

n° 1/2020 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**LOCALI** Antica Stella a Trento, Ostelleria a Ceccano **ON THE ROAD** HB München al Pitty Village di Frascati, al Vecchio Franklyn 2.0 e al Dieci.8 entrambi a Roma **IN VETRINA** Novità Amarcord, Malteria Monfarm, Gruppo San Geminiano a Rimini Fiera **BIRRE ARTIGIANALI** Birra Gjulia, Enoteca Camilletti & La Rosa, Birrificio Bari **TENDENZE** Ri-ciclo, ri-uso, ri-pizza **DALLA CUCINA** Salse, Demetra, Svevi **FORMAZIONE** Ad Horeca: The Beer Cocktail



# König Pilsener

*San Geminiano Italia  
distributore esclusivo  
per l'Italia di König Pilsener*



BEVIT KÖNIG PILSENER RESPONSABILMENTE

*Venite a trovarci a*  
**BEER&FOOD ATTRACTION  
(RIMINI)  
DAL 15 AL 18 FEBBRAIO 2020  
PADIGLIONE C5 STAND NUMERO 127**  
**TIRRENO CT (CARRARA)  
DAL 1 AL 4 MARZO 2020  
STAND NUMERO 392  
PADIGLIONE B,  
CORSIA 16**

# B&S

## NUOVI COMPORTAMENTI DI CONSUMO. PIÙ BIRRA.

# O

gni qualvolta ci siamo soffermati ad osservare il comportamento degli italiani abbiamo sempre scoperto piccoli o grandi cambiamenti nei consumi e nei modelli di offerta della ristorazione. Mai come in questo momento, nel complesso mondo ho.re.ca., la birra ha uno stretto legame con la proposta food nel nostro Paese. La birra è entrata nel piatto, grandi cuochi da tempo propongono ricette con la birra, sempre più diffuse sono le carte delle birre nei ristoranti unitamente ad una proposta di abbinamento con il cibo. È così che le birre speciali hanno trovato sempre più mercato e un ruolo di gradimento straordinario per gli italiani.

Calano le occasioni di consumo a basso scontrino ed è bastata un po' di ripresa economica per far sì che la cena e, più specificamente, i consumi serali di birra e bevande prendessero il sopravvento rispetto a gelati e dolci. Calano un po' le presenze nella ristorazione, si allungano i tempi dei consumi serali, aumenta il valore economico per singola comanda. Quindi gli italiani sono tornati a frequentare più spesso i ristoranti? Diciamo che la lettura corretta è nell'affermazione che sono aumentate le occasioni di consumo a più alto costo. Facciamo degli esempi: la ristorazione veloce (il fast-food), un canale di vendita in continua crescita negli ultimi anni nel nostro Paese, vede i nostri connazionali comportarsi diversamente, oggi si orientano verso la qualità e richiedono più qualità. Spuntini veloci sì! ma non mediocri e a basso costo. Sono in calo bar e gelaterie per quanto riguarda i consumi del dopo cena mentre si allungano i tempi di tutti quei locali che tirano più tardi. Complici di questi nuovi gradimenti sono nuove abitudini, sempre più si sviluppa la tendenza ad una vita fuori casa, con più tempi da dedicare agli eventi, allo sport, all'intrattenimento. Fra i prodotti che stanno scalando questa tendenza, nella ricerca di qualità e nei tempi diversi dei consumi, possiamo inserire a pieno titolo la birra, in particolare le birre speciali e le artigianali. Per ora i dati dicono che vi è un chiaro e aumentato orientamento a consumare uno spuntino, magari con una birra, in tarda serata.

Se avete un locale che puntava a chiudere "preciso" ad una certa ora, consigliereerei di rivederne l'offerta pensando a cosa proporre nel dopo cena, o meglio, a come essere alternativi alla cena tradizionale e ai suoi orari. Lo spuntino, se non l'alternativa alla cena in più tarda serata, ha uno spazio nei futuri comportamenti degli italiani... E anche per il vostro cassetto.



# SOMMARIO

## 18

INAUGURAZIONI

- A Caldaro (BZ) **Philiaz**: un viaggio nel gusto ispirandosi a Jules Verne.



## 20

LOCALI

- A Trento, zona Mattarello, in via Catoni 106, **Antica Stella**, originalità e qualità da provare.



- In Via Magenta 51, a Ceccano (FR), un pub aperto da poco: **Ostelleria Food & Drinks**.



## 24

ON THE ROAD

- **HB München a Roma e dintorni**: Pitty Village a Frascati, Vecchio Franklyn 2.0 e Dieci.8 entrambi a Roma.



## 26

IN VETRINA

- Le novità in casa **Amarcord**, nuovi progetti che diventano realtà.



- **Una nuova malteria nelle Puglie: Mon-farm**. Una moderna realtà ormai pronta a dare pieno inizio alla sua attività produttiva.



- **San Geminiano a Beer&Food Attraction 2020** per accogliere nel suo stand fornitori, soci e clienti.



Spigolature 34 - 37

Dentro La Cotta 38



## 34 BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: New look per le birre I Due Mastri; Best Italian Beers.
- Dentro la Cotta: Le nuove birre in fermento
- A San Pietro al Natisone (UD) **Birra Agricola Artigianale Gjulia**



- Birre **I Due Mastri** all'**Enoteca Camilletti & La Rosa**



- **Luppoli** d'oro e d'argento al **Birrificcio Bari**



## 46 ATTREZZATURE

- **Beer Dispenser Triton** un oggetto unico per il vostro locale.

## 50 TENDENZE

- Quali saranno i trend che troveremo nelle pizzerie quest'anno?  
**Ri-ciclo, ri-uso, ri-pizza.**



## 52 DALLA CUCINA

- **Un po' di salsa...** ognuna capace di esaltare un piatto.
- Da **Demetra** un'antica ricetta piemontese: **Bagna Cauda.**



- **Si fa presto a dire wurstel! ma...** con **Svevi** varietà e qualità.



## 58 FORMAZIONE

- In Ad Horeca la terza edizione della **Christmas Cocktail Competition 2019** con **beer cocktail**



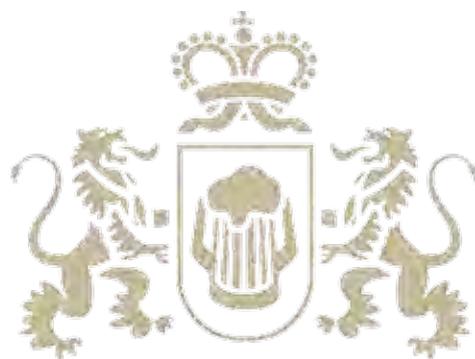
## 60 OSSERVATORIO

- Le nuove **Trappiste di GS Distribuzione Italia**: Tynt Meadow e Zundert.



- Novità birrarie dalla Spagna: grazie a **Beergate Arriva** in Italia **Cervezas Alegria.**





# LÖWENGRUBE

## Al Centro Commerciale Belpò

Ha inaugurato lo scorso ottobre a San Rocco al Porto (Lodi), all'interno del Centro Commerciale Belpò, l'originale format di ristorazione e birreria bavarese che vanta già 20 aperture in Italia. Löwengrube è un brand che si contraddistingue per l'originalità del suo format e della sua mission: creare locali propri con l'obiettivo di intrattenere le persone diventando un punto di aggregazione. Locali ispirati al modello della tradizionale Bierstube bavarese in cui vivere i sapori e la convivialità tipici di Monaco. Il doppio format usato da Löwengrube, Ristorante e Birreria, permette di degustare la vasta scelta di birre tipiche bavaresi, spillate rigorosamente alla tedesca, e le specialità della sua tradizionale cucina. L'alta qualità dei prodotti, il rigoroso rispetto della tipicità bavarese, la velocità e cordialità nel servizio fanno di Löwengrube una realtà vincente nel campo del food & beverage. Anche al Centro Commerciale Belpò, con il suo format Klein, il pubblico trova un ambiente accogliente e caratteristico.



# PHILOSOPHY



# OF BEER

# KIEM

Philosophy of Beer

BEER ATTRACTION  
PADIGLIONE C5  
STAND 046

39011 Lana (BZ) - Italia | T +39 0473 561354 | [info@birrekiem.com](mailto:info@birrekiem.com)

[birrekiem.com](http://birrekiem.com)



## SPORTIVA PER NATURA: DAL 2020 BIRRA FORST VESTE FIS

Birra FORST intensifica la sua partnership con FIS in qualità di **"Birra Ufficiale dello Sci"**, presentandosi da gennaio 2020 sulle tute ufficiali da gara di sci alpino della Coppa del Mondo e su quelle del biathlon, bob, skeleton e slittino su pista artificiale dei Mondiali, grazie ad una **nuova birra analcolica 0,0%** firmata FORST. 100% FORST, 0,0% alcool: Tutta l'expertise di Birra FORST garantisce il gusto unico della prima birra analcolica 0,0% in Alto Adige, disponibile su tutto il territorio nazionale esclusivamente nel canale ho.re.ca, da marzo 2020.



*Alt Regensburger Braukunst*



**MUTINELLI**

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

Per informazioni:  
Tel. 0464 431101 - [info@mutinelli.it](mailto:info@mutinelli.it)  
[www.bischofshof.de](http://www.bischofshof.de)

Siamo  
presenti a  
Beer Attraction 2020  
Padiglione A5  
Stand 001



**Dalla più antica Birreria  
di monastero al mondo...**



**MUTINELLI**

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

## IEG ANNUNCIA GOLOSITALIA 2020

Dal 22 al 26 febbraio 2020 al **Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs)** si rinnova l'appuntamento con la piattaforma di business per l'ho.re.ca. del Nord-Ovest: Golositalia, la manifestazione che **Italian Exhibition Group** dedica ai professionisti della ristorazione extra domestica. Nuovo format ancora più orientato al B2B per questa 9ª edizione in cui attrezzature, tecnologie, impianti, accessori ed eccellenze del food & beverage sono protagonisti. Per rispondere alle esigenze dei professionisti del pasto fuori casa e potenziare le occasioni di incontro e d'affari, Golositalia 2020 differenzia gli spazi espositivi e le date di apertura rivolte agli operatori e al grande pubblico.



**WIT**

**BLOND**

**AMBER**

**BRUIN**

**INFERNO**

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

38068 Rovereto (TN) - via Fornaci, 16 Z. Ind.  
0464 431101 - [info@mutinelli.it](mailto:info@mutinelli.it)  
[www.gruut.be](http://www.gruut.be)



Krombacher  
*Brautradition*  
SEIT 1803

**NOVITÀ**

Formato fusto: 20 litri

La torbidezza naturale dà  
alla nostra Kellerbier il  
suo carattere particolarmente  
forte e vivace!

*Manfred Schmidt, Capo Mastro Birraio di Krombacher*



## CELLI GROUP È IL FUTURO "OLTRE LA BOTTIGLIA"

Per Celli Group Sostenibilità, Centralità dell'individuo e Digitalizzazione saranno i valori chiave del successo del loro business, anche nel 2020! Attraverso il superamento del contenitore monouso, l'erogazione di bevande alla spina è sicuramente più sostenibile come certificato da studi realizzati attraverso la metodologia del Life Cycle Assessment (LCA). Per quanto riguarda gli impianti di spillatura Celli, essi nascono dalle menti di progettisti e designer, da meccanici, idraulici e tecnici tra i migliori al mondo. Vengono utilizzati da baristi e gestori affinché il consumatore finale possa avere la garanzia di una bevanda alla spina sempre eccellente. Altro punto nodale è la digitalizzazione, che per Celli è un elemento attraverso il quale condurre gli operatori del settore e i consumatori verso una riscrittura del mondo della spillatura. Più connesso, fruibile, accessibile, questo è il futuro del beverage dispensing. Allo stesso tempo tutto questo porta a forme innovative di dispensing, con nuovi modelli di vendita e distribuzione.



**SCOPRI LA  
NOSTRA  
NUOVA LINEA**

**SUPER 8**

BREWED AND BOTTLED  
**IN BELGIUM**

[www.haacht.com](http://www.haacht.com)

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA



**Benediktiner**  
**Weissbräu**

**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: Sabine Kalenborn · Regional Sales Director Western & Southern Europe · E-Mail: [sabine.kalenborn@bitburger-braugruppe.de](mailto:sabine.kalenborn@bitburger-braugruppe.de)  
Bitburger Braugruppe, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania · [www.bitburger-international.it](http://www.bitburger-international.it)

## LUMNIA, TRE LAMPADE PER CATTURARE GLI INSETTI

La lampada che elimina i pericoli causati dagli insetti volanti: ideale per le aziende della filiera alimentare, del settore ricettivo, per i locali pubblici e privati. Ecco il prodotto di Rentokil che fa anche risparmiare energia: Standard, Ultimate e Compact, tre modelli vincenti della gamma Lumnia, una gamma di dispositivi intelligenti dotati di tecnologia LED. A differenza delle più diffuse lampade a neon o a fluorescenza, la tecnologia Lumnia presenta molteplici vantaggi che rendono il prodotto specificatamente pensato per aziende attente al **risparmio energetico**, alla **sostenibilità ambientale** e alla massima **efficienza nella cattura** di mosche, tarme alimentari, zanzare e altri insetti volanti.



## IL GUSTO DEI SALUMI SPAGNOLI

**Gran Chef Premium Food**, brand di prestigio di **Woerndle**, storica azienda di Bolzano e leader nella distribuzione alimentare, vanta l'importazione, in alcuni casi esclusiva, di salumi provenienti dalla Spagna, nazione che, come è noto, produce insaccati di altissima qualità. Oggi Gran Chef presenta tre prosciutti di particolare valore. Prosciutto Pata Negra prodotto dall'azienda Carrasco nella zona di Salamanca a quasi 1000 mt di

altitudine, il Prosciutto Pata Negra Cebo dell'azienda De Raza, in provincia di Toledo, e il Prosciutto Serrano prodotto da Cecinas Pablo, azienda situata ad Astorga, nella provincia di León. Prosciutti con caratteristiche diverse ma tutti particolarmente pregiati che insieme ad altre 18 varietà di prosciutti e salumi fanno di Gran Chef Premium Food il referente ideale per chi vuole offrire una qualità elevata oltre che varia.



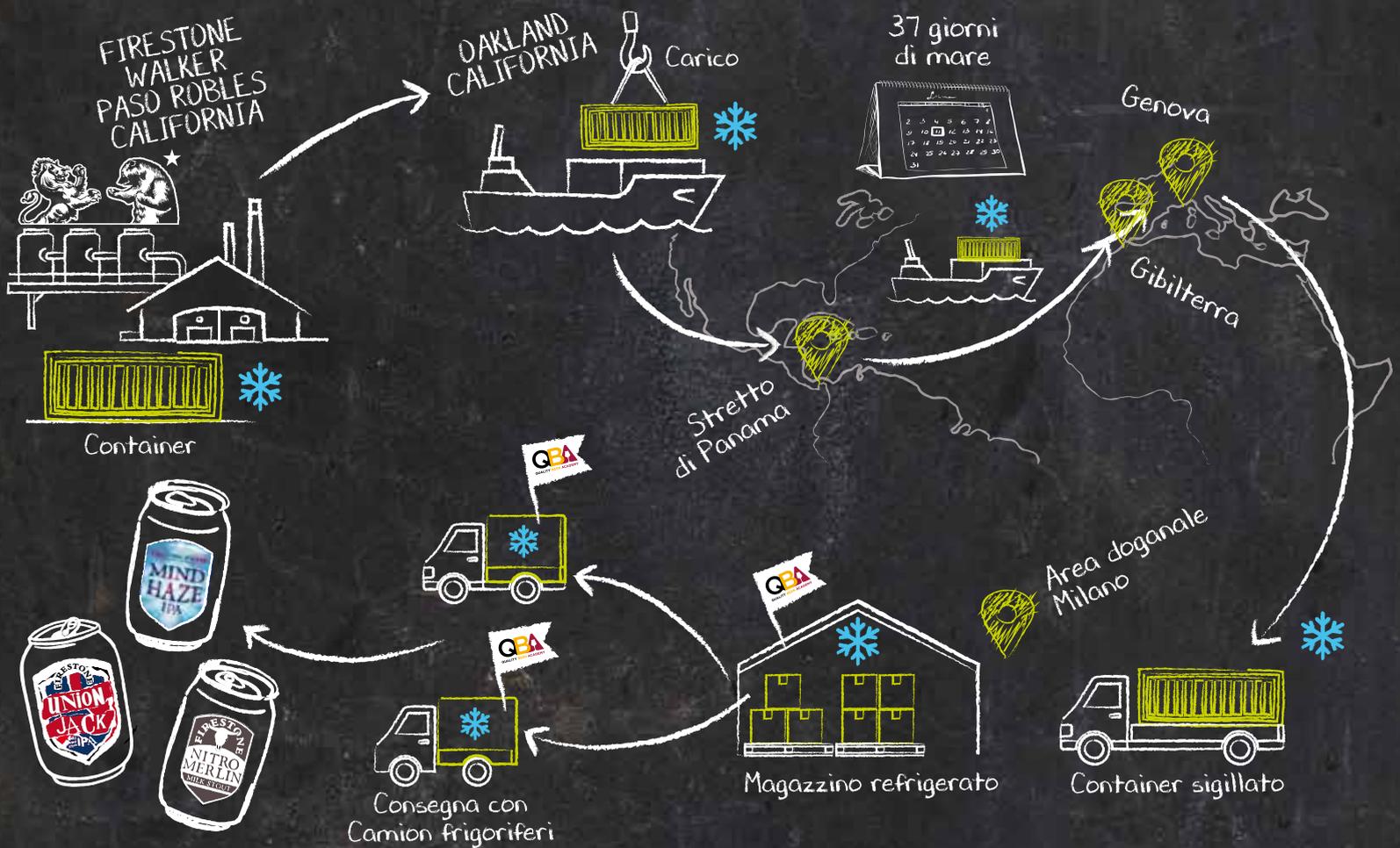
## PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO

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

FIRESTONE WALKER®  
BREWING COMPANY

# DEMAND MORE FROM YOUR BEER

Dalla California al tuo locale, un viaggio  
di oltre 9.000 miglia, **sempre a 4,4°C!**



PER TUTTO IL TEMPO DEL VIAGGIO TEMPERATURA STABILE A 4,4°C

Eletto "BEST AMERICAN BREWERY OF THE DECADE" da Paste Magazine



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA



Per la 6a edizione della manifestazione che unisce l'intera filiera dell'eating out, targata Italian Exhibition Group, alla Fiera di Rimini dal 15 al 18 febbraio fanno il pieno i padiglioni dedicati alla birra artigianale e alle birre speciali.

FIERE

# BEER & FOOD ATTRACTION 2020

L'occasione per tutti gli operatori dell'out of home di conoscere i nuovi e contemporanei modi del bere e mangiare fuori casa, anticipando le esigenze del mercato dei prossimi anni e lanciando tendenze e novità: questo è Beer & Food Attraction. Non è un caso che l'abbia scelta Löwengrube, la nota catena italiana di ristoranti birreria, che promuove lo stile originale della bierstube bavarese con oltre 20 punti vendita in franchising. Così come non sono un caso le conferme in ambito food di aziende leader come Marr, Pregis, Greci, Demetra e Menù. Lo sviluppo di nuovi modelli di eating out è confermato anche da aziende che fanno il loro esordio in fiera: Fiorucci con gli hot-dog, Heinz e Devely con le salse, per fare qualche nome, sono un chiaro segnale del nuovo posizionamento della manifestazione. Vanno in questa direzione anche le novità in tema di eventi: il Pizza Experience, format che si terrà all'interno della Pizza Arena (padiglione A3), vedrà una serie di show cooking, contest e academy con alcuni dei più grandi pizzaioli italiani e non, evento organizzato da IEG in

collaborazione con la rivista Pizza e Pasta Italiana. Eccezionale è anche la risposta da parte dei birrifici artigianali, che hanno già superato le vendite di spazi del 2019 e si confermano il cuore pulsante della manifestazione. Da segnalare le conferme di Baladin, Nuovo Birrificio Italiano, Birrificio Lambrate e dei Mastri Birrai Umbri. Vanno alla grande anche le aree dedicate alle birre speciali, con gli importanti ritorni, tra gli altri, di Menabrea e Bitburger e le conferme di Forst, Warsteiner, Birra Castello, Birra del Borgo e Birra Amarcord. Crescono anche gli spazi di Interbrau, Radeberger, Brewrise, Ales & Co. e Cuzziol, per citarne alcuni. Riconfermato a Rimini l'International Ho.Re.Ca Meeting di Italgrob - Federazione Italiana Distributori HoReCa - con un'importante crescita del settore del beverage. Appuntamento immancabile per Coca-Cola, Red Bull e Pepsico, che hanno già confermato di esserci per il secondo anno consecutivo. A conferma che l'arte della Mixology cresce sempre di più in una manifestazione che ambisce a diventare capitale dell'Ho.Re.ca.

# BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15-18  
FEBBRAIO  
2020  
RIMINI EXPO  
CENTRE  
ITALY

beerandfoodattraction.it



in contemporanea con

International  
**HoReCa**  
meeting  
Congress • B2B • Parade

**BBTech expo**  
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE  
PER BIRRE E BEVANDE



in collaborazione con

  
Ministero dello Sviluppo Economico

**ITA**  
ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

organizzato da

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

## PARTNERSHIP

# Brewrise e Wells & Co

Wells & Co e Brewrise Srl hanno recentemente annunciato l'inizio di una nuova entusiasmante partnership che vedrà Brewrise assumersi la responsabilità dello sviluppo dell'attuale portafoglio Wells di Charlies Wells Triple Hop Ipa, Charlie Wells Dry Hop lager, John Bull ale e John Bull classic lager nel mercato italiano.



**C**harles Wells nasce nel 1876 a Horne Lane, Bedford insieme a 35 pub. Oggi Charles Wells conta oltre 200 pub nel Regno Unito e in Francia. Charles Wells ha iniziato ad esportare in Italia negli anni '80 costruendo un fedele seguito per il suo portafoglio di birre speciali e lager negli ultimi 3 decenni. Nel 2017 Marston's ha acquistato quello che allora era il vecchio birrificio e la maggior parte dei suoi marchi di birra. Wells ha mantenuto la proprietà dei marchi delle birre Charlie Wells e John Bull. Nel frattempo, Wells ha iniziato la progettazione di un nuovo birrificio nella sua città natale di Bedford. Charles Wells si chiamerà Wells & Co. riprendendo

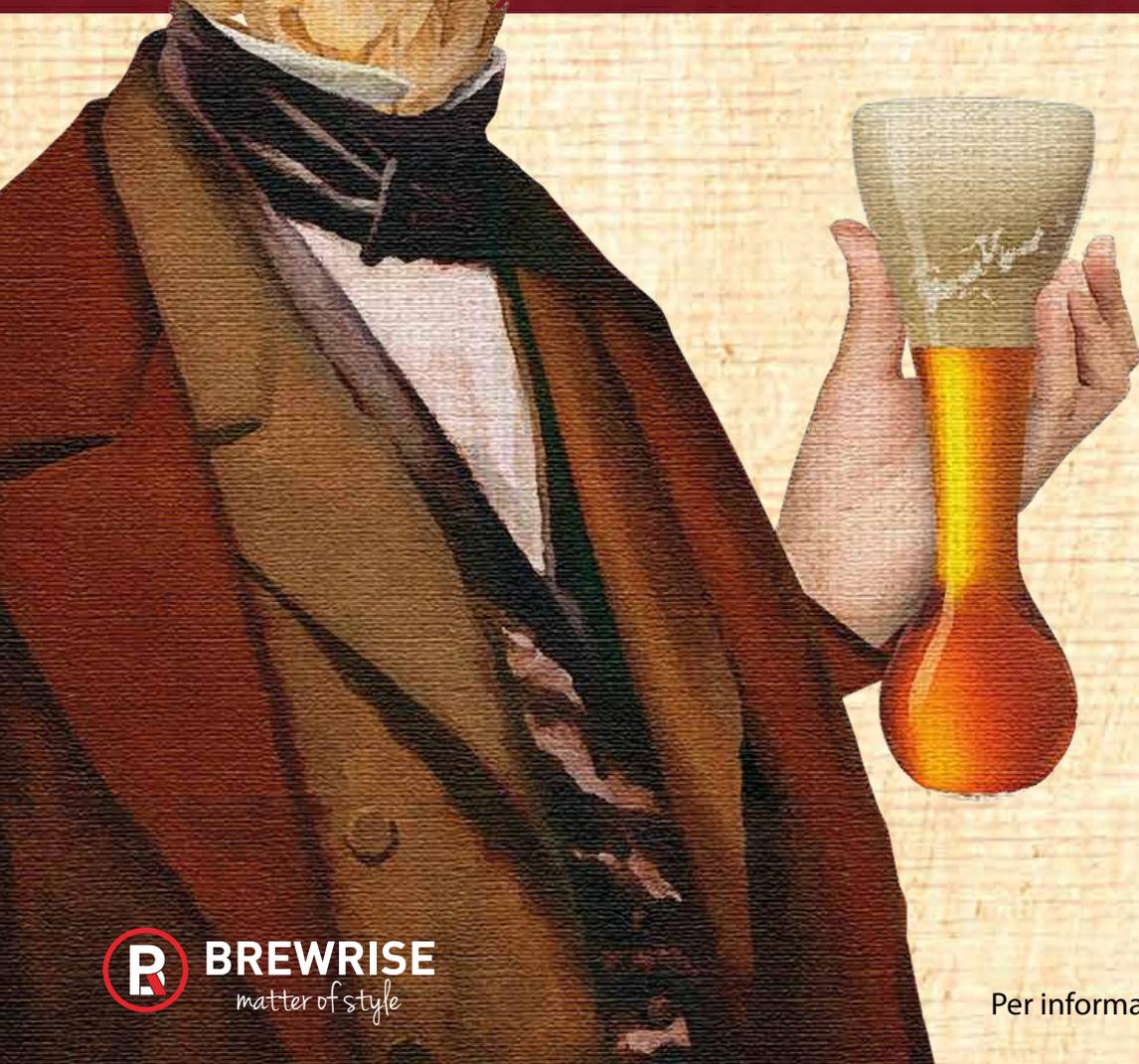
il nome originario del 1876, anno della sua fondazione. La creazione del nuovo birrificio e i crescenti investimenti nei suoi pub riflettono la strategia intrapresa per soddisfare le mutevoli esigenze della prossima generazione di clienti. Nella prossima estate del 2020 Wells & Co. completerà la costruzione di un nuovo centro visitatori all'avanguardia e di una Tap Room che sarà conosciuta come "Brewpoint". La capacità di produzione della birra del Brewpoint sarà altamente flessibile, consentendo la creazione di una vasta gamma di stili di birra. Negli ultimi due anni, Charles Wells ha creato ogni mese nuove birre in collaborazione con alcune delle migliori birrerie del Re-

gno Unito. Peter Wells MD Wells & Co, pronipote di Charles Wells, ha commentato: *È una grande notizia avere l'opportunità di lavorare con il team Brewrise, grazie alla loro esperienza e passione per il mercato italiano. Abbiamo molti vecchi amici in Italia, che sono stati il primo mercato in cui abbiamo esportato, quindi non vediamo l'ora di tornare ad occuparci di clienti vecchi e nuovi.* Stefano Baldan, Ceo e Fondatore di Brewrise srl, ha commentato: *Per noi la selezione dei nostri birrifici partner è fondamentale e questa nuova collaborazione con Charles Wells, con la sua lunga tradizione birraria e con la lungimiranza che li contraddistingue rafforza il nostro portfolio nel mondo anglosassone.*



# *Pauwel* Kwak

PAUWEL KWAK PUTS ON  
A NEW SUIT BUT DOES NOT  
CHANGE HIS RECIPE





A Caldaro (BZ) un ristorante che permette l'esperienza unica di compiere il giro del mondo attraverso una cucina multietnica.

di Alessio Ceccarini

# PHILIAZ

## Un viaggio nel gusto ispirandosi a Jules Verne

INAUGURAZIONI

**A**ttingendo al romanzo di Verne, *Il Giro del Mondo in 80 giorni*, nasce a Caldaro un ristorante il cui tema dominante è "il viaggio". Il Philiaz, nome di fantasia che ricorda il protagonista del romanzo Phileas Fogg, è un nuovo concept restaurant che permette di "viaggiare" attraverso il mondo assaggiando piatti che si ispirano ai molti posti visitati dal protagonista del romanzo, come Suez, Bombay, Hong Kong, San Francisco, New York, Londra... Il ristorante (con una superba vista lago) è diviso in due sale: nella prima, la sala Fix (nome del poliziotto del romanzo), si possono degustare piatti esotici à la carte, come il Philiaz Kebap "Persian Art", i "Cook Island Tiger Shrimps", i "Korean Tacos" e diverse variazioni di "Dim Sum", creati dal giovane team di cucina con i resident chefs (Chef di cucina: Martin Crnomarkovic e Jens Liefke, Chef de partie: Daniele Lampis, Manuel Zenoiani, Kebba Sowe). Nella seconda, la sala Auda (come l'amata del Signor Fogg), si alternano chef provenienti da diversi Paesi del mondo che ogni due mesi offrono un menù particolare e raffinato, come lo Chef Guest Anirudh Arora (Londra) o Serban Mihai Pavel, del Bodil di Copenhagen. *"Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto, per lo meno con la mente"*. Questa una delle celebri frasi del romanzo che parafrasata potrebbe diventare: *"Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto, per lo meno con il gusto"*. Seguendo alla lettera queste indicazioni, al Philiaz di Caldaro si viaggia per il globo assaporando piatti completamente diversi e originali, accompagnati da una cantina completa di oltre 100 etichette, altoatesine ma anche estere, e ottime birre artigianali e speciali. Inoltre, il Philiaz è un interessante Cocktail Bar, dove si possono degustare ottimi drink dopo cena, oltre ad essere un locale disponibile a ospitare eventi e ricevimenti. Signatu-



re drinks, con creazioni internazionali (Originals e Classics), creati dai bartender Lorenzo Mattei e Matthias Mair, come per esempio l'Espresso Martini 2.0. oppure il Philiaz Flip, creato utilizzando ingredienti stagionali (attualmente mela, cannella, mandarino, melograno ...). Completano l'atmosfera del locale un soundtrack stile lounge, house, electro e un concetto di illuminazione particolare (interior nero). Infine, a partire dal 4 dicembre, il Philiaz è uno dei primi ristoranti in Europa cashless; ovvero, non saranno più accettati pagamenti in contanti per poter offrire un servizio più trasparente, veloce, sicuro e puntuale.



**MÜNCHEN**

**Staatliches Hofbräuhaus in München**

Hofbräuallee 1, D-81829 München

Tel.: +49 089 921 05-135 · Fax: +49 089 906 426

giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com

www.hofbraeu-muenchen.de

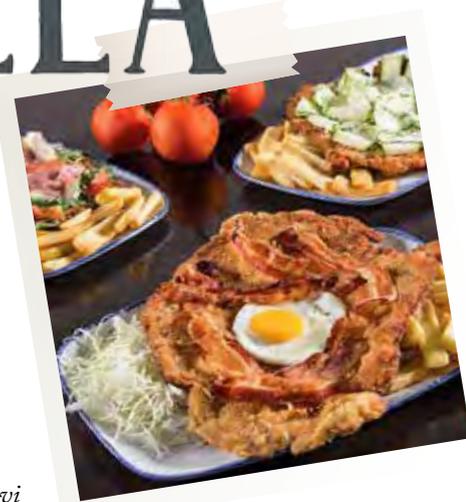
**Consulente per Centro Sud Italia: Luciano Supino**

Tel.: +39 335 311 258 · Fax: +39 06 207 24 46

supinoluciano@tiscali.it



# ANTICA STELLA



di Roberta Ottavi

A Trento, zona Mattarello, in via Catoni 106, un locale unico, completo nell'offerta gastronomica e birraia. Originalità e qualità sono i suoi punti focali, decisamente da provare... e riprovare!

LOCALI



**D**i cose da dire sull'Antica Stella ce ne sono davvero moltissime, un locale che non ha nulla da invidiare ai format in voga in grandi città, non solo italiane. Basti pensare che si posiziona tra i 5 migliori ristoranti nella provincia di Trento su TripAdvisor. **Andrea**, il proprietario, la definisce "Kotoletteria", la prima nella città; ma, come in tutte le cose buone, le definizioni sono sempre parziali. Aperta dal 2004 non ha mai smesso di offrire un servizio impeccabile, una selezione food e beverage d'eccellenza, risultando sempre di tendenza. Sono 130 i posti interni e 120 gli esterni, ma Andrea non vuole fermarsi e punta ad espandersi, forte del suo entusiasmo ed anche di un'esperienza solida, smagliante. L'Antica Stella si trova a 5 minuti dal centro della città, una zona periferica ben collegata che permette un ampio parcheggio. Il locale è caratterizzato da uno stile metropolitano, underground, eppure chic, "instagrammabile". In ogni angolo viene voglia di farsi una foto, o di farla al piatto che ci si trova di fronte! Ogni portata è gustosa, in modo particolare le cotolette, che possono essere farcite in un'infinità di modi, inoltre il cliente può scegliere la "taglia" di cotoletta che preferisce! Materie prime di qualità e artigianalità sono i punti di forza dell'offerta gastronomica. Dalla macinazione della carne alla preparazione dei panificati, Antica Stella offre un prodotto unico, personale,





come sottolinea Andrea *diamo forma a noi stessi, mentre diamo forma ai nostri piatti*. Una clientela giovane, in cerca di originalità e accoglienza, trova in Antica Stella un vero e proprio meeting point in cui poter assaporare pizza, hamburger, grigliate e molto altro, con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Per quanto riguarda la selezione birraia, Andrea, grazie all'aiuto dell'azienda di distribuzione **Mutinelli**, si è affidato al marchio Bischofshof, birrificio di Regensburg (Baviera), fondato nel 1649, una delle birrerie tecnologicamente più all'avanguardia. Sono presenti tre spine fisse e una a rotazione. Le tre fisse ospitano: **Original 1649** (Lager), **Zoigl** (Kellerbier) e **Hefe-Weißbier** (Hell). Molto interessante è il metodo di spillatura con impianto di fusti a freddo: in questo modo, essendo necessaria pochissima anidride carbonica, la birra risulta meno gasata, decisamente più leggera e godibile! Inoltre è possibile trovare una vasta selezione di birre in bottiglia. Durante l'intervista Andrea pone l'accento su un aspetto molto rilevante per lui e per il suo lavoro: la formazione del suo personale! Giovane ed energico, sono ben 13 e ce li descrive come ragazzi e ragazze in gamba e appassionati; sostiene Andrea: *Bisogna puntare su di loro, investire, sono i soldi spesi meglio*. Se un locale è specchio del suo proprietario, l'Antica Stella è destinata a brillare nel panorama dei trendsetter!



In Via Magenta 51, a Ceccano, provincia di Frosinone, un pub aperto da poco, già diventato punto fisso per ragazzi e famiglie. I proprietari, marito e moglie, sono la forza di questo locale che basa la sua offerta food e beverage sulla qualità.



# OSTELLERIA

FOOD & DRINKS

LOCALI

di Anna Ferretti

**L**'Ostelleria di Simone e Annarita, marito e moglie, ha aperto l'estate scorsa a Ceccano, comune di poco più di 20.000 abitanti in provincia di Frosinone. Il nome di questo locale nasce dalla combinazione del termine "Osteria" e del cognome del proprietario "Stella". Può sembrare insolito che il nome di un pub evochi il concetto di Osteria, luogo preposto alla mescolta di vino, eppure vi assicuro che è azzeccatissimo. Sì, perché la funzione principale dell'osteria è l'ospitalità!

Simone e Annarita, dopo un'esperienza come gestori di un circolo, si lanciano in quest'avventura con entusiasmo, fissando da subito due obiettivi chiari: far star bene chi lavora con loro e soddisfare il cliente, ossia costruire un team affiatato e giovane, che possa, a sua volta, compiacere gli ospiti. L'Ostelleria è caratterizzata da un suggestivo spazio esterno, perfetto per le serate estive, e da un ambiente interno ricco di contrasti materici e cromatici, eppure armonioso, fresco. Le mura di pietra, le volte a botte e il pavimento in cotto, tutti elementi che potrebbero risultare austeri o datati, si integrano alla perfezione con l'arredamento, moderno e lineare, risaltando così nella loro





LOCALI



bellezza grazie ad una luce bianca calda.

Le sale possono ospitare una cinquantina di persone che nel fine settimana (vi consiglio di prenotare) troveranno serate d'intrattenimento e musica, sempre e comunque ottimo cibo.

L'offerta gastronomica varia in base alla stagionalità dei prodotti, la carne viene selezionata accuratamente; non manca nulla: panini, hamburger, fritti squisiti e molto altro. In cucina lo chef, fratello di Simone, studia menu personalizzati per cene organizzate ed eventi, in grado di soddisfare ogni palato. Una formula vincente, resa imbattibile dalla selezione di birre, anch'essa qualitativamente elevatissima.

La linea di **QBA** viene ospitata dalle sei spine presenti: **Jever** (Pils), **Oberdorfer** (Weisse), **Norberthus Kardinal 7.5** (Bock), **Cornet** (Strong Ale), **Berliner Kindl** (Lager) e **BraufactuM Proguستا** (IPA). Con questa proposta birraia, Simone ha decisamente fatto centro; anche i ragazzi più giovani apprezzano lo spessore di queste birre davvero straordinarie.

All'Ostelleria non manca proprio nulla per diventare un vero e proprio punto di riferimento, non solo per Ceccano. Forza così!



# HB München

## A Roma e dintorni

**N**on è da ora che Roma è stata definita capitale della birra, il riferimento è soprattutto alla diffusione della birra artigianale ma è indicativo di una ricerca di qualità che ben corrisponde alle birre speciali e di certo la HB München è una birra “specialissima”. Accompagnati dal **consulente della società bavarese per il centro sud Italia Luciano Supino**, ci siamo diretti a **Frascati in via Fermi 84**, dove al **Pitty Village Pub** ci ha accolto Raffaele che gestisce il locale insieme a Giorgia e ai suoi genitori. Una conduzione familiare, esattamente come l'accoglienza che sanno riservare ai clienti, calda e affettuosa. Il Pitty è un village che offre cibo, birra e gioco, il biliardo di qualità di cui Carlo, il papà di Giorgia, è esperto conoscitore. Aperto nel 2018, il Pitty Village è una classica birreria con atmosfera bavarese, lo dimostra il bancone da 9 metri appena si entra. Offre panini e pinza romana ma anche primi tipici e carni di qualità internazionale. Ad accompagnare tanto ben di Dio le birre **HB München, Original, Weisse e Urbock**, e una grande capacità di consigliarle anche in abbinamento.

**In visita in tre locali con caratteristiche diverse ma accomunati da una birra che supera le differenze e ben si sposa con ogni tipo di offerta: HB München al Pitty Village di Frascati, al Vecchio Franklyn 2.0 e al Dieci.8, entrambi a Roma.**

*di Guja Vallerini*



Come ci dice Raffaele: abbiamo avuto un bel supporto dall'azienda Royal Beer che ci fornisce e soprattutto da un esperto consulente come Luciano Supino.

Lasciamo Frascati e rientriamo a Roma puntando al **Vecchio Franklyn 2.0 in piazza delle Crociate 21/23**. Qui incontriamo Massimiliano che nel 2017 ha rilevato con altri soci questo locale storico dandogli un nuovo volto. Esterno arredato in stile HB München, ampio interno in stile "country tedesco", con bancone a colonne, tanto legno, fusti a vista e un "attraente" maxi schermo. Ottima e varia la gastronomia, primi, hamburger (a panino e al piatto), insalatone e una friggitoria da leccarsi i baffi (consigliamo le patatine 2.0). Le birre, fornite anche qui dall'azienda di distribuzione Royal Beer, sono **HB München: Original, Weisse, Urbock, Doppelbock** e la nuovissima **Kellerbier** su cui Massimiliano si sofferma: *è incredibile ma da quando l'abbiamo inserita ci sono aumentati i consumi!* Daniele Radassao, direttore commerciale di Royal Beer, sorride con l'aria di pensare "lo sapevo!"

Andiamo ora al **Dieci.8 in via dei Volsci 82**, un locale nuovo che ricorda la data del 10 agosto, giorno di San Lorenzo come il quartiere in cui si trova. È Nicolas a parlarci dell'offerta del Dieci.8, aperto a pranzo per pasti veloci e a prezzi contenuti, siamo in zona universitaria, specializzato in aperitivi con taglieri e sfiziose, il suo clou è la cena: primi tipici romani, risotti, carni alla brace, pinza romana, fritti fatti in casa... qui tutto è prodotto fresco! Come birra, ci dice, abbiamo scelto la qualità e un marchio mondiale noto a tutti, **HB München. Original, Weisse, Urbock** e **Doppelbock**, sapientemente proposte anche in abbinamento al cibo grazie alle indicazioni di Daniele di Royal Beer e al buon rapporto qualità/prezzo.





C'è chi per l'anno nuovo fa buoni propositi, chi invece fa progetti di sviluppo destinati a soddisfare clienti e consumatori. In Birra Amarcord i progetti non mancano mai ma il bello è che diventano azioni e concrete realtà.

## Le novità in Casa



di Daniela Morazzoni

Come ogni anno Birra Amarcord si propone con molte novità, alcune le scopriremo a Beer&Food Attraction di Rimini, per ora sono "top secret" ma abbiamo capito che interesseranno molto i consumatori, altre siamo lieti di poterle già annunciare perché le giudichiamo veramente "utili" per i gestori dei locali ed i distributori specializzati. La prima novità riguarda i fusti che, da tempo, in Amarcord sono i Polykeg, in PET, fino al 43% riutilizzabili e 93% riciclabili, coerentemente alla green philosophy che caratterizza il birrificio da ormai parecchi anni. Tutte le birre Amarcord disponibili in fusto, ad eccezione della famosa lager Gradisca, l'unica in fusto da 24 litri, sono state finora proposte in fusti da 16 litri. Una scelta che ha permesso anche a locali che non hanno nella birra il loro core business, quindi con una rotazione limitata, di offrire sempre un prodotto fresco e di qualità. Il 2020 vedrà invece tutti i fusti nel formato da 24 litri, continuando pur nella maggiore quantità, ad offrire ottima tenuta e massima freschezza. Ciò sarà possibile perché i fusti saranno tutti con la "sacca", ciò vuol dire assenza di CO<sub>2</sub> aggiunta durante la somministrazione perché il gas comprime la sacca e non entra in contatto con la birra. Vita più lunga della birra anche per le specialità, che ovviamente hanno rotazioni più basse rispetto alla birra chiara, e garanzia di una birra corretta e costante. L'altra novità è quanto ci aspettavamo dopo averli visti all'opera la prima volta all'Amarcord Italian Gourmet Pub di Riccione: un progetto vincente ed in continua espansione. Sì, parliamo del **progetto Amarcord Tank**, dei Tank in acciaio che Birra Amarcord propone da 250, 500 e addirittura 1000 litri. Sono già molti i locali che vantano l'**Amar-**

**cord Tank**, un posizionamento di cui è proprio il Birrificio ad assumersi direttamente la gestione, sia in fase di installazione, di riempimento che di sanificazione. Ne abbiamo parlato con **Andrea Bagli, titolare del Birrificio con la sorella Elena**, che ci conferma: *è troppo importante garantire l'alta qualità della birra per delegare la gestione dei Tank; la nostra birra, la **Amarcord Tank Beer**, non pastorizzata, artigianale, deve arrivare fresca e buona direttamente al bicchiere del consumatore con tutte le garanzie di qualità. In questo modo l'**Amarcord Tank** crea un rapporto fidelizzato e fidelizzante tra locale e birrificio, con la massima soddisfazione del consumatore.* Non ci resta che visitare, a Rimini dal 15 al 18 febbraio, lo stand 001 nella Hall A5/C5 per scoprire quanto non vi abbiamo potuto annunciare sul mondo Amarcord.





# AMARCORD TANK BREWERY FRESH BIRRA ARTIGIANALE

LA BIRRA ARTIGIANALE  
PIÙ FRESCA DI SEMPRE

*Più fresca di così la beve  
solo il Mastro Birraio*



BIRRA AMARCORD S.p.A. Via Flaminia - Rimini (RN) ITALY

AMARCORD.IT    #BIRRAAMARCORD

CI TROVATE AL BEER&FOOD ATTRACTION - RIMINI 15-18 FEBBRAIO

**Hall A5/C5 Stand 001**

# Una nuova malteria nelle Puglie

# MONFARM



“Dall’antica terra dei cereali”.

È questo lo slogan che accompagna, e ben definisce, il marchio di questa nuova malteria Monfarm.

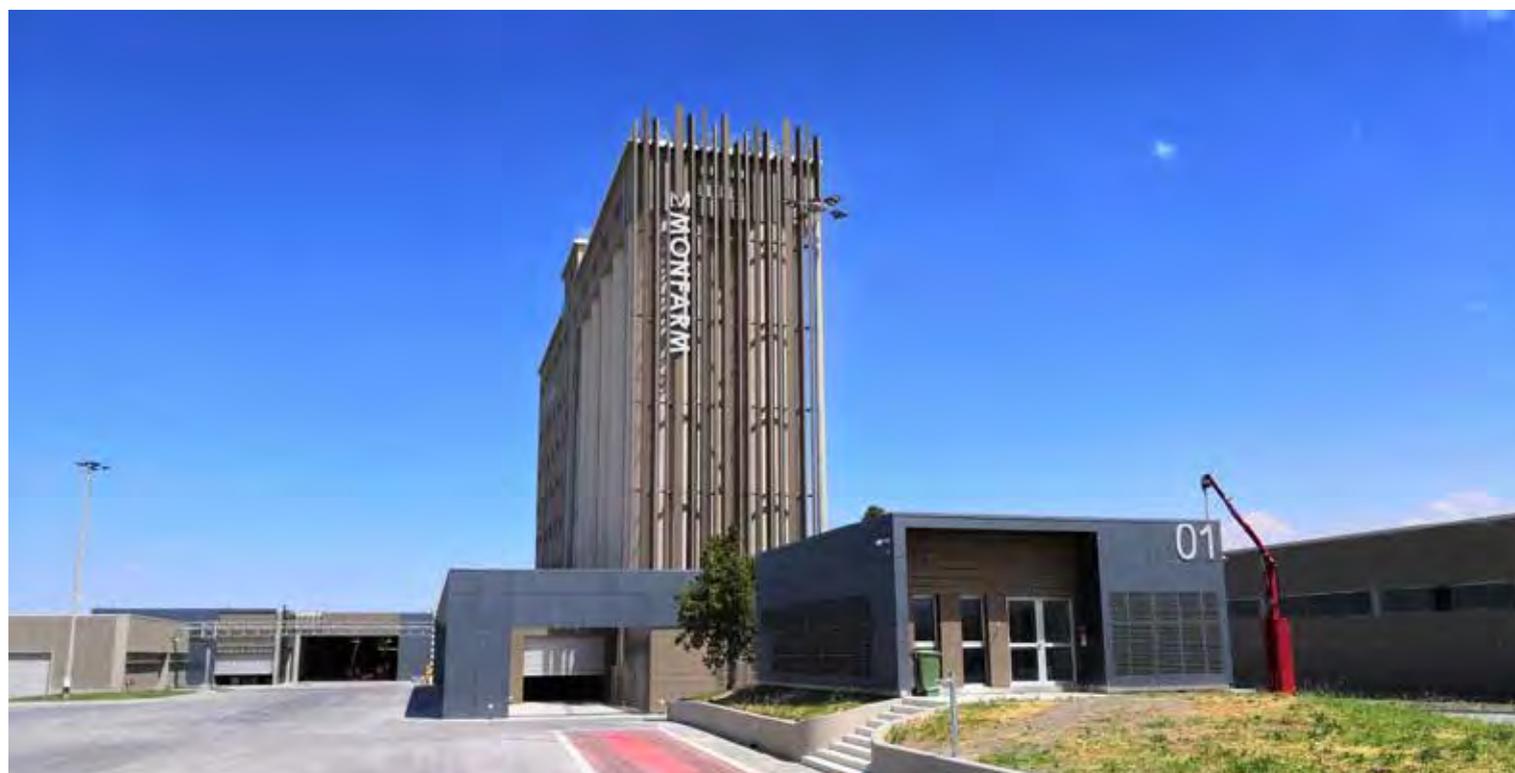
Nel territorio dell’alto Tavoliere delle Puglie, nella zona di Lucera, si ergono nella piana gli imponenti stabilimenti di questa moderna realtà ormai pronta a dare pieno inizio alla sua attività produttiva.

di Piero Ceccarini

**P**artire dalla terra è stato uno degli imperativi che hanno accompagnato il progetto di questa malteria che si è dotata di un sistema agronomico per la gestione della coltivazione mediante supporto di sistemi informatici e modelli decisionali. L’intera coltivazione dell’orzo avviene esclusivamente effettuata nel Tavoliere delle Puglie, tramite una tecnica a basso impatto ambientale e mediante l’impiego di sementi brevettate ed in grado di controllare le infestazioni (si evita così l’impiego di glifosato e agrofarmaci). In questo caso tutte le fasi agronomiche del prodotto vengono monitorate e controllate. Ora, se partiamo dalla considerazione che circa il 70% del malto usato per produrre birra nel nostro paese proviene dall’estero abbiamo immediatamente la chiara idea del potenziale di mercato

al quale questa azienda si riferirà. Il mercato della produzione di birra in Italia è uno dei pochi settori industriali in crescita e anche per il piccolo imprenditore produttore di birra artigianale, da tempo, è nata la necessità di rapportarsi più facilmente ad una malteria ubicata nella sua zona o comunque in grado di uno stoccaggio misurato alle sue esigenze di produzione.

La Monfarm rispetto ai colossi industriali, come la Saplo o l’Agroalimentare Sud, nasce con la vocazione di dare supporto e sviluppo anche alla diffusa rete di produttori di birra artigianale e, per questo, ha pensato di strutturare un *innovativo impianto di recezione e stoccaggio con prodotto personalizzato per singolo cliente* e, infatti, l’impianto costruito prevede l’utilizzo di due linee distinte per orzo e grano convenzionale e biologico;

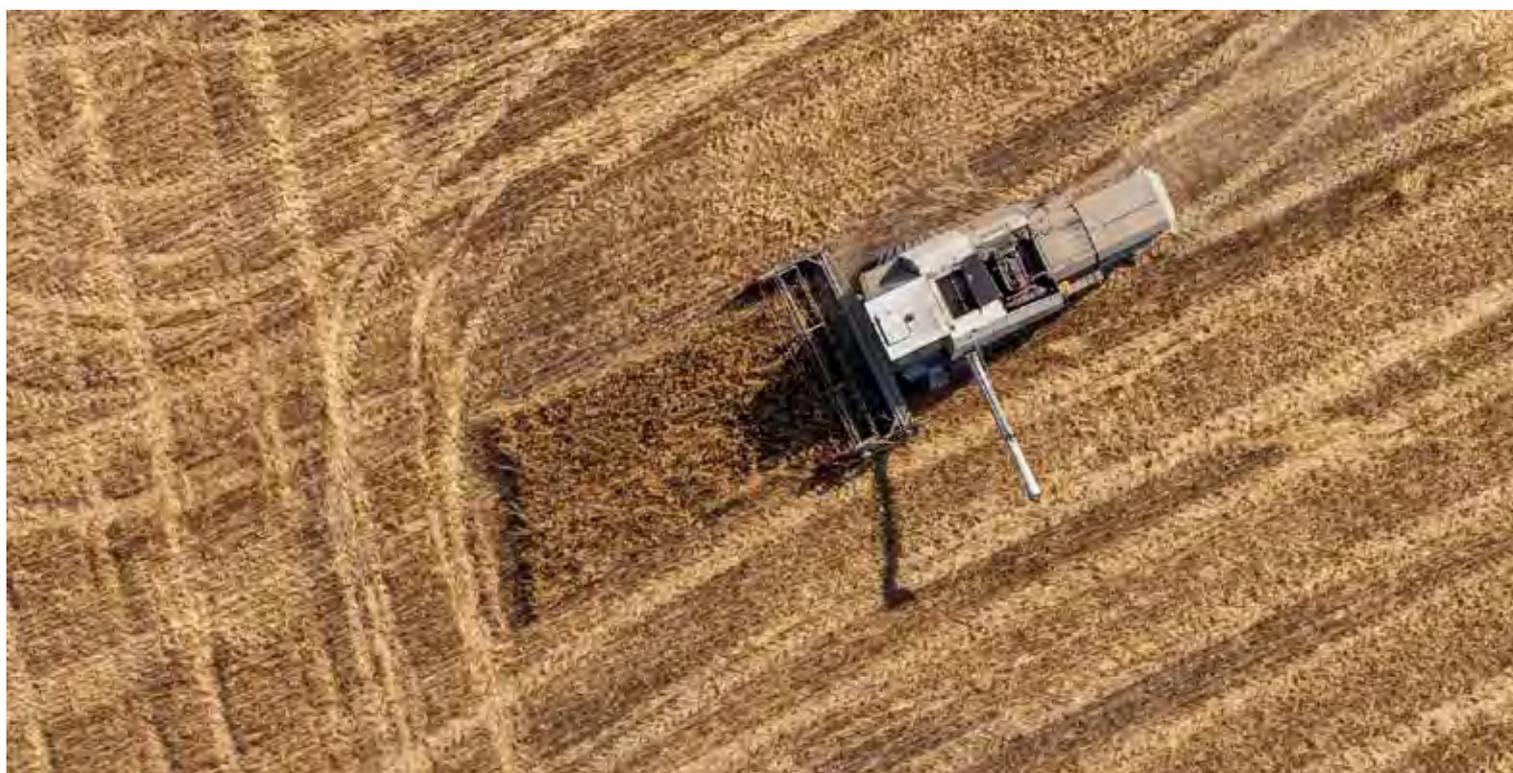




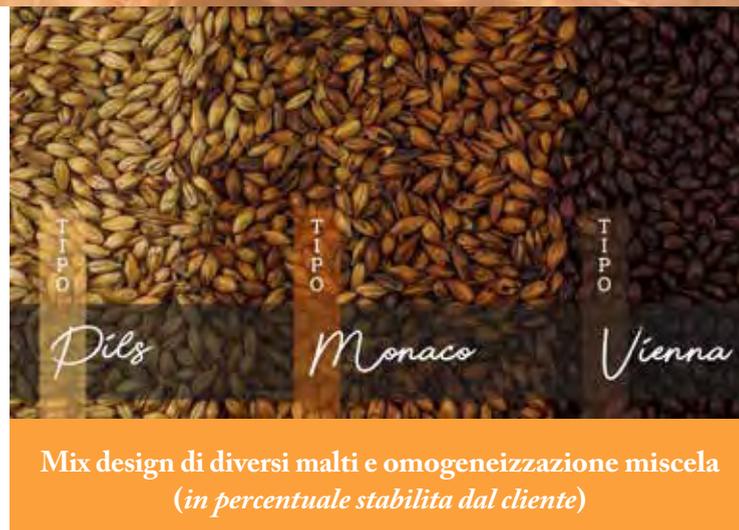
***“Monfarm è parte della tradizione millenaria di una terra conosciuta come granaio d'Italia, unisce l'innovazione e la ricerca di nuovi sistemi di gestione insieme ad una produzione agricola avanzata. Questa Azienda Industriale Alimentare Pugliese produce il 100% di grano autoctono, è capace di ricercare, riprodurre e seminare antichi cereali, conservare il raccolto in ambiente refrigerato, senza prodotti chimici, maltare l'orzo secondo le specifiche richieste del gusto italiano, conservandolo in camere di maturazione a temperatura controllata”.***

dall'accettazione del prodotto, grazie ad un moderno sistema di stoccaggio e agli innovativi sistemi di aspirazione, si annulla la possibilità di contaminazione accidentale delle materie prime, rendendole asettiche fino all'insacco; grazie ad una moderna tecnologia del trasporto pneumatico in fase denso, usato nell'industria farmaceutico e adottato da Monfarm, questa industria è in grado di garantire al malto un elevato standard di sicurezza alimentare, senza eguali, nel settore dello stoccaggio cereali. Per quanto riguarda il mantenimento e la refrigerazione le sonde multiparametriche presenti lungo il profilo delle celle di stoccaggio, e direttamente collegate al sistema di controllo PLC, garantiscono la conservazione del cereale, tale processo elimina totalmente l'impiego di qualsiasi sostanza chimica

per la conservazione. L'intero impianto utilizza energia fotovoltaica per refrigerare il prodotto rimanendo in linea con la politica di questa azienda che è totalmente orientata al rispetto dell'ambiente e in materia di carbon footprint. La sua mission aziendale è di ridurre al minimo le emissioni di CO<sub>2</sub> e di valorizzare le energie rinnovabili. Insomma, Monfarm nasce caratterizzandosi di una particolare sensibilità alla produzione di un malto che vada oltre il concetto di km 0. Sempre attraverso un controllo completo mediante PLC (*controllo logico programmabile*) dei parametri qualitativi dei cereali, sin dalla ricezione del prodotto, l'azienda è in grado di determinare i parametri qualitativi e tecnologici in ogni punto del sistema, individuare le criticità e ridurre a zero la possibilità di contaminazioni da



fattori esterni o da errore umano. Per quanto riguarda la selezione sementi, Monfarm dispone di una linea che prevede diversi step: dalla prepulitura del prodotto alla selezione ottica. Il tutto al fine di aumentare al massimo il livello di purezza e qualità. Ecco i punti di forza in elenco: agricoltura personalizzata, conto terzi, moltiplicazione di semi, produzione custom. Infine, la tecnologia adottata da Monfarm, permette di realizzare la maltazione, di orzo e altri cereali, sfruttando un insieme di innovazioni di processo in grado di soddisfare le richieste di ogni singolo cliente. Grazie ad un sistema multiparametrico, in grado di gestire temperature e tempi di macerazione, è possibile ottenere diverse tipologie di malto da differenti materie prime e miscele (**micromaltazione personalizzata**).



A breve, come ho sottolineato all'inizio di questo articolo, Monfarm sarà una nuova ed importante realtà nel mondo brassicolo italiano, una importante presenza nella filiera agroalimentare e una risposta al superamento delle difficoltà in questo nuovo emergente fermento di medi e piccoli produttori di birra. Per Monfarm, con molto lavoro e una attenzione speciali all'ambiente e al biologico, il successo non tarderà ad arrivare.



Siamo presenti a  
**BEER ATTRACTION**  
Pad. C5, Stand 134



  
Weissbierbrauer  
**Kuchlbauer**  
Der Weissbier-Spezialist  
*aus Abensberg*

*La nostra specialità Weisse  
non viene prodotta,  
ma creata.*

Per ulteriori informazioni contattate:  
Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG  
[www.kuchlbauer.de](http://www.kuchlbauer.de)

Maike Flohe | direttrice export  
[maike.flohe@kuchlbauer.de](mailto:maike.flohe@kuchlbauer.de)  
cell: +49 1515 7216665



a Beer&Food Attraction 2020

# SAN GEMINIANO

**Il Consorzio di Distributori Specializzati per l'Horeca di Campogalliano torna a Rimini Fiera dal 15 al 18 febbraio per accogliere nel suo stand fornitori, soci e clienti.**

di Daniela Morazzoni

IN VETRINA

**U**n appuntamento divenuto imperdibile quello del Gruppo di Distribuzione Bevande Horeca San Geminiano Italia con Beer&Food Attraction, l'evento esclusivo per birre, bevande, food e tendenze per il "fuori casa". Di questa partecipazione ne abbiamo parlato con Marco Forte, titolare di Italian Drinks di Sessa Aurunca, azienda associata al Gruppo San Geminiano e membro della Commissione Tecnica Birra del Consorzio.

*Per tutti noi del settore la fiera di Rimini, fin dai tempi di Pianeta Birra, è stata la fiera storica di riferimento per la birra ma più in generale è stata la fiera per il mondo horeca, ci dice Marco. Il Gruppo San Geminiano l'ha vissuta e partecipata a lungo, continua a spiegarci, con soddisfazione di tutti gli associati che da tutta Italia venivano a Rimini per incontrarci ed incontrarsi e scoprire novità e tendenze. Oggi il Gruppo San Geminiano vanta più di 100 aziende associate e con piacere, dopo un periodo di allontanamento, ha ritrovato nella organizzazione di questa fiera l'opportunità della sua partecipazione; ci siamo riavvicinati in questi ultimi quattro anni contribuendo anche noi, con la nostra presenza, alla sua crescita e al suo ritrovato successo. Siamo tornati a considerarla, come del resto tante altre aziende, tra le più importanti manifestazioni in Italia non solo per la birra ma per tutto il canale horeca.*

Ci dica Marco, per il Gruppo San Geminiano Beer&Food Attraction è una vetrina?

*Certamente lo è nella misura in cui permette di esporre e far conoscere ai visitatori la vastissima gamma di prodotti che trattiamo ma è anche molto di più. Ci permette di invitare i clienti dei nostri associati*





che qui trovano tutte le birre in esposizione; come lei sa il nostro è un portfolio molto ampio, cito Falkenturm, Orfrumer, Vikingen e Eins, Pyraser e König Pilsner dalla Germania, Belgica e Wize dal Belgio e non trascuriamo una curata selezione dal Regno Unito. Aggiungo l'Italica 5.0 e la craft a marchio, WILD B. Non solo, il socio che vuole approfondire su un tema specifico o su una birra ha a sua disposizione l'intera Commissione Birra con i suoi "specialist". Inutile poi dire che la gamma di prodotti del Consorzio va ben oltre le sole birre, anche se essendo io un "uomo birra" e rivolgendomi ad una rivista dedicata alla bevanda di Gambrinus, il mio focus è sempre brassicolo.

Beer&Food Attraction è quindi un punto di incontro?

Assolutamente sì, è l'occasione di vedere tutti i soci, di farli incontrare, di scambiarsi opinioni; in fiera organizziamo briefing anche con i fornitori, spesso incontrarsi vuol dire mettere a punto strategie condivise; per noi i giorni di fiera sono giorni molto intensi di lavoro. Ed aggiunge: un lavoro che si protrae anche la sera, se pur in forma molto divertente, con iniziative di "pub crawl" che culminano in degustazioni dei nostri prodotti per i clienti venuti a trovarci in fiera. La nostra partecipazione alla fiera ci conferma trait d'union tra industria e consumatori, tra la produzione e la clientela... un punto di incontro, appunto.

E come è stato negli anni precedenti, i quattro giorni di Beer&Food Attraction saranno l'occasione per conoscere qualche novità che il Gruppo San Geminiano non mancherà di farci scoprire. Vediamoci quindi nel padiglione C5 allo stand 127, non rimarremo delusi!



## NEW LOOK PER LE BIRRE I DUE MASTRI



Le birre I Due Mastri si rifanno il look. Trasformano il loro vestito colorato in un abito più elegante e raffinato senza rinunciare al colore e alla fantasia. Dalla grafica più pulita e chiara le etichette si arricchiscono di un'info-grafica che aiuta anche il consumatore neofita a capire il colore, corpo e grado di amaro della birra. Inoltre, con un QR code il consumatore può ottenere tutte

le informazioni riguardo la scheda tecnica, gli abbinamenti culinari e tante curiosità sullo stile e sul nome della birra.

## BEST ITALIAN BEER 2019

Conosciuti a fine anno i risultati del Best Italian Beer 2019. Sul podio le migliori birre del 2019. Il Premio Nazionale, alla sua 5ª edizione, è organizzato da FederBirra ed è rivolto ai produttori di Birra Artigianale Italiana. L'obiettivo è quello di selezionare le migliori produzioni italiane, suddivise per categorie. La giuria ha stilato una classifica delle tre migliori birre per ogni categoria: Luppolo d'Oro, Luppolo d'Argento, Luppolo di Bronzo. Accanto al premio generale, vi è quello assoluto della **Spiga D'Oro - Best Beer of the Years 2019** che quest'anno ha visto due vincitori ex aequo: il **Birrificio del Ducato** con la birra "**Parma Vecchia Ipa**" e il **Birrificio di Legnano** con la birra "**Teresa**". Anche per l'anno 2019, è stato confermato il premio "**Packaging Beer Awards**" per valorizzare l'impegno di quelle aziende italiane che investono nel miglioramento dell'immagine del proprio prodotto: Etichetta d'Oro, Etichetta d'Argento, Etichetta di Bronzo. Un risultato che pone questo premio come uno dei più ambiti a livello nazionale e che spinge sempre più FederBirra alla ricerca di nuovi strumenti per valorizzare le migliori produzioni brassicole

Birra  
**Flöa**®

segui su [www.birraflöa.com](http://www.birraflöa.com) e su

Nuovo Anno, Nuove Storie da gustare...

## CLASSIFICA

### Berliner Weisse

1. **Sour Germana** di Birrificio Acelum
2. **Mengo** di Serra Storta
3. **Bepa Weisse** di Birraia Team

### Belgian White

1. **Ciaurusa** di Fratelli Birrafondai
2. **Kukà Bianca** di Kukà srl
3. **Terra** di Birrificio B20

### Weizenbier

1. **Weizen** di Birrificio Folk
2. **Palmita** di Birrificio La Tresca
3. **2 Limited Edition** di Birrificio Castel del Monte

### Gueuze

1. **Forestiera Ri-Gueuze** di Forestiera Birra Artigianale
2. **Bepa Gueuze** di Birraia Team

### Belgian gold ale

1. **La Belle Blond** di Hoppy-Hobby
2. **De Litio - Golden** di Tenute Ducali
3. **Amaru Gold** di Rojan

### Triple

1. **Kukà Strong** di Kukà Srl
2. **Milv@** di Monangi Brew Pub
3. **Ciuca** di Birrificio di Legnano

### Saison

1. **Granum** di Birrificio Serrocroce
2. **Adorable Saison** di Hoppy-Hobby
3. **Contadina** di La Spezia Brewing Company

### Belgian Pale Ale

1. **Teresa** di Birrificio di Legnano
2. **Twenty** di Birrificio Acelum
3. **Chiara** di Birrificio Serrocroce

### Belgian Dark Ale

1. **Fahrenheit** di Maltovivo
2. **Anfitrite** di Birrificio Namastè
3. **Birra di Natale** di San Gabriel Birrificio Veneto

### Dubbel

1. **Abbey** di La Spezia Brewing Company
2. **Pulchra** di Hop Us Est!
3. **Battente** di Birrificio del Gargano

### Pale Ale

1. **Carneval** di Corti Veneziane
2. **Ex** di Soralamà
3. **Heich** di Birrificio Confine

### American Pale Ale

1. **Cucumis** di Serra Storta
2. **Americana** di A.R. Brewing
3. **Mojo** di Birrificio Basei

### India Pale Ale

1. **Parma Vecchia Ipa** Birrificio Del Ducato
2. **Costanza d'Aragona** di Birrificio Castel Del Monte
3. **Kukà Ipa** di Kukà Srl

### American Amber Ale

1. **Ambrata** Birrificio Serrocroce
2. **Cinq'ghej** di Birrificio di Legnano
3. **Pagus Red Ipa** di Birrificio Agricolo Pagus

### Ordinary Bitter

1. **Cask Ale** di Fermento Marso
2. **Bepa Bitter** di Birraia Team

### Special Bitter

1. **Folk** di Birrificio del Gargano
2. **Best Bitter** di Birrificio Il Maglio

**GILAC** BIRRA ITALIANA 1907

PASSIONE DA BERE.

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

Instagram Facebook

*Extra Special Bitter*

1. **Gatsby** di Birrificio La Villana
2. **De Litio - Bitter** di Tenute Ducali

*English Mild*

1. **Into The Mild** di iBeer
2. **Sinal Pa 002** di Birrificio di Reminia
3. **Kalamia** di Birra Terre Adriatiche

*English Brown*

1. **Forestiera Jiungle - Colibrì** di Forestiera Birra Artigianale
2. **Amaru Brown** di Rojan

*Robust Porter*

1. **Londinium** di Fermento Marso
2. **Black Lizard** di Maltovivo
3. **Uncino** di Birrificio La Villana

*Sweet Stout*

1. **Sweet Dreams** di Birrafon
2. **Birra San Nicola - Arabica** di Birrificio Bari

*Oatmeal Stout*

1. **Olonella** di Birrificio di Legnano
2. **Jouhiet** di Birrificio dell'Orco
3. **Amaru Oat/Sto** di Rojan

*Foreign Extra Stout*

1. **Scuriosa** di La Spezia Brewing Company
2. **De Litio - Extra Stout** di Tenute Ducali

*Imperial Stout*

1. **Balalaika** di Lupus in Luna
2. **Birra del Bracco Imperial Stout** di Birra del Bracco
3. **Ciocancia** di La Spezia Brewing Company

*German Pilsner*

1. **Parma Vecchia Lager** di Birrificio del Ducato
2. **Kanaja** di Corti Veneziane
3. **Nebula** di Birrificio Resiutta

*Bohemian Pilsner*

1. **Birra San Nicola - Originale** di Birrificio Bari
2. **Jouhiet At Est** di Birrificio dell'Orco

*American Pilsner*

1. **Slurp** di Soralamà
2. **Squillo** di Birrificio La Villana
3. **Sunshine** di Emod Brewery

*Munich Helles*

1. **Monachella** di Birrificio La Tresca
2. **Monaco** di Birrificio Folk
3. **Biondina** di Corti Veneziane

*Dortmunder*

1. **Himera** di Birrificio Samedorato
2. **Donna Desdera** di Birra Terre Adriatiche
3. **Sinal Ke 125** di Birificio di Reminia

*Munich Dunkel*

1. **Munich Dunkel** di Birrificio Il Maglio
2. **Via di Vicolo Chiuso 2** di Birrificio Antica Salita

*Schwarzbier*

1. **Dolcenera** di Birrificio Folk
2. **Nerisma** di A.Rvi Srl Beer Firm
3. **Sale Sale** di Beer Firm Del Canal Grande

*Helles Bock*

1. **Boca de Basi** di Corti Veneziane
2. **Rossa** di La Curtense

*Doppelbock*

1. **Darf Doppelbock** di Birrificio Darf
2. **Donna Mariae** di Birra Terre Adriatiche

*Traditional Bock*

1. **Birra del Bracco Bock** di Birra del Bracco
2. **Wow** di Soralamà
3. **Zante** di Serra Storta

*Kolsch*

1. **Basei** di Birrificio Basei
2. **Tschö!** di Maltovivo
3. **Cinque** di Birrificio La Villana

*Oktoberfest*

1. **Passion Fest** di Birrificio Resiutta
2. **Darf Marzen** di Birrificio Darf
3. **Vico Vecchioni 45** di Birrificio Antica Salita

**NUOVO LOOK  
& STESSA QUALITA'**  
*loving* BIRRA ARTIGIANALE  
**I DUE MASTRI** \*BIB\* 2009

**WWW.IDUEMASTRI.IT**

FOLLOW US ON  

## Vienna

1. **Parma Vecchia Amber** di Birrificio del Ducato
2. **Vienna** di Birrificio Il Maglio
3. **Vienna** di Birrificio Folk

## Steam Beer

1. **Frisco** di Birrificio La Villana
2. **Via Della Marmolada 253** di Birrificio Antica Salita
3. **De Lito – Steam** di Tenute Ducali

## Smoked Beer

1. **Nacchera** di Birrificio del Gargano
2. **Cinquindici** di La Curtense
3. **Amaru Smoked** di Rojan

## Barleywine

1. **Serse** di Monangi Brew Pub
2. **90/- Limited Edition** di Fermento Marso

## English Old (Strong) Ale

1. **Four Peaks** di Bebo Unconventional Craft-Brewery
2. **Lokrejek** di Birrificio dell'Orco
3. **Pik My One** di Birrificio di Reminia

## Strong "Scotch" Ale

1. **90/- Scotch Ale** di Fermento Marso
2. **Sghira** di Birrificio di Legnano
3. **Malamut Rossa** di Birrificio di Buti

## Al Miele

1. **Honey Ale** di Birrificio B20
2. **Agape** di Hop Us Est!
3. **Sol Invictus** di Fermento Marso

## Alla Zucca

1. **Pumpkin Ale** di Low Land Brewery
2. **Zowiexr** di Birrificio dell'Orco

## Alla Canapa

1. Trittica di Az. Agr. Guarnera
2. **Storta** di iBeer
3. **Canapils** di Az. Agr. Guarnera

## All'Arancia

1. **La Meridionale** di Birrificio Bari
2. **Darf Session Pale Ale** di Birrificio Darf

## Mais

1. **Pagus Brown Ale** di Birrificio Agricolo Pagus
2. **Giasima** di A.Rvi Srl Beer Firm
3. **Seme dell'Ovest** di Birra Terre Adriatiche

## Pluri Cereali

1. **Hobala** di Birrificio Confine
2. **Via di Santa Chiara 252** di Birrificio Antica Salita

## Grani Antichi

1. **Ciota** di Fermento Marso
2. **Vecia Vecia** di Beer Firm del Canal Grande

## Black Ipa

1. **Ktsm** di Birrificio Bari
2. **Black Ipa** di La Curtense

## Double Ipa

1. **Arioma** di Birrafon
2. **Ipisma** di A.Rvi Srl Beer Firm
3. **Amarjen** di Birrificio dell'Orco

## West Coast Ipa

1. **Highway 1** di Birrificio Barba d'Oro
2. **Via Probi 12** di Birrificio Antica Salita

## Birre Senza Glutine

1. **La Weiss della Barbara** di Gritz Brewing Company
2. **La Birra di Natale** di Gritz Brewing Company
3. **Glenda** di Birrificio Confine

## Italian Grape Ale

1. **Forestiera Vinosa Sb** di Forestiera Birra Artigianale
2. **Aglea** di Maiot Birrificio Agricolo
3. **Baccigalupus** di Lupus In Luna

# 32. Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83  
www.32viadeibirrai.it

LE NOSTRE BIRRE PREMIATE DA BEST ITALIAN BEER

Bari è Fiera della sua birra.

BARRIFICIO BARI

Best Italian Beer 2019  
**B B**  
Luppolo D'Oro  
LA MERIDIONALE  
LUPPOLO D'ORO  
CATEGORIA  
BIRRE AROMATIZZATE  
ALL'ARANCIA

Best Italian Beer 2019  
**B B**  
Luppolo D'Oro  
KTSM  
LUPPOLO D'ORO  
CATEGORIA  
BLACK IPA

Best Italian Beer 2019  
**B B**  
Luppolo D'Argento  
SAN NICOLA ARABICA  
LUPPOLO D'ARGENTO  
CATEGORIA  
BIRRE AROMATIZZATE  
AL CAFFÈ

Best Italian Beer 2019  
**B B**  
Luppolo D'Oro  
SAN NICOLA ORIGINALE  
LUPPOLO D'ORO  
CATEGORIA  
BOHEMIAN PILSNER

BARI, FIERA DEL LEVANTE | T. +39 389 111 95 22 | WWW.BIRIFICIOBARI.IT

### TRIPLE PEPPER DI RURALE

La nuova birra a tema natalizio di Birrificio Rurale non ci ha accompagnato solo per le festività ma è ottima compagna della fredda stagione. La Triple Pepper, una Tripel da 8,5% alc con una finitura di pepe delle Andalmiane, un pepe selvatico della famiglia del pepe di Sichuan, originario dell'Indonesia, aggiunge una nota di complessità ad una birra di per sé articolata. Triple Pepper coniuga le note fruttate e speziato tipiche del mondo belga con le fresche note agrumate derivanti dal pepe. Birra secca ed alcolica con una bevuta scorrevole.



### I DUE MASTRI PRESENTANO BIJOUX

Nasce la Bijoux, un nuovo gioiellino del Birrificio toscano I Due Mastri, una profumatissima birra in stile blanche per la quale viene utilizzato malto d'orzo e frumento non maltato. Colore biondo pallido con note profumate di coriandolo ed arancia. La sua gradazione alcolica 5,1% vol. Uno stile classico e tradizionale che va a completare una gamma di birre tutte da scoprire. Abbinabile a piatti di pesce e crostacei o per un gustoso aperitivo.



### HONEY ALE DI B2O

L'ultima nata del birrificio artigianale B2O, cioè il birrificio della Brussa, ha debuttato con successo aggiudicandosi il Luppolo d'Oro per la sua categoria al Best Italian Beer. Una birra che parla del territorio, anche al di là del cereale coltivato in loco da B2O: nota caratterizzante è infatti l'utilizzo di miele di barena, tipicità del litorale veneto e presidio Slow Food, fornito dall'azienda jesolana Pierobon Luciano. Una birra premiata prima ancora dell'uscita sul mercato!



★ **B FOUR** ★  
= B E E R =

**BIRRE DAL CARATTERE VINCENTE**

www.b-fourbeer.net



VDGLASS

DESIGN & TECHNOLOGY

# CRAFTY

## STEMLESS

visita il nostro stand a



PROCESSING | FILLING | PACKAGING | RAW MATERIALS

**BBTech expo**

FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE  
PER BIRRE E BEVANDE

Pad. C1 | Stand 196



VDGLASS

WWW.VDGLASS.IT



Era l'aprile del 2012 quando a San Pietro al Natisone, in provincia di Udine, viene prodotta la prima cotta di birra agricola artigianale nel Friuli Venezia Giulia.

di Piero Ceccarini



# Birra Gjulia

**È** Mirco Masetti, mastro birraio di **Birra Gjulia**, che dopo circa dodici anni di esperienza come enologo abbraccia l'idea dei fratelli Massimo e Marco Zorzettig di dare vita ad una produzione artigianale di birre che utilizzassero malto e frumento della propria terra. Oggi, circa venti ettari di terreno di questa azienda agricola sono destinati alla produzione di birre ad alta fermentazione, non filtrate e non pastorizzate. L'idea della produzione di Birra Agricola, oltre che sfruttare e valorizzare i seminativi di proprietà, nasce dalla tradizione e dall'attaccamento al proprio territorio. La maggior parte degli ingredienti, per come è obbligatorio che sia per una birra che si vuol definire agricola, provengono dal "prodotto in casa"; poi l'orzo e il frumento si allontanano, in un processo controllato, per essere maltati da un'abile azienda tedesca per ritornare in terra Friulana qualitativamente pronti per la produzione birraia. Siamo in una zona dove la natura mette a disposizione risorse di qualità, elementi genuini, oltre a una tradizione contadina di lavoro e rispetto per l'ambiente. La terra, è questa la risorsa più preziosa di Birra Gjulia che fa della purezza della sua acqua e delle fonti rinnovabili di energia la sua filosofia produttiva e di vita. È Mirco che ci racconta a cosa si ispira quotidianamente il birrifico dove la passione personale si fonde con le birre che parlano di ambiente, rispetto e qualità. Ad identificare come simbologia il birrifico è la *rosa dei venti*, il riferimento è sempre verso elementi della natura che hanno portato, di birra in birra, la crescita e l'affermazione sul mercato della Birra Gjulia, uno sviluppo dovuto ad un impegno importante dell'organizzazione commerciale dell'azienda che si rivolge soprattutto al settore horeca su tutto il territorio italiano. Significative sono

le vendite, circa il 20% della produzione, che si concentrano nella regione e si avvalgono di un lungimirante investimento su due locali di proprietà, un Agriturismo e un Ristopub che, insieme alla Birra Gjulia, offre ottimo cibo della tradizione friulana. In questo percorso di crescita sono molti i riconoscimenti istitu-





zionali che premiano la qualità delle birre prodotte e le scelte del mastro birraio su sapienti e gustosi ammostamenti che rendono le birre Giulia distinguibili, uniche. Ma il successo ed il futuro di questo birrificio, io ne sono certo, è dovuto ad una scelta che contiene ed esalta il suo valore sul mercato: essere una vera Birra Agricola. Ecco, per concludere, una frase più che significativa che Mirco ha detto nel corso della nostra intervista: *se nel 2011 la nostra produzione di birra non fosse divenuta agricola, forse oggi non esisteremmo*”.

## LE BIRRE GIULIA IN BREVE

### CLASSICHE

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

Birra bionda dal corpo leggero e aroma dai toni caldi.

**Est** g.a. 6% vol.

Birra in stile weizen dal gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico.

**Sud** g.a. 8% vol.

Birra dal colore scuro, con un corpo strutturato e vellutato. Aroma inebriante di caffè e liquirizia.

**Ovest** g.a. 7% vol.

Birra ambrata con note caramellate che incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

### SPECIALI

**Nostrana** g.a. 5% vol.

Birra ottenuta da malto biologico. Colore chiaro e opalescente. I luppoli speciali utilizzati, ricordano profumi di agrumi e frutti tropicali. Al palato è molto fresca.

**IPA** g.a. 5,8% vol.

Una Italian Pale Ale dal colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate. Al palato è corposa con finale amarognolo.

**Beerberry** g.a. 6% vol.

Nasce da una speciale combinazione con il mosto d'uva Pinot Nero e fragole di

Tortona (presidio Slow Food). È caratterizzata da un colore rosato e da un bouquet fresco e fruttato. Al palato svela la sua freschezza e un vellutato di fragole.

**Grecale** g.a. 10% vol.

Italian Grape Ale ottenuta con il mosto di Picolit. Colore giallo oro intenso, con un profumo che ricorda la confettura di albicocca e frutta matura.

**Ribò** g.a. 6,5% vol.

Italian Grape Ale ottenuta con il mosto di Ribolla Gialla. Colore giallo dorato. Dal profumo floreale, al palato svela freschezza e sapidità.

**Ioi** g.a. 4,7% vol.

Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale.

**Barley Wine** g.a. 10% vol.

L'affinamento di 18 mesi in barrique le dona caratteristiche uniche: colore ambrato; profumi complessi; gusto deciso, con note di vaniglia; leggera briosità.



Da quasi 60 anni a Civitavecchia un'azienda nata come piccola rivendita di vini ed olio ed oggi affermata realtà distributiva con vendita al dettaglio e all'ingrosso di oltre 2.000 referenze beverage

**Le birre I Due Mastri e**



## ENOTECA CAMILLETTI & LA ROSA FORNITORE DI BEVERAGES

BIRRE ARTIGIANALI

**E**ravamo a metà degli anni '60 quando nel centro storico di Civitavecchia nasceva una piccola rivendita di vini che oggi, con il suo capannone e un'enoteca di 400 mq accorpate in un'unica sede in via Braccianese Claudia km 42, propone una vasta gamma di etichette alle attività horeca del litorale laziale tra Civitavecchia, Santa Marinella, Santa Severa, Cerveteri, Allumiere e Tolfa. Nel corso del tempo l'Enoteca Camilletti & La Rosa è passata a gestire dalla vendita diretta al pubblico al servizio porta a porta fino a diventare un'azienda di distribuzione all'ingrosso specializzata. Un'evoluzione che la porta ad aderire nel 2000 al gruppo Beverage Network, società che raggruppa vari distributori leader nei propri territori. L'Enoteca Camilletti & La Rosa in questo 2020 si propone come un'azienda impegnata



nella vendita e nella distribuzione all'ingrosso di bevande, birra, succhi di frutta, acque minerali, sciroppi, liquori, spumanti, champagne, prodotti alimentari, vini nazionali ed internazionali riuscendo a rifornire completamente locali di varie tipologie, bar, ristoranti, pizzerie, pub, etc...

La birra ha la sua importanza in questa azienda che seleziona accuratamente i suoi prodotti. Risale a Beer Attraction 2019 il rapporto con il Birrificio I Due Mastri di Prato, una conoscenza culminata in un accordo commerciale che, come ci dice Consuelo La Rosa, nasce dalla qualità delle birre prodotte dal Birrificio. *Non è facile, ci dice, per un distributore gestire le birre artigianali anche se ora godono del grande interesse del pubblico. Per noi lavorare con I Due Mastri è sinonimo non solo di qualità ma di garanzia di stabilità del prodotto.*

Le birre selezionate sono **Ebe**, *belgian pale ale* da 4,5% vol., birra chiara, rinfrescante e dissetante con note speziate di arancia e coriandolo, **Urca**, *honey ale* di 7,2 gradi, con note di castagna e miele, grazie all'aggiunta di miele di castagno dell'Appennino Tosco-Emiliano, **Flint**, *american bitter* di 6,2 gradi, birra molto aromatica che presenta note esotiche e di resina, dal sapore piacevolmente amaro, **Zialpa**, *India Pale Ale* di 5%vol., aroma speziato e erbaceo, profumo agrumato, **Fra'Tac**, *strong ale* da 6,6°, birra dal forte carattere maltato con note dolci e fruttate. *Una bella varietà di stili, conclude Consuelo, che ci permette di differenziarsi sul cliente e di fidelizzarlo con una selezione sapiente.*



Al concorso nazionale Best Italian Beer 2019 il Birrificio Bari si aggiudica 3 ori ed 1 argento risultando tra i birrifici più premiati d'Italia.



## AL BIRRIFFICIO BARI Luppoli Vincenti

Il Best Italian Beer, promosso da FederBirra, rappresenta una delle manifestazioni più importanti del settore brassicolo nazionale che dal 2011 premia le migliori birre artigianali italiane suddivise per categorie, che vengono valutate attraverso criteri di selezione rimessi a una giuria di appassionati ed esperti che attribuisce ad ogni categoria tre riconoscimenti: Luppolo d'Oro, Luppolo d'Argento, Luppolo di Bronzo. In particolare il birrificio barese, che produce la sua birra artigianale all'interno della Fiera del Levante, si riconferma (dopo il successo del 2018) **luppolo d'oro** con **La meridionale**, birra in stile *Blanche* realizzata con arance del Gargano IGP ed i germogli di borraggine coltivati appositamente per questa birra dal vivaio Veetaste di Santo Spir-

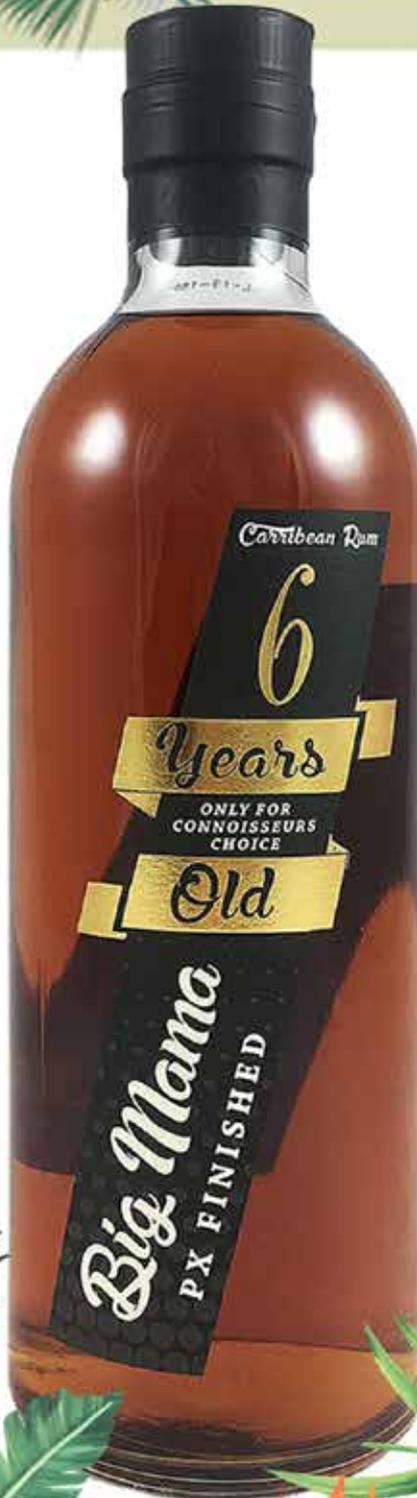
to. **Luppolo d'oro** con la nuovissima **KTSM**, birra in stile *Black IPA* con sentori tostati presentata a settembre 2019 in occasione della 84ª Fiera del Levante. Ancora **luppolo d'oro** anche per la **Birra San Nicola-Originale**, la *Bohemian Pilsner* con luppolo Saaz. E per chiudere **luppolo d'argento** anche per la **Birra San Nicola-Arabica-Selezione Saicaf** che migliora il bronzo dell'edizione 2018. Paola Sorrentino, mastro birraia del Birrificio Bari, così ha commentato: *sono onorata di questi premi che ripagano l'intenso lavoro che svolgiamo con lo sguardo sempre rivolto alle eccellenze del nostro territorio che ci pregiamo di rappresentare attraverso la nostra piccola azienda che racchiude nel suo nome la nostra splendida città.*



# GUYANA

*Big Mama*  
PX FINISHED  
6  
*Years Old*

**F&G**  
[www.fg-srl.it](http://www.fg-srl.it)



PRESENTI A:  
TIRRENO C.T.  
1-4 MARZO 2020  
CARRARA FIERE

UN OGGETTO UNICO PER IL VOSTRO LOCALE

# Beer Dispenser Triton



**D**a più di 20 anni sono nati i moderni distributori di birra da tavolo, fra questi il Triton Dispenser è diventato il punto di riferimento mondiale per questa tipologia di prodotto. Estremamente facile da utilizzare ed igienicamente garantito, viene proposto in tre modelli, *Original*, *Promo* e *Classic*, tutti realizzati con materiali di prima scelta e un design accattivante. I dispenser sono disponibili da 3 litri e da 5 litri, con formati speciali solo per alcuni modelli; ogni singolo



prodotto è personalizzabile con il proprio marchio e la decorazione, gratuita, può essere apposta in posizioni diverse in funzione del modello di dispenser. Il dispenser **Triton Sky** è la torre birra da 5 litri di maggior impatto visivo, che dispone di un apposito vano, *Ice Pitcher*, destinato a contenere acqua e ghiaccio così da mantenere la bevanda sempre ghiacciata. Modelli unici che con il loro design accattivante e le linee esclusive, sapranno dare quel tocco unico e originale al vostro locale e alle vostre serate.



## TEBS DRAFT

*"Draft is passion"*

La tua colonna su misura, personalizzata nel colore e nella struttura con led inseriti all'interno.



PARTENDO DALLA TUA IDEA  
DAL TUO STILE  
REALizzeremo LA COLONNA PER IL TUO LOCALE



INFO@TEBSDRAFT.COM  
WWW.TEBSDRAFT.COM

Numero Verde  
**800 301 335**  
Chiamata gratuita

Via Cimabue 16  
Montesiro di Besana in Brianza

# SPORTIVA PER NATURA

100% FORST. 0,0% ALCOOL.



**NOVITÀ**  
LIMITED EDITION



BIRRA  
UFFICIALE



**DISPONIBILE  
IN BOTTIGLIA**  
FINO AD ESAURIMENTO

 @forstbeer

 /BirraForstBier

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

# Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



*Sapore italiano*

Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana. Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**





# Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

## SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014

Email: [info@sanfelici.it](mailto:info@sanfelici.it) - [vendite1@sanfelici.it](mailto:vendite1@sanfelici.it)

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

di Marcella Fucile



# RI-CICLO, RI-USO, RI-PIZZA



Già da qualche anno la pizza ha cambiato identità. Sempre vicina alla tradizione, ma più aperta ai trend e alla ricerca di novità in grado di attirare l'attenzione dei consumatori. Ma quali saranno i trend che troveremo nelle pizzerie quest'anno?

TENDENZE

**È** superfluo ricordare la battaglia di Greta Thunberg per evidenziare quanto il tema dell'ecosostenibilità sia attuale. Un tema che, a poco a poco, inizia a farsi strada anche nella ristorazione. E se fino a poco tempo fa la questione era appannaggio di pochi ristoranti sensibili alla tematica, adesso la questione riguarda tutti. L'attenzione all'impatto ambientale, dunque, passa dalla scelta di packaging, stoviglie e materiali riciclabili o riutilizzabili, ma anche dalla riduzione degli sprechi di cibo - magari incentivando l'utilizzo delle cosiddette *doggy box* per portare a casa gli avanzi - e adoperando prodotti a km 0 che, per loro natura, hanno un impatto inferiore sull'ambiente. **Pizza smart, ma non necessariamente social:** La tecnologia, ormai, è parte preponderante della nostra vita e tutti hanno una connessione virtuale. Inevitabilmente, anche nel settore ristorativo è necessario prestare massima attenzione alle tecnologie più moderne, tenendo ben presente che, spesso, acquisire per primi una tecnologia può segnare la differenza fra un'impresa di successo e una destinata alla semplice sopravvivenza. Tutti pronti ad iscriversi all'ultimo social network, magari al tanto discusso TikTok? Non per forza. Una pizza smart, per esempio, può passare anche attraverso la corretta presentazione degli ingredienti, della loro provenienza e delle loro caratteristiche. Informazioni che possono essere fornite, praticamente a costo zero, facendo uso di tecnologie come i

QR-code, che consentono all'utente di essere indirizzato su pagine web che riportano proprio queste informazioni.

**Ingredienti, ingredienti, ingredienti:** L'attenzione agli ingredienti non è una novità. Nell'indagine *Impronte di Pizza*, presentata da Eataly, è emerso che l'83% dei pizzaioli riconosce l'importanza di utilizzare prodotti come DOP, IGP e Presidi Slow Food. Per l'88% degli intervistati, inoltre, è "molto importante" conoscere l'origine degli ingredienti. Non solo cibi che sappiano accendere l'interesse del pubblico. Anche prodotti capaci di regalare momenti di piacere, sia dal punto di vista degustativo che da quello psicofisico.

Anche per questo nasce **Prodotti per Pizzerie**. Un partner per le pizzerie e non solo che, grazie all'esperienza ventennale nel settore della ristorazione, è in grado di offrire loro il giusto connubio fra tradizione, innovazione ed eccellenza dei territori. Questo, infatti, l'obiettivo che si è prefissato il portale: offrire un'accurata selezione di prodotti per la pizza, guide specialistiche e consulenze personalizzate sulle esigenze di qualsiasi pizzeria. Attraverso lo shop online e l'app, disponibile per dispositivi Android e Apple, potrete conoscere e acquistare con semplicità i migliori prodotti per le vostre pizzerie. Farine, pomodori, condimenti, bibite e tanto altro ancora con cui preparare la migliore pizza di sempre. Vieni a scoprirci all'indirizzo [www.prodottiperpizzerie.it](http://www.prodottiperpizzerie.it).



La perfezione parte  
dai migliori ingredienti.



[prodottiperpizzerie.it](http://prodottiperpizzerie.it)



**PRODOTTI  
PERPIZZERIE**

Le salse da sempre accompagnano i cibi per insaporirli ed arricchirli. Anche i popoli primitivi, dopo aver arrostito carni o pesci, li univano a un mix di spezie.

Con il tempo impararono che ogni pesce o carne o verdura stava meglio con l'una o l'altra spezia, poi cominciarono ad aggiungere acqua o olio... erano nate le salse.

# Un po' di salsa

DALLA CUCINA

**C**on ingredienti di base o i più raffinati, si possono ottenere una miriade di salse, ognuna capace di esaltare un piatto. Noi ve ne proponiamo alcune che abbiamo scelto per accompagnare carni bianche, rosse e pesce. La stagione è quella giusta per una **salsa d'arancia** che valorizzerà semplici ali di pollo. Conditole con sale e pepe, mescolate olio di sesamo e miele, spennellate il composto sulla carne e lasciate riposare mezzora. Rosolate le ali (8 minuti al max.) e toglietele dal tegame. Preparate l'arancia, qualche filo di buccia, grattugiare tutto il resto e poi spremere. Scaldare lo zucchero fino alla caramellizzazione, toglietelo dal fuoco, unite succo d'arancia e fondo di cottura, mettete sul fuoco fino ad ottenere un impasto omogeneo che cospargerete sulle ali guarnendo con i fili di scorza. Per un filetto di manzo alternativo al solito filetto al pepe verde vi proponiamo la **salsa di prugne e aceto balsamico**. Si prepara in poco meno di mezzora ed è molto appetitosa. Bisogna far appassire lo scalogno nell'olio, aggiungere 100ml di brodo di carne, far cuocere per 3 minuti, poi aggiungere le prugne secche tritate, altri 150ml di brodo, salare e far cuocere per altri 5 minuti; poi incorporare l'aceto balsamico, la scorza di limone grattugiata e la salsa scura di base. Servitela con il filetto cotto in padella. La **salsa alla menta**, eccezionale con la tagliata di tonno ma da provare anche con la carne di agnello, si prepara facendo imbiondire lo scalogno nel burro, quindi aggiungendo le foglie di menta piperita tritate e i grani di pepe pestati, per poi bagnare con vino bianco e aceto balsamico. Bisogna poi far cuocere fino a ridurre di un terzo, filtrare e aggiungere la salsa bernese. Infine sale e pepe.



# DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA



## DISPONIBILI IN FUSTI E BOTTIGLIE DA 33 CL

IL TORCHIO s.r.l. c/o Consorzio Arco  
Via Comunale Votta snc 81020 Valle di Maddaloni (CE)  
+39 0823 336194 - [www.iltorchioenoteca.it](http://www.iltorchioenoteca.it)



# Bagna Cauda

**P**otrete non crederci ma la bagna cauda è stata proposta, siamo alla seconda richiesta, tra i beni immateriali da tutelare come Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, come già accaduto per altri prodotti quali la pizza o la dieta mediterranea. Non sappiamo se la richiesta verrà accolta o meno, di certo sappiamo che l'antica ricetta piemontese è da tempo uscita dai suoi confini territoriali e ha colto il gusto anche di chi a lungo l'aveva evitata. Era infatti considerata un piatto per i poveri e i contadini per il forte sapore di aglio. Ma cosa significa bagna cauda? In piemontese "bagna" è salsa e "cauda" o "caoda" è calda, quindi semplicemente salsa calda!

Demetra, sempre pronta ad accogliere le esigenze nascenti e soddisfare la voglia di novità, propone questa semplice ricetta a base di olio, aglio e acciughe, ideale da consumare come aperitivo con verdure crude o cotte ma eccellente per insaporire secondi piatti a base di carne o primi piatti in bianco. Siamo di fronte ad una salsa la cui bontà è tutta nella capacità di preparazione, e Demetra in questa arte è maestra. Vediamone l'utilizzo in una tartare di manzo o in stuzzicanti bruschette.

## TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON BAGNA CAUDA, CARCIOFI RUSTICHELLI E CECI

*Ingredienti per 4 persone: 400g filetto di manzo, 100g bagna cauda Demetra, 12 carciofi rustichelli Demetra, 120g ceci al naturale Demetra, q.b. misticanza, q.b. olio di cardo Wiberg, q.b. pepe cuvée Wiberg, q.b. sale, q.b. senape, q.b. aceto di pere Wiberg.*

### Preparazione

Tagliare la carne a coltello fino a ridurla a piccolissimi cubetti e condire con l'olio di cardo, il sale, il pepe cuvée e la senape. Unire alla misticanza i carciofi tagliati a metà, i ceci e condire con aceto di pere sale e olio. Formare due quenelle di tartare, accompagnare con l'insalata e terminare con la bagna cauda.

Tra le novità del 2020 che Demetra propone, e un'anteprima l'abbiamo avuta già in autunno, spicca un'antica ricetta piemontese per lungo tempo trascurata ed oggi pienamente rivalutata e ricercata anche da "nobili" palati.



# È ARRIVATO MR. KOOL!



Il concentrato unico e speciale appositamente studiato per realizzare i cocktails più trendy.

## Spritz

*L'aperitivo Italiano per Eccellenza*

## Mojito

*tutto il Gusto dell'Estate*

## Moscow Mule

*il Cocktail del momento con Vodka, Lime e un tocco di Zengero*

## Gin Tonic

*Classico e Intramontabile*



**Mr. Kool** è perfetto per tutte le occasioni, easy e informali, per chi è alla ricerca di freschi momenti di piacere:  
**Aperitivi sotto l'ombrellone**  
**Consumo al tavolo con amici**  
**Party & Eventi**  
**Perfetto come Take Away Catering, Matrimoni, Fiere.**



[mrkool.it](http://mrkool.it)



- 1) È facile e veloce da preparare
- 2) È un concentrato pre-bilanciato
- 3) Formato di vendita 1 litro = facile dosaggio  
1 parte di prodotto + 2 parti di acqua
- 4) Nuove occasioni di consumo
- 5) Elevata redditività

MR. KOOL È DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA DA DEMETRA SRL

DEMETRA S.r.l. - VIA ROMA, 751 - 23018 TALAMONA (SONDRIO) - ITALY  
TEL. 0342 674011 - FAX 0342 674030 - per info: [marketing@demetrafood.it](mailto:marketing@demetrafood.it) - [demetrafood.it](http://demetrafood.it)

# Si fa presto a dire wurstel! Ma...

**P**ensando a tutti quei ristoratori e gestori di locali che vogliono offrire ai clienti prodotti di alta qualità, ricercati, gustosi e d'impatto, coniugando la proposta gastronomica con le esigenze di velocità e semplicità di preparazione e impiattamento, Svevi propone la sua selezione di wurstel di alta qualità, tutti originali tedeschi e austriaci. Ne abbiamo scelti tre fra i più famosi e caratteristici. Fra i più golosi ed apprezzati troviamo sicuramente il famoso **Bernese**: un bockwurst di dimensioni medie, ripieno di formaggio Edamer e ricoperto di pancetta croccante. Si tratta di un wurstel dal sapore intenso, che conquista subito con il contrasto fra la delicatezza del formaggio filante rac-

chiuso nel cuore e la croccantezza della pancetta in superficie. Altro grande classico, sempre apprezzato per il suo carattere deciso ma delicato, è il **Weisswurst**, il tradizionale wurstel bianco di Monaco IGP. È questo un wurstel che va preparato e consumato seguendo una precisa modalità di cottura (va infatti scaldato in acqua leggermente salata, mai grigliato) e servito con la tradizionale senape dolce. Non può mancare, infine, il **Regensburger**: un wurstel diverso dal solito già dal formato. Si tratta infatti di una salsicetta corta e tozza, ripiena di un impasto a grana media arricchito da erbe aromatiche. Sia grigliato che bollito, vi stupirà con il suo sapore ricco ed avvolgente.

Il wurstel è un prodotto che tutti conosciamo ma troppo spesso oggetto di giudizi affrettati e imprecisi. Come ogni prodotto gastronomico infatti, di wurstel ne esistono molteplici tipi, delle più diverse qualità.

Potrete scoprire tutti questi classici, insieme ad interessanti novità, a Beer&Food Attraction di Rimini, dal 15 al 18 Febbraio dove Svevi sarà presente al padiglione A5, stand 045.



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



svevi.com  
Tel 050804683

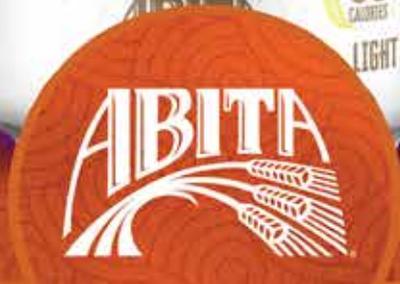
DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

Esclusiva  
italiana  
solo da  
**F&G**  
[www.fg-srl.it](http://www.fg-srl.it)

Esclusiva  
italiana  
solo da  
**F&G**  
[www.fg-srl.it](http://www.fg-srl.it)

# Good Vibes & Good Times

WITH **ABITA!**



PRESENTI A:  
TIRRENO C.T. : 1 - 4 MARZO 2020, CARRARA FIERE



A Modugno (BA) in Ad Horeca, formazione e servizi per il mondo food e beverage, una scuola completa ed innovativa pensata per i professionisti presenti e futuri del canale ho.re.ca., si è svolta la terza edizione della Christmas Cocktail Competition.

# CHRISTMAS COCKTAIL COMPETITION 2019

## The Beer Cocktail

di Salvatore Ascesa

**D**all'11 novembre al 5 dicembre, in Ad Horeca si è svolta la terza edizione della Christmas Cocktail Competition. Nata dalla collaborazione con l'azienda Bacardi, il primo anno il tema è stato proprio quello del Natale. Non volendo renderla statica abbiamo deciso di dargli nuove sfumature e di aumentarne la difficoltà. Il 2018 Coffee & Spirits e nel 2019, dopo un'analisi fatta dai nostri esperti, si è deciso di approdare al mondo dei beer cocktail. La competition, destinata ai bartender di tutta Italia, richiedeva la realizzazione di un Beer Cocktail, senza il vincolo di un marchio birraio ma con l'obbligo d'utilizzo di uno dei prodotti selezionati dall'azienda Bacardi.

### LA GARA

I concorrenti hanno inviato la loro ricetta all'email di riferimento. La stessa è stata valutata da un comitato interno, secondo i criteri di rispetto dei vincoli, originalità e attinenza al tema. Durante il periodo di selezioni, in Ad Horeca sono state organizzate delle Masterclass gratuite di orientamento e preparazione alla gara, con il supporto della Brand Ambassador, categoria whisky, dell'azienda Bacardi Cristina Folgore, Michelangelo di Toma esperto Spirits di settore ed i nostri master trainer di miscelazione e Birra. Oltre centodieci i partecipanti, venti i selezionati da tutta Italia che lunedì 16 dicembre si sono sfidati in una blind, presentando i loro drink ad una giuria di esperti che ne ha valutato il gusto e la presentazione, senza partecipare alla loro esecuzione. Dieci i finalisti del 17 dicembre, e un solo vincitore assoluto.





### I GIUDICI

A giudicare i concorrenti un parterre completo: tre esperti con il compito di valutare il gusto del drink e la sua presentazione:

- **Cristina Folgore**, brand Ambassador Whisky azienda Bacardi
- **Michelangelo Di Toma**, Sommelier e Maestro Degustatore esperto distillati
- **Teo Musso** uno dei rappresentanti più significativi di un nuovo modo di intendere la birra

e due responsabili per la parte comunicativa:

- **Andrea Mongilardi**, autorevole giornalista di Bar Giornale
- **Sandro Romano**, gastronomo, giornalista e studioso di cucina regionale e mondiale

### I PREMI

I premi continuano a parlare di Birra & Spirits! Il primo classificato volerà in Scozia, alla scoperta delle più antiche distillerie di Whisky, il secondo visiterà lo storico stabilimento Martini a Pessione, il terzo sarà ospite presso il Barshow di Roma 2020. Ci sono stati anche 2 extra premi: un corso di Beer Educator, consegnato al competitor che ha dimostrato la miglior tecnica di spillatura (prova segreta); ingresso al Barshow di Roma, premio ad estrazione tra tutti coloro che si sono iscritti alla gara.

### IL PODIO

**Prima classificata Luisiana Colella**, da Triggiano con il suo **drink The Golden Dram**; Sul **secondo** gradino del podio **Antonio D'Auria**, da Salerno **con Celtic Sour Ale**, **Terzo** classificato, **Loris Cavallo** da Bari **con il suo Madeleine**. La prossima competition? Appuntamento nella bella stagione con la Summer Tiki



# Le nuove Trappiste di GS Distribuzione Italia

Nel portfolio di GS Distribuzione Italia due nuove birre trappiste si vanno ad aggiungere al ricco parterre di prestigiosi marchi birrai in esclusiva che la società, specializzata in importazione e distribuzione su tutto il territorio nazionale, già vanta.



OSSERVATORIO

**F**orte di una ventennale esperienza e di una grande passione per la birra, la GS Distribuzione Italia amplia la sua selezione di birrifici con la Tynt Meadow English Strong Dark Ale dell'unico birrificio trappista inglese al mondo e con le due birre, Zundert 8 e Zundert 10, del Birrificio Trappista Zundert nei Paesi Bassi. La **Tynt Meadow English Strong Dark Ale** è la prima birra dell'*Abbazia Mount Saint Bernard*, nel Leicestershire rurale, a fregiarsi della prestigiosa etichetta Authentic Trappist

Product. Color mogano, con una sottile tonalità rosso caldo e una schiuma beige persistente, ha un aroma di note di cioccolato fondente, liquirizia e sapori ricchi di frutta. È una birra corposa, che bilancia dolcemente il gusto del cioccolato fondente, del pepe e del fico, lasciando un finale caldo e secco al palato. Tynt Meadow viene prodotta con orzo e luppolo inglesi, utilizzando un ceppo inglese di lievito. Viene fermentata due volte: la prima fermentazione avviene nel tank e la seconda in bottiglia.

**Zundert 8** è una triple color castagna, ad alta fermentazione con fermentazione secondaria in bottiglia. Ha un profumo invitante con un pizzico di erbe e spezie. All'inizio, risulta floreale e leggermente dolce, poi, il carattere del caramello leggero si evolve in un amaro luppolato ben percepibile. Nel lungo finale, gli amari ed una piacevole piccantezza si fondono tra loro. **Zundert 10** è una quadrupel ad alta fermentazione con fermentazione secondaria in bottiglia. Ha un tocco speziato ed un profondo colore rosso-marrone, con una bella testa di schiuma beige chiaro. Il profumo offre sentori di frutta secca del sud, erbe afrodisiache, liquirizia e un po' di cioccolato. Il gusto è pieno e morbido, bilanciato da una piacevole amarezza del luppolo. La caratteristica speziatura di Zundert ritorna sottilmente nel finale.





PLUS EIGHT BIO TONIC WATER  
PRODOTTA IN ITALIA E  
DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA

**F&G**  
[www.fg-srl.it](http://www.fg-srl.it)

QUALUNQUE SIA  
IL TUO GIN  
PREFERITO

PLUS EIGHT

HAIL PERFETTO

*abbinamento*



PRESENTI A:

TIRRENO C.T. : 1 - 4 MARZO 2020, CARRARA FIERE



Novità birrarie in arrivo dalla Spagna: il distributore milanese Beergate, già da qualche anno punto di riferimento per la commercializzazione di birre artigianali dalle isole britanniche, ha aggiunto al suo listino le produzioni valenciane di un piccolo birrificio.

## Arriva in Italia **CERVEZAS ALEGRÍA**

di Chiara Andreola

**D**alla microbiologia, l'eccellenza birraria: è proprio nella formazione scientifica dei birrai, i microbiologi **Guillermo** e **Irene**, il punto di forza di questo microbirrificio spagnolo, 500 hl di produzione annua con un occhio di riguardo ai prodotti locali e al senza glutine. Numerose le birre sia in alta che in bassa fermentazione, di cui alcune premiate al **Barcelona Beer Challenge**. Si va così dagli stili più classici, come la Apa **Alegria del Barrio** e le Ipa **Alegria del Mediterraneo** e **Ipannosaurus Rex**, le prime che arriveranno in Italia, fino a birre stagionali in cui la fantasia si sbizzarrisce.

*Io e Guillermo siamo entrati nel mondo della birra artigianale nel 2012 come homebrewer, racconta Irene. Entrambi microbiologi, abbiamo il vantaggio di **conoscere perfettamente il ciclo di vita dei lieviti**; e questo ci permette di utilizzare i lieviti liquidi più appropriati per i vari stili, senza limitarci a*



*lieviti secchi normalmente più "generici". Dopo un periodo di beerfirm, i due avviano lo stabilimento nel 2015 a Massanassa (Valencia), potenziando nel corso del tempo anche la tap room e senza rinunciare agli impegni accademici. Interessante la loro filosofia di lavoro, che unisce **attenzione per l'ambiente** a quella per gli **ingredienti locali**: *utilizziamo materie prime coltivate nelle vicinanze, spiega Irene; abbiamo elaborato una ricetta con **riso e arancia valenciana**, riuscendo ad integrare due ingredienti base della nostra tradizione in una birra. Non manca nemmeno un occhio di riguardo per il **senza glutine**: quasi tutte le birre di Alegria lo sono. L'auspicio per l'ingresso sul mercato italiano sta nel nome stesso del birrificio: **Alegria**, e questo è ciò che deve riflettere e far sentire, dichiara Irene. Ci piacerebbe che agli italiani che provano le nostre birre si disegnasse il sorriso sulla bocca.**





*Vuoi un Locale  
di qualità e successo?*  
**SCEGLI NOI**



**GENERAL G3**  
INTERIORS

Via Asi Consortile z.i. Ferentino (FR)  
Tel. 0775.224034/5 - Fax 0775.224032  
Cell. 335 6232222

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



0291 444444 Fax: +39 0775 224034/35 Email: info@birraandsound.it - www.birraandsound.it - 27/03/2020 14:46:17 - L'Espresso - Periodico n° 1 - 03100 Frosinone



**B&S**  
BIRRA&SOUND

**LOCALI** Antica Stella a Trento, Osteria a Cesano **ON THE ROAD** HB München al Pitty Village di Frascati, al Vecchio Franklin 2.0 e al Dieci 8 entrambi a Roma **IN VETRINA** Nuova Amarcord Malmaison Montarm, Gruppo San Geminiano a Rimini Fiera **BIRRE ANTICIANALI** Birra Giulia, Endreca Camilletti e La Rosa, Birrifico Bari **TENDENZE** Ri-ciclo, ri-uso, ri-pizza **DALLA CUCINA** Salsic, Demetra, Sivev **FORMAZIONE** Ad Horeca: The Beer Cocktail

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

**Anno 20 n° 1 - 2020**  
Periodico Bimestrale

**Direttore editoriale**  
Piero Ceccarini

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

**Editrice**  
Extramoenia s.r.l.  
Viale Mazzini 120  
03100 Frosinone (Fr)  
[amministrazione@birraandsound.it](mailto:amministrazione@birraandsound.it)

**Redazione**  
Daniela Morazzoni  
Piero Ceccarini  
Roberta Ottavi  
Alessio Ceccarini  
Marcella Fucile  
Guja Vallerini  
Salvatore Ascesa  
Anna Ferretti  
Chiara Andreola

**Collaborazioni tecniche**  
Anna Scognamiglio  
Francesco Stufara

**Redazione, grafica ed impaginazione**  
IES  
Via G. Di Vittorio, 17  
Bastia Umbra (Pg)  
075.5292186  
[redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it)

**Stampa**  
Graphic Masters  
Via Manna, 89  
06132 Perugia (PG)

**Per la vostra pubblicità:**  
[info@birraandsound.it](mailto: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	37
Tel. +39 0423 681983		
Amarcord .....	Pag	27
www.amarcord.it		
Birra Flea .....	Pag	34
www.birraflea.com		
Birrificio Bari .....	Pag	37
www.birrificiobari.it		
Birrificio I Due Mastri .....	Pag	36
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe .....	Pag	11
www.bitburger-international.it		
Bononia .....	Pag	III
www.bononiemarketing.it		
Brewrise .....	Pag	17
www.brewrise.com		
B-Four Beer .....	Pag	38
www.b-fourbeer.net		
Demetra .....	Pag	55
www.demetrafood.it		
F&G .....	Pag	45-57-61
www.fg-srl.eu		
Forst .....	Pag	47
www.forst.it		
GG3 .....	Pag	63
Tel. +39 0775 224034/35		
Gilac .....	Pag	35
www.gilac.it		
Haacht Super 8 .....	Pag	10
www.haacht.com		
HB München .....	Pag	19
Tel. +49 8992105/0		
IEG-Rimini Fiera .....	Pag	15
www.beerattraction.com		
Il Torchio s.r.l. Tyrus .....	Pag	53
www.iltorchioenoteca.it		
Jacob .....	Pag	12
www.brauerei-jacob.de		
Kiem .....	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher .....	Pag	9
www.krombacher.com		
Kuchlbauer .....	Pag	31
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher .....	Pag	IV
www.kuhbacher.com		
Mutinelli Bischofshof .....	Pag	6
Tel. +39 0464 431 101		
Mutinelli Gruut .....	Pag	8
Tel. +39 0464 431 101		
Mutinelli Weltenburger .....	Pag	7
Tel. +39 0464 431 101		
Prodotti Per Pizzerie .....	Pag	51
Tel. +39 393 701206130		
Radeberger QBA .....	Pag	13
www.qualitybeeracademy.it		
San Geminiano .....	Pag	II
Tel. +39 059 527415		
Sanfelici .....	Pag	48-49
Tel. +39 0376 655737		
Svevi .....	Pag	56
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft .....	Pag	46
www.tebsdraft.com		
VDGlass .....	Pag	39
www.vdglass.it		

## PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:  
Extramoenia srl  
Viale Mazzini 120 Scala D  
03100 Frosinone - FR

### Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT  
IT 33 H 02008 74630 000500023822  
Indicare la causale:  
Abbonamento Birra&Sound.  
Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, alla mail: [redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it) o per posta a: Extramoenia srl  
Viale Mazzini 120 Scala D  
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

PRIVATBRAUEREI

# Schweiger



## FERRUM

Dura di nome, morbida nel carattere. Con Schweiger Ferrum, abbiamo creato una specialità di birra il cui gusto è unico come la maestria con cui viene prodotta. Quando la nostra birra bock scura incontra il ferro incandescente, quello che ne scaturisce è un'esplosione di aromi tra cui spiccano note di caramello, di caffè e di cioccolato.

La combinazione unica tra antica arte brassicola e impiego delle più moderne tecnologie rende la nostra Ferrum una specialità birraria dal carattere inconfondibile: corposa, morbida ed indimenticabile.

- 🍷 Alc.: 7,1 % vol.
- 🍷 Grado plato: 18,8 %
- 🍷 Colore: intenso
- 🍷 Note olfattive: dolcemente maltate, profumi tipici della tostatura e dell'affumicatura
- 🍷 Gusto: Note di Caramello, Caffè e Cioccolato

Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG

Ebersberger Straße 25 · 85570 Markt Schwaben - Monaco di Baviera · Germania · Telefono: +49 (0)8121 / 929-29 · +49 (0)176 / 181 219 29

Fax: +49 (0)8121 / 929-88 · E-Mail: [sergio.campus@schweiger-bier.de](mailto:sergio.campus@schweiger-bier.de) · [www.schweiger-bier.de](http://www.schweiger-bier.de)

 [www.facebook.com/privatbrauerei.schweiger](https://www.facebook.com/privatbrauerei.schweiger)

l'agente per l'Italia: Bononia Marketing Service s.r.l. · +39 049 626246 · [bononia.marketing@live.it](mailto:bononia.marketing@live.it)



# KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

*dal 1862*

Dal 15 al 18 Febbraio 2020

**Beer&Food Attraction**

Rimini

Pad c5 Stand 067

*Gressoney (Valle d'Aosta) - Monte Rosa  
Patria della famiglia Beck-Peccoz*



[www.kuhbacher.com](http://www.kuhbacher.com)

