, le parole di ringraziamento del gestore Francesco a tutti gli organizzatori, Radeberger e Caragi, e in particolare a Roberto Parodi per aver trasmesso nozioni di valore sulle birre

DEGUSTAZIONI





BREAKFAST



BRUNCH

# Aumentare la marginalità, tre consigli preziosi

L'incremento delle tasse e i costi di utenze e della produzione alimentare hanno assottigliato la marginalità del settore ristorativo italiano. Tuttavia esistono strategie per aumentare i guadagni attraverso la riorganizzazione della comunicazione dei prodotti o con investimenti in grado di favorire la crescita del margine di profitto.

ATTREZZATURE

Potrebbe sembrare banale, ma il primo alleato per incrementare i guadagni è il menu. La carta rappresenta il primo contatto diretto tra locale e cliente, l'elemento che guida il consumatore stesso nella scelta dei piatti. Per questo motivo è doveroso che il menu presenti alcune accortezze per eliminare il suo carattere da listino prezzi, trasformandosi in una proposta centrata sui prodotti, sulla loro qualità e sulle opzioni personalizzate. Il menu deve sedurre il cliente, rendendo trasparente l'aspetto dell'acquisto dei piatti. Alcune ricerche infatti affermano che il simbolo dell'euro possa apparire come una minaccia, un deterrente che ricorda al consumatore che sta per spendere dei soldi. È però anche comprensibile che il simbolo della moneta risulti necessario per identificare la cifra e la valuta, soprattutto in locali in cui il pubblico è composto anche da clienti non italiani. Inserire nel menu il prezzo di listino dopo una breve descrizione del piatto in cui vengono evidenziate le qua-

lità (materie prime e metodi di cottura) può rivelarsi un escamotage di successo per annullare la connotazione negativa dello spendere. Non solo, la redazione del menu deve rispettare un ordine strategico che, come già accennato, guidi il consumatore nelle scelte dei piatti. La classica regola vuole che il primo piatto abbia il prezzo più basso, mentre al secondo posto venga inserito un piatto conveniente per il cliente e con un potenziale di guadagno per il ristoratore. Secondo le statistiche, difficilmente i clienti scelgono la prima proposta, optando per le successive. Anche la disposizione dei piatti nelle pagine influenza sulle decisioni del cliente e può essere sfruttata per mettere in luce piatti con maggiore marginalità. Inserite quindi le portate vincenti nella zona centrale a destra del menu, ritenuta una delle zone più osservate dai clienti.

Il posizionamento è fondamentale anche negli spazi del locale stesso, basti pensare al modo in cui sono esposti i prodotti

nei supermercati per valorizzare e potenziare le possibilità di acquisto di un prodotto piuttosto che un altro. Questa regola vale sia per la vetrina con le proposte da menu, sia per prodotti d'impulso come caramelle, cioccolatini e gomme da masticare. A tal proposito bar e locali possono posizionare vicino alla cassa questi prodotti tipici dell'acquisto impulsivo. Ciò che è fondamentale è fare prima l'analisi della marginalità per ogni categoria di prodotto, in modo da poter posizionare quelli che incrementano davvero il fatturato.

Quelle descritte finora sono accortezze riorganizzative che richiedono un budget limitato per incentivare i margini di guadagno. La terza strategia, invece, necessita di un investimento più corposo, ma che nel tempo rappresenta un potenziale di risparmio e quindi di guadagno. È il caso dell'acquisto delle macchine alimentari che consentono di limitare i consumi energetici e allo stesso tempo di offrire alte prestazioni.

**Combi Wave di Techfood**, ad esempio, è una delle ultime novità del Sigepe 2017 che permette di risparmiare in termini di energia elettrica, con la possibilità di preparare piatti monoporzione in poco tempo, limitando anche gli sprechi alimentari che solitamente pesano molto sul fatturato finale di un locale.

Forno multifunzione, Combi Wave è una macchina sempre operativa a basso costo: anche in standby è possibile cuocere alcune portate abbattendo le spese di utenza elettrica. Testimonial della marginalità della macchina è Eugenia Botti, executive chef di Sano Italiano, che ammette di aver aumentato il proprio margine di guadagno anche con il forno Techfood.

In conclusione possiamo affermare che aumentare la marginalità è un'azione che richiede strategie ed impegno, ma che alla fine è in grado di consolidare un margine di guadagno nel tempo costante e fondamentale per un'attività commerciale.



OSSERVATORIO

SINCE 1929

**CISK**

MALTA'S FINEST

LA BIRRA A MALTA DAL 1929.

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

www.cisk.com

# Da Menabrea "La 150°" Rossa Doppio Malto in bottiglia

Venerdì 17 marzo in visita allo storico birrifico Menabrea per scoprire i segreti della produzione e il gusto dell'ultima nata di casa in compagnia di Franco Thedy, AD di Menabrea.

**B**irra Menabrea, lo storico birrifico biellese che ha negli ultimi anni effettuato importanti investimenti per l'ammodernamento degli impianti, fra cui l'innovativo e moderno impianto di imbottigliamento e le linee di infustamento il cui completamento è previsto per il 2018, ci ha accolto per una visita guidata allo stabilimento e al Museo della Birra, Casa Menabrea (aperto da pochi mesi e che vale la pena di visitare, basta prenotarsi scrivendo a: [museo@birramenabrea.com](mailto:museo@birramenabrea.com)).

È stata l'occasione per conoscere la nuova Rossa Doppio Malto in bottiglia da 33 cl. della linea "La 150°". A bassa fermentazione, tipo **Bock**, da alc. 7,5 % vol., la nuova Rossa è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente e da un colore rosso scuro. Una birra dal corpo strutturato e dall'equilibrio gustativo intenso e maltato, che va ad arricchire l'offerta delle birre speciali Menabrea.

Con la Rossa Doppio Malto in bottiglia, che si affianca all'Ambrata ed alla Strong della stessa linea, abbiamo ampliato l'assortimento della nostre birre specia-

li, che regalano una nuova esperienza di degustazione, commenta Franco Thedy, amministratore delegato dell'Azienda.

La gamma delle birre Menabrea, che ogni anno vede l'ingresso di nuove referenze, è in grado di rispondere alle diverse esigenze dei consumatori. Accanto alla linea "La 150°" - Bionda, Ambrata, Strong e, ora, Rossa Doppio Malto -, il brand propone la prestigiosa gamma "Top Restaurant" - 35 Light, 55 Pils, 75 Bock e 5.2 Weiss - specificamente dedicata all'Alta Ristorazione, e le birre in distribuzione solo in prossimità del periodo natalizio, la Christmas Beer ed il bottiglione Menabrea di Natale da 2 litri in Limited Edition.

Un assortimento d'eccellenza, che mantiene fede ai valori di tradizione ed innovazione del brand: una realtà di riferimento nel panorama birrario italiano ed internazionale.



Franco Thedy, amministratore delegato Menabrea.



American  Trappist

## SPENCER

TRAPPIST ALE

# FALSE RECENSIONI SUL WEB, APPELLO DI FIPE A FACEBOOK

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi interviene con una nota a firma di Aldo Cursano, Vicepresidente Vicario e Presidente di Fipe Toscana, in risposta al caso di alcuni ristoranti fiorentini colpiti recentemente da un'ondata di recensioni fortemente negative e discriminatorie sulle rispettive pagine Facebook, da parte di gruppi di utenti che, con azioni di massa, puntavano a screditare pubblici esercizi del capoluogo toscano.

Sul tema delle recensioni false su internet il compito di vigilare spetta prima di tutto alle stesse piattaforme e in secondo luogo a realtà come Fipe in rappresentanza degli operatori della ristorazione e dei pubblici esercizi, perché l'integrità dei contenuti è un valore per tutti, dichiara Cursano. A proposito di quanto accaduto a Firenze occorre ricordare che nel web, come nella vita reale, si possono trovare tantissime persone perbene ma anche delinquenti e figure disposte a tutto pur di avere ritorni personali, prosegue Cursano. Il web permette da un lato agli operatori della ristorazione di entrare in contatto con un'enorme quantità di potenziali clienti

e persone, aumentando i moltiplicatori che danno valore ai nostri prodotti e idee. D'altro canto l'uso improprio e distorto della rete mette a rischio questo potenziale.

La soluzione proposta dalla Fipe è una collaborazione congiunta con Facebook per vigilare sulle recensioni false e discriminatorie, sull'esempio della partnership che la Federazione ha avviato con TripAdvisor e TheFork: Siamo pronti ad avviare una collaborazione anche con Facebook, conclude Cursano, per vedere come circoscrivere e perseguire queste situazioni che feriscono al cuore chi come noi fa questo lavoro con passione. Più cresce il ruolo della rete e più cresce il

peso specifico della reputazione on line, e le critiche, sia positive che negative, sono un valore aggiunto che possono aiutare gli operatori a migliorare. L'importante è che il diritto di critica non travalichi in usi impropri, nella menzogna e nell'offesa e proprio per questo siamo ancora una volta pronti a fare fronte comune a difesa della legalità e della trasparenza.




## Göller Brauerei da 500 anni l'autentica artigianalità bavarese

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

DISPONIBILE ANCHE ALLA SPINA



# BECK'S PRESENTA TASTE THE WORLD

Il noto brand tedesco amplia la sua offerta con una delicata Pale Ale e una decisa Golden Bock: è la nuova gamma firmata Beck's, per vivere esperienze di gusto ispirate alle città più iconiche del mondo.

L'anno nuovo si apre all'insegna di grandi novità per Beck's, arriva infatti **Taste the World**, la gamma di prodotto appena lanciata sul mercato, che comprende due nuove birre: **London Pale Ale** e **Berlin Golden Bock**, che vanno ad affiancare l'intramontabile **Original Pils**, da 140 anni prodotta nell'unico stabilimento di Brema, secondo la legge tedesca della purezza.

Una svolta epocale per Beck's, che aggiunge due nuovi prodotti ispirati a due città come Londra e Berlino, famose non solo per la loro tradizione in fatto di birra, ma anche centro della vita notturna, delle tendenze e delle aspirazioni dei giovani di tutto il mondo.

"È proprio per venire incontro alle esigenze dei suoi consumatori - giovani, istruiti, che amano uscire e divertirsi in modo responsabile e provare nuove esperienze, attenti alle tecnologie e alle innovazioni - il motivo per cui Beck's ha deciso di allargare la sua offerta. Per offrire loro una scelta di prodotto sempre più varia, ma al tempo stesso in linea con i loro gusti e con la ricerca di esperienze sensoriali sempre più sofisticate" afferma **Davide Franzetti Country Director di AB InBev Italia**. Le nostre **London Pale Ale** e **Berlin Golden Bock** vanno proprio in questa direzione e siamo sicuri che sapranno incontrare il favore dei nostri affezionati consumatori e farci scoprire da chi ancora non ci conosce bene".

Beck's ha deciso di onorare **Londra con una Pale Ale** di carattere (6,3% di grado alcolico) e impreziosita dal luppolo Cascade, un mix travolgente e unico come le notti di Londra. "Il luppolo Cascade è stato ben dosato dal mastro birraio e ne consegue una birra dai toni aromatici intensi, ma non pesante a livello di amaro come una classica pale ale", chiarisce **Gianni Bertamini, Quality Manager di AB InBev Italia**.

**Berlino** è invece la capitale dei cambiamenti, delle idee e fonte di ispirazione di tanti giovani artisti. Beck's non poteva che associare alla capitale teutonica la **Golden Bock**, una doppio malto da 7,2% gradi, caratterizzato dal gusto inconfondibile del Luppolo Saphir. Una birra unica e decisa come la città di cui porta il nome: "la dolcezza del malto unita al pregiato luppolo Saphir la rendono unica nello scenario delle bock", prosegue Bertamini.



# 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

Liquore 20 Erbe

Liquore Eucalittino

Liquore Eucalittino

Amaro al Luppolo

Grappa Tre Fontane  
Grappa Chardonnay  
all'eucalyptus



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

# Legendario acquisisce il marchio *Rockfruit*

Dal 2007 a oggi la Legendario Srl, azienda che ha sede a Lucca in via delle Tagliate, si è affermata sul mercato italiano distribuendo in esclusiva su tutto il territorio nazionale l'omonimo marchio di rum cubano.

In occasione del decennale dal suo approdo in Italia, Legendario amplia la gamma di prodotti proposta ai propri clienti e apre nuove strade per la distribuzione in Italia grazie all'acquisizione del brand Rockfruit. Ha spiegato l'Amministratore Unico Massimo Giannotti: *Da tempo eravamo alla ricerca di nuove opportunità di crescita. Per 10 anni abbiamo distribuito rum con numeri davvero eccezionali se confrontati con l'andamento del mercato nazionale. Con Rockfruit associamo ora a Legendario un prodotto che, pur perfettamente in linea con la nostra offerta, ci permetterà di diversificare e di puntare a una maggiore penetrazione sul mercato italiano.*

Dal 2010 Rockfruit veniva distribuito in Italia da Mixer Srl. Il passaggio a Legendario Srl, ufficiale dal 27 gennaio scorso,

garantirà al brand una forte rete vendita nazionale e la scia del successo commerciale del rum Legendario, che nel solo 2016 ha fatto registrare un incremento dei volumi di vendita in Italia di oltre il 24%.

**Rockfruit** è un marchio di distribuzione nazionale di succhi e polpe concentrate, pratici preparati per uso professionale da utilizzare nella miscelazione di cocktail, succhi, frappè, smoothies, granite e mousse di frutta. I prodotti a marchio Rockfruit, di altissima qualità, sono un'ottima soluzione per migliorare il lavoro dei barman, ridurre notevolmente i costi ed evitare gli sprechi. Tutti i prodotti Rockfruit sono senza glutine e non richiedono lo stoccaggio a temperatura controllata. La *speed bottle* brevettata permette un facile dosaggio del prodotto e velocizza i tempi di esecuzione dei drink; inoltre, grazie al pratico beccuccio dosatore, garantisce un'ottimale conservazione del prodotto al suo interno grazie alla chiusura salva freschezza.

I gusti commercializzati a partire da febbraio 2017 dalla Legendario Srl sono i seguenti:

- Polpe concentrate: Fragola, Pesca, Cocco, Kiwi, Passion fruit, Cranberry, Granatina
- Zuccheri & Sour: Zucchero bianco liquido, Zucchero di canna liquido, Sweet & Sour
- Specialità: Succo di Limone, Lime Juice



## Legendario

Noto marchio di rum cubano, Legendario è distribuito in oltre 15 paesi dell'Unione Europea. L'Italia è il secondo mercato per volume di vendite subito dopo la Spagna, dove è iniziata l'importazione del prodotto da Cuba. Legendario Srl, partecipata dalla casa madre Legendario SL (basata in Spagna), distribuisce i propri prodotti in Italia dal 2007 e può contare oggi su una rete vendita di oltre 60 agenti. Nel corso degli anni, lo sviluppo del marchio è stato impressionante, grazie soprattutto al prodotto Elixir de Cuba, un rum invecchiato 7 anni con l'aggiunta di uva passa macerata e una gradazione di 34°.



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)



# 11° OLIO CAPITALE A TRIESTE

Un mare d'olio nel centro del porto triestino per l'undicesimo "Salone degli oli extravergini tipici e di qualità", la più completa fiera del settore che si è svolta i primi di marzo nel complesso della stazione marittima tergestina.

**U**n incontro sempre più qualitativo e selettivo dei produttori italiani che da quest'anno si sono confrontati con produttori provenienti da Grecia, Spagna, Portogallo, Francia e Croazia. La cultura del mangiar sano verte sempre più sulla selezione degli ingredienti usati e sui benefici che possono apportare nella vita quotidiana, e l'olio è senza dubbio uno dei principali interpreti della dieta sana, testato ormai dalla sapienza maturata in vari millenni. La manifestazione ha visto assaggi diretti dei migliori prodotti presentati dai produttori stessi e degustazioni guidate dall'As.C.O.E., l'Associazione Assaggiatori e Cultori dell'Olio extravergine d'oliva, che ha promosso mini corsi d'assaggio.

Nel salone principale si sono susseguiti durante i 4 giorni della manifestazione, dal 4 al 7 marzo, diversi chef stellati che hanno presentato nuove evoluzioni di ricette rivalutandole con l'EVO. A volte sembra un parossismo parlare di cioccolato all'olio d'oliva e zenzero, e comunque è stato un successo. EVO crudo, cotto, montato o mantecato, in tutti i sensi olio extravergine d'oliva per favorire il nostro fisico e soddisfare il piacere del gusto.

L'aumento dell'affluenza, che ha portato nei saloni della fiera esperti e imprenditori di tutta Europa, ha riconfermato l'importanza di questa manifestazione che ormai si colloca tra gli appuntamenti più prestigiosi del settore in campo internazionale.



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



BOSCOLI  
COOL FRUIT BEER





PERE La Birra a Vitello LOCALI In Fiume a Roma, King Arthur a Clompo; Hologram a Pink Parrot a Roma e VETINA In viale a Montebelluno; Elze Birra a Suppa Tugle The Fontane, Age galatina da Street Family; BIRRA ANTIBRAUHAUS a Spiluppino Centro a valle, 20 anni di Birra a Venezia; Palabrauhaus, Agribirra La Morosina DEQUAZIONE 37 GBA da Carpi

**Anno 18 n°2 - 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  
Gua Vallerini

**Collaborazioni tecniche**  
Paolo Pero  
Francesco Stufara

**Redazione, grafica ed impaginazione**  
Idee&Sviluppo  
Via G. Donizetti, 49 - Perugia (Pg)  
075.5287852  
redazione@birraandsound.it

**Stampa**  
Pignani Printing  
Via Cassia km 36,300 - z.i. Settevene  
01036 Nepi - Viterbo

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

**I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione**

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

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

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

## In Questo Numero

**INSERZIONISTI PUBBLICITARI**

**32 Via dei Birrai**..... Pag **43**  
Tel. +39 0423 681983

**Amarcord**..... Pag **45**  
www.amarcord.it

**Antico Liquorificio Tre Fontane**..... Pag **67**  
Tel. +39 06 20749014

**BiBirra**..... Pag **69**  
www.bibirra.it

**Birra Flea**..... Pag **40**  
www.birrafllea.com

**Birrificio Due Mastri**..... Pag **43**  
www.iduemastri.it

**Birrificio Geco**..... Pag **38**  
www.birrificiogeco.it

**Bitburger Benediktiner**..... Pag **33**  
martin.rederlechner@bitburger.de

**Ceres**..... Pag **7**  
www.ceres.com

**Cisk Farsons**..... Pag **61**  
www.cisk.com

**DB 5.0 i-charger**..... Pag **64**  
Tel. +39 073 5781828

**Demetra**..... Pag **53**  
www.demetrafood.it

**DolceLegno**..... Pag **51**  
www.erboristeriasimoncelli.com

**F&G**..... Pag **III, 39, 41**  
Tel. +39 011 9048100

**Forst**..... Pag **13**  
www.forst.it

**G.E.**..... Pag **57**  
www.gediberti.it

**GG3**..... Pag **29**  
Tel. +39 0775 224034/35

**Goller Brauerei**..... Pag **65**  
Tel. +39 06 20749014

**G.S. Distribuzione Italia**..... Pag **71**  
Tel. +39 06 20749014

**Haacht**..... Pag **8**  
www.haacht.com

**HB München**..... Pag **9**  
Tel. +49 8992105/0

**Jacob**..... Pag **15**  
www.brauerei-jacob.de

**La Morosina**..... Pag **II, 48**  
www.la-morosina.it

**Lantmännen Unibake**..... Pag **55**  
www.lantmannen-unibake.it

**Mutinelli Weltenburger**..... Pag **4**  
Tel. +39 0464 431101

**Palabrauhaus**..... Pag **43**  
www.pbh-beer.it

**Primator**..... Pag **6**  
www.primator.cz

**Radeberger Brauactum Marzus**..... Pag **19**  
www.radeberger.it

**San Gabriel**..... Pag **43**  
Tel. +39 0422 202188

**Spencer Trappist Ale**..... Pag **63**  
Tel. +39 06 20749014

**Stiegl**..... Pag **IV**  
Tel. +39 0763 316181

**Svevi**..... Pag **54**  
Tel. +39 050 804683

**Techfood**..... Pag **5**  
www.techfood.it

**Tre Fontane**..... Pag **24**  
Tel. +39 06 20749014

**VDGlass**..... Pag **42**  
www.vdglass.it

**Vin Service**..... Pag **23**  
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 \_\_\_\_\_



# CORONADO

**BREWING CO.**

...in **BOTTIGLIA**  
**O**  
**ALLA SPINA...**

...non è questo  
il problema!

Potete gustarla  
come volete,  
in Italia, grazie a

Since 1987  
**F&G**  
Premium Worldwide Beverage



# *Stiegl-Goldbräu.* *La birra di Salisburgo.*

BIRRIFICIO PRIVATO DAL 1492.

