

n° 2/2020 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



FIERE Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, Beer&Food Attraction e BBTech Expo 2020 **VISTI IN FIERA** La birra è di casa a Rimini LOCALI Orso Grigio a Trento, Pupillo a Frosinone **IN VETRINA** Hofbräu Kellerbier, Firestone Walker, Ceres **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Wackybrew **DALLA CUCINA** A tavola vince la tradizione, Pomodoro... che passione!, Svevi **OSSERVATORIO** La Birra incontra il Formaggio: Birraccino di Amarcord

Continuate a seguirci su www.birraandsound.it  birraandsound



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

**Cercasi agente plurimandatario
per l'Emilia-Romagna, Toscana, Umbria e San Marino.**



B&S

D

Difficile dire qualcosa di “buon senso” in un periodo come questo, tanto meno dare consigli su come affrontare la situazione. Ciò che ha subito il nostro settore è un vero terremoto di cui, inevitabilmente, dovremo sopportare le conseguenze negative, a volte tragiche. Dobbiamo accettare e trovare in quanto accaduto nuove ragioni ed entusiasmi per dare continuità a quanto abbiamo costruito e su cui abbiamo investito. So che quanto detto può apparire retorico, del resto non devo convincervi di nulla, né dare false speranze, trovo più giusto prendere atto dell'accaduto, essere consapevoli che domani non sarà come ieri, che il passato non tornerà. Tutto è stato detto, tutti ci siamo attenuti alle regole, tutti abbiamo chiara la situazione e ciò che ci è rimasto. Ecco! Partiamo da ciò che è rimasto. Quanto è accaduto disegnerà scenari nuovi per tutti, ristorante, pub, bar o altro. Il mondo dell'horeca dovrà prendere atto che non sarà più come prima. Quanto ci è rimasto, tanto o poco che sia, lo dobbiamo mettere a disposizione per il dopo. Quale sarà il futuro? Cosa cambierà? Ci sarà l'atteso risveglio economico? Ho l'impressione che un'esperienza come questa inciderà profondamente sui nostri stili di vita, aver preso coscienza della debolezza umana innesterà modelli di consumo diversi, ci confronteremo, per certo, con i cambiamenti che l'evento di proporzioni mondiali ha innestato. La forma particolare con cui si manifesta la vita materiale, sociale e spirituale di un popolo è stata segnata storicamente da guerre e pandemie, il nostro processo di civilizzazione e, quindi, di comportamenti non rimarrà inalterato. Dopo il coronavirus saremo un po' diversi. Certamente più evoluti e più attenti. Sono convinto, lo porto come esempio, che avremo più coscienza degli sprechi, più attenzioni per l'ambiente, più rispetto per la natura. Ecco! ciò che mi sento di dire con maggior certezza è che il nostro mondo della ristorazione e della produzione di birre, un mondo che è profondamente influenzato dai comportamenti sociali, dovrà fare i conti con questi cambiamenti.

E DOMANI?



SOMMARIO

12 FIERE

- **Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza:** Nuova immagine e contenuti per la 44ª edizione a Riva del Garda, oltre 28.500 operatori e 561 espositori. Il birrifico Darf vince Solobirra Best Beer 2020.



- **Beer&Food Attraction e BBTech Expo 2020.** Oltre 33.000 presenze e oltre 1.300 buyers, eventi quali International Horeca Meeting, Birra dell'Anno, Campionati della Cucina Italiana. Nel nostro stand l'attestato "Degustatore Birra" e, per la prima volta, il riconoscimento "Craft Beer Selector".



24 VISTIA

- **La birra è di casa a Rimini.** Estro italiano e illuminanti collaborazioni brassicole: perché fare birra è bello, ma farla insieme è ancora meglio.

28 LOCALI

- In Via degli Orti 12, a Trento, una gemma che brilla per semplicità e raffinatezza: **Orso Grigio - Ristorante/Pizzeria.**



- In Viale Mazzini 220 a Frosinone materie prime selezionatissime, birra ottima, emozioni uniche: **Pupillo Pura Pizza.**



32 IN VETRINA

- Da HB München una birra simbolo della storia brassicola monacense, **Hofbräu Kellerbier torbida.**



- Dalla selezione di **Quality Beer Academy** il prestigioso Birrifico statunitense **Firestone Walker.**



- A Beer&Food Attraction una squisita novità. **La Birra incontra il Formaggio: Birraccino di Amarcord...** Buono due volte!



Spigolature 40 - 43

Dentro La Cotta 44 - 45



40

BIRRE
ARTIGIANALI

• Spigolature: Birraio dell'anno, Birra dell'anno.



• Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.

• A Casatenovo (LC) dal 2016 un micro-birrificio indipendente: **Wackybrew**.



48

FORMAZIONE

• Arte-Bier, istituto accreditato in Italia della Doemens Academy di Monaco di Baviera, e i suoi corsi di formazione: **Realizzarsi con Arte-Bier**.



50

ATTREZZATURE

• **Gibus, the sun Factory**. Soluzioni per il settore Outdoor Design fra cui la tenda da sole Nodo.



• **Tebs Draft: se spini bene bevi meglio**. A colloquio con Felice Zema.



54

DALLA CUCINA

• Cosa mangiano gli italiani nei locali? **A tavola vince la tradizione** ma la birra ha guadagnato posizioni nel piatto!



• Tra i nuovi prodotti proposti da Demetra per il 2020 **Pomodoro... che passione!**



• **Svevi**, le prime due novità del 2020: **Korn Dog®** e **Baltimore Pit Beef**.



62

OSSERVATORIO

• **Terme di Crodo**. Una storia italiana per brindare al futuro.





BLEND

A Potenza

Si chiama Blend, il nuovo lounge bar che ha da poco aperto a Potenza, ha tutti i presupposti per diventare da subito un locale di moda e ben frequentato. Disegnato dall'architetto Mariangela Meliante e realizzato dalla Fimel, azienda lucana leader del settore Horeca da più di trent'anni, Blend ha conquistato i pareri positivi dei tanti che già lo frequentano. Stile caldo e armonico, legno e ferro, colore e materiali per un ambiente ospitale e al contempo raffinato. Il tocco dell'architetto si esalta nel banco a C con un'isola centrale che ha volutamente il carattere di un palcoscenico, con tanto di una quinta a completare la scena con calate di ferri in oro che orientano lo sguardo alla cucina, totalmente a vista, dietro un elegante vetro antelvio bronzo. La Fimel, in sintesi, dichiara: *Blend è una vera e propria idea nuova e rivoluzionaria di locale per il territorio... abbiamo dato un'anima ai sogni e ai progetti del nostro cliente.*





39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

KLOSTER ANDECHS
Le birre dal Sacro Monte
della Baviera.

100% FORST, 0,0% ALCOOL

Da marzo è disponibile in tutta Italia, in bottiglia da 33cl Var e Vap, la nuova birra **FORST 0,0%**, la prima birra 0,0% dall'Alto Adige. La nuova birra con zero gradi alcolici firmata FORST rappresenta la scelta ideale per tutti coloro che vogliono vivere una vita sana, spensierata e responsabile, senza rinunciare al gusto. Con la sua freschezza rigenerante, il gusto pieno e bilanciato, caratterizzato da piacevoli note di luppolo, questa nuova birra riesce a soddisfare anche i palati più esigenti. FORST 0,0% si presenta con un packaging dal look fresco e moderno e, in ragione della partnership **Birra FORST- FISI** (Federazione Italiana Sport Invernali), anche in "limited edition" con un look sportivissimo, che raffigura l'atleta con la sua tuta da gara ufficiale.



FABBRI "SBRITZ"

Fabbri 1905, l'azienda bolognese da sempre anticipatrice di nuovi trend di consumo nel mondo del beverage, propone Fabbri Spritz, reinterpretazione arcobaleno del tradizionale drink conosciuto in tutto il mondo. Anche la birra entra nella miscelazione, lo spritz si fa "sbritz". Tre le versioni di "Sbritz": **Hugo, Due Soli e Christmas**. Birra pils e sciroppo di fiori di sambuco per Hugo, bière blanche e sciroppi di bergamotto e di mandarino per Due Soli, ancora pils ma insieme al liquore Marendry e con la classica amarena, che ha reso Fabbri famoso nel mondo, unita allo sciroppo Chai. La birra è protagonista di cocktail leggeri e facili da bere, ma capaci di stupire con accostamenti inediti e ricercati!



PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO

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

*Birrificio familiare
indipendente
dal 1997*



Birra Amarcord 33 cl



LAGER CHIARA

GOLDEN ALE

RED ALE

STRONG AMBER ALE

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

www.amarcord.it



[#birraamarcord](https://www.instagram.com/birraamarcord)

SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA



SUPER 8

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM
www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

ATLÁNTICO RUM

Dalla Repubblica Dominicana i **tre Rum Super Premium**, Platino, Reserva e Gran Reserva, perfetti per essere degustati lisci o con ghiaccio o in raffinati cocktail.

Atlántico Platino è il Rum artigianale che nasce da un mix di succo di canna e melassa, metodo che dona un profilo morbido e leggero, ma allo stesso tempo intenso e ricco di profumi e aromi.

Atlántico Reserva è un distillato complesso e ricco di profumi grazie all'invecchiamento con il metodo Solera. Viene prodotto mescolando una prestigiosa selezione di Rum di diverse annate.

Atlántico Gran Reserva rappresenta il massimo livello di eccellenza della Casa, Rum di grande intensità, complessità e ricchezza aromatica. Nasce dalla miscela di Rum invecchiati in piccole botti, per un periodo anche di 25 anni. Colore ambra intenso con riflessi dorati. Aromi profondi, caldi, suadenti ed evoluti che ricordano caramello e frutta secca, note di miele e sentori boisé.



La qualità migliore per il gusto migliore.



Bitte ein Bit

PHOTOGLOSS STAMPA EMOZIONI

Ci ha incuriosito a Sigep una macchina innovativa che può essere un valore aggiunto per tutte le attività di somministrazione beverage: è una stampante 3D che rende "unica" una bevanda. Photoglass stampa e personalizza cappuccini, birre, gelati, frullati e tanto altro ancora trasformando le bevande in uno strumento di marketing di successo. Aiuta a fidelizzare i clienti grazie a messaggi personalizzati per eventi e ricorrenze, certamente differenzia il locale che la utilizza. Anche la birra è perfetta per Photoglass... sarà un modo di servirla veramente originale, capace di stupire la clientela.

Info: www.photoglassdrink.com

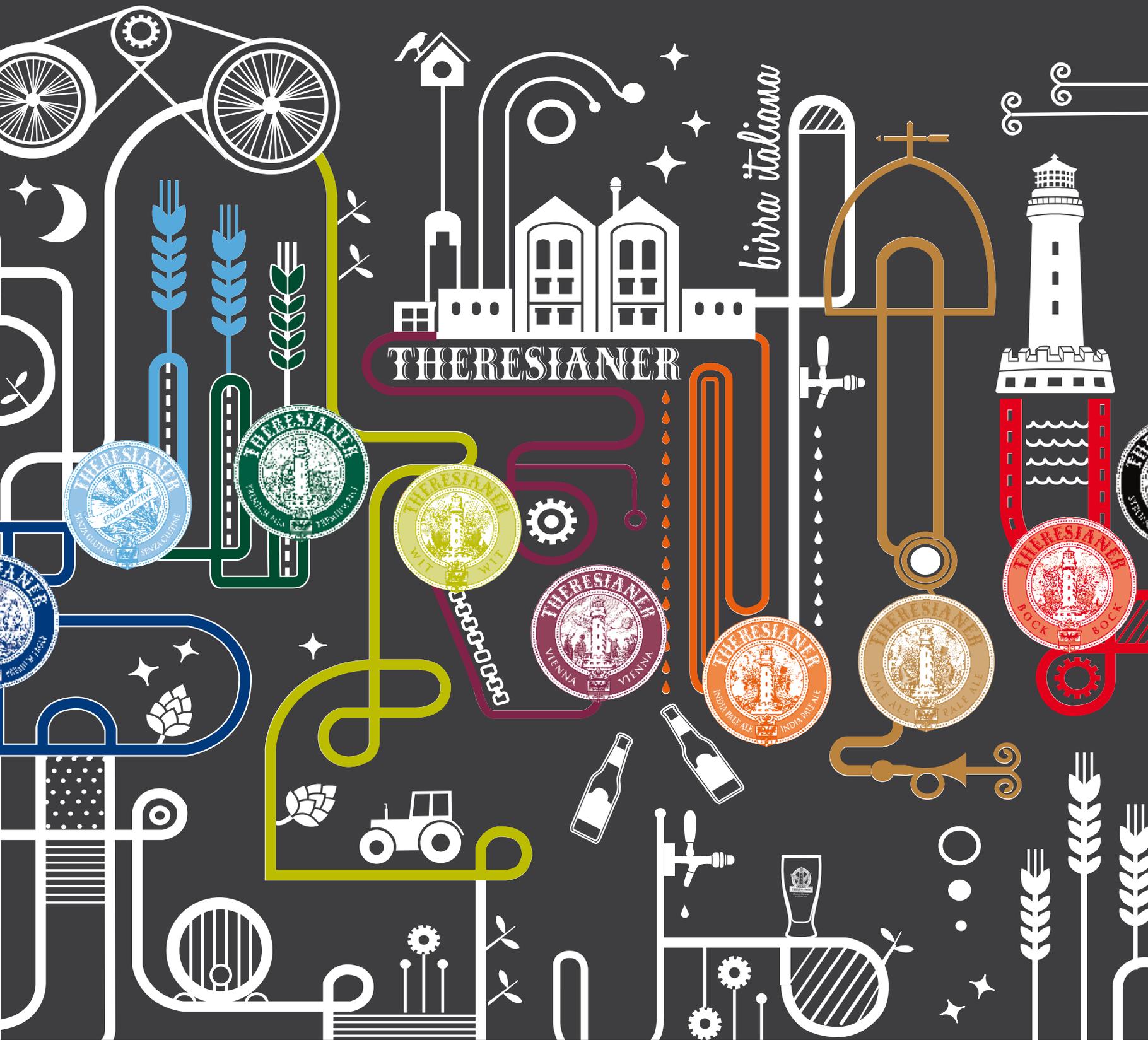


La nostra specialità Weisse non viene prodotta, ma creata.



Per ulteriori informazioni contattate:
Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG
www.kuchlbauer.de

Maike Flohe | direttrice export | maike.flohe@kuchlbauer.de | cell: +49 1515 7216665
Agenzia per l'Italia: Horeca Trading srl | cell: 335 386 586



Theresianer, qualità e tradizione

Amore per la qualità, materie prime eccellenti e rispetto per la tradizione fusi straordinariamente insieme. Questo è Theresianer!

WWW.THERESIANER.IT



Antica Birreria
di Trieste 1766

Hospitality

Il salone dell'accoglienza

FIERE

Nuova immagine e contenuti per la 44ª edizione di quella che fino allo scorso anno abbiamo chiamato Expo Riva Hotel e che si è rafforzata, nel suo nuovo concept, come manifestazione di riferimento del Nord Est Italia, ne sono la prova i 561 espositori di cui 155 del Trentino Alto Adige, 157 del Veneto, 92 della Lombardia e 33 dell'Emilia Romagna. Ulteriore conferma del ruolo della manifestazione è stato sottolineato anche dalla partecipazione delle principali associazioni di categoria e dalla numerosa presenza delle istituzioni, tra le quali spicca il Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo grazie alla visita dell'Onorevole Lorenza Bonaccorsi, Sottosegretaria del MiBACT. Innovazione, benessere dei clienti, sostenibilità e design delle strutture ricettive sono stati gli elementi caratterizzanti di questa edizione 2020 che ci ha visti coinvolti con l'occhio rivolto al beverage e nello specifico alle birre. **Solobirra**, l'area speciale dedicata alla birra artigianale, ha visto oltre 30 espositori eccellenze del settore, dai migliori produttori, all'impiantistica, ai nuovi brand, e il concorso omonimo con 2 premi: **Best Beer 2020** e **Best Label 2020**. A decretare il vincitore Best Beer 2020 è stata chiamata una giuria formata da esperti, biersommelier, degustatori Ais e mastri birrai, presieduta da **Romano Gnesotto**, consulente di Solobirra e Sommelier Ais, che ha selezionato le migliori



birre non pastorizzate tra le 303 iscritte, decretando i primi tre classificati in 28 categorie, dalle *Pils* alle *Birre alla frutta*. Ad aggiudicarsi il premio Best Beer 2020 come migliore birra per gusto, proprietà organolettiche e materie prime utilizzate è stata **Doppelbock** di **Darf Birrificio Artigianale**, birrificio di Boario Terme, in valle Camonica. Darf Birrificio Artigianale è anche tra i birrifici che hanno raggiunto il maggior numero di podi, assieme al **Birrificio La Villana** di Grantorto in provincia di Padova e il **Birrificio La Curtense**, di Monterotondo in Provincia di Brescia. Tra le 98 etichette originali che si sono sfidate nel concorso Best Label 2020, si è posizionato al primo posto **Basile ADV** di Andrea Basile che **per la birra Boom**

Per 4 giorni, dal 2 al 5 febbraio, il quartiere fieristico di Riva del Garda è stato il “place to be” del mondo ho. re. ca., un crocevia di design, gusto e formazione dove 561 espositori e oltre 28.500 operatori professionali hanno scritto con entusiasmo la ricetta italiana dell’ospitalità.

Stout del birrifico **Matti da Legare** ha saputo creare un concept forte e originale, di grande impatto visivo. Il secondo premio è andato alla grafica ceca **Jana Benesova** per l'etichetta della **Richard Sveták** del **Birificio Richard**, mentre il terzo a **Dario Frattaruolo per la birra Balena Bianca** del **Birificio sul Mare**. Interessanti i seminari di Hospitality Academy, la piattaforma di aggiornamento e informazione per gli operatori professionali. Per le birre ci siamo soffermati a fare "Il giro del mondo... al femminile, riuscitissima degustazione di 4 birre artigianali di 4 ispirazioni internazionali del Birificio trentino 5+", né potevamo sottrarci al convegno a cura di Teo Musso, fondatore del birificio Baladin e presidente del consorzio Birra Italiana, dal tema "L'importanza della tutela del made in Italy anche nel settore delle birre artigianali. Progetti a sostegno e scenari futuri".



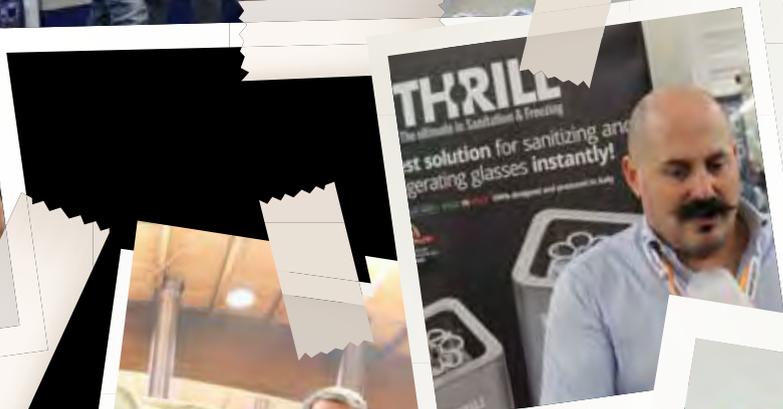
Alt Regensburger Braukunst

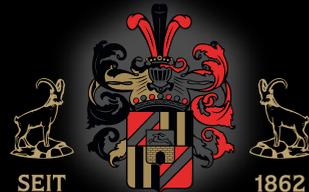


MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

Per informazioni:
Tel. 0464 431101 - info@mutinelli.it
www.bischofshof.de





KÜHNBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

*la birra
bavarese
dal 
italiano*



APPUNTAMENTO CON
BEER&FOOD ATTRACTION
E BBTECH EXPO
DAL 20 AL 23 FEBBRAIO 2021.

Beer&Food Attraction e BBTech Expo hanno confermato di essere un appuntamento b2b in cui eccellenze birrarie e top del beverage (acque, soft drinks, spirits), food di qualità per il canale horeca e tecnologie più avanzate offrono opportunità di business a chi sceglie birre e bevande quale binomio propulsore di nuovi format di locali, aperti a nuove occasioni di consumo.

Beer&Food Attraction e BBTech Expo 2020

FIERE

IEG, Italian Exhibition Group, ha saputo riunire tutta la filiera del beverage dedicata al fuori casa creando una kermesse che è cresciuta sul fronte internazionale e che ha mantenuto la promessa insita nello sviluppo del brand: inserire il food quale componente del successo... "the eating out experience show". I numeri parlano chiaro, oltre 33.000 presenze e oltre 1.300 buyers (+30% sul 2019) da 70 Paesi, così come è chiaro il successo ottenuto grazie a collaborazioni strategiche intrattenute, a vario titolo, con Unionbirrai, Italgrob Federazione Italiana Distributori Horeca, FIC Federazione Italiana Cuochi, Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi, CAST Alimenti, Assobirra e Mineracqua. Un gioco di squadra apprezzato dagli operatori, che hanno accolto con pieno favore la riproposizione dell'**International Horeca Meeting**, organizzato da **Italgrob**, il concorso **Birra dell'Anno** di **Unionbirrai** e i **Campionati della Cucina Italiana**, la più importante e completa competizione italiana per tutte le categorie della cucina,



organizzata dalla **Federazione Italiana Cuochi**. Cresciuti anche i momenti di incontro, grazie agli eventi organizzati nelle varie arene e nei laboratori dedicati a workshop, approfondimenti e meeting di formazione e aggiornamento. Sugli scudi il Pizza Experience e il Mixology Lab.

BBTech Expo si è confermata la più esauriente offerta di tecnologie e attrezzature per la produzione e il confezionamento di bevande. Stand affollati nelle giornate e grande soddisfazione di business grazie a questa formula, unica in Italia, di intra business tra produttori di bevande e di macchinari.



est. 2010

10
JAHRE

BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

La tradizione tedesca ha un nuovo stile



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOPEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

Nel contesto di Beer&Food Attraction 2020 si è tenuto per il secondo anno consecutivo l'evento organizzato dalla Federazione Italgrob che riunisce gli stati generali dell'Horeca, produttori, distributori e pubblici esercizi rappresentati da F.I.P.E.

INTERNATIONAL HORECA MEETING

FIERE



I green al centro delle strategie di sviluppo dell'Ho.Re.Ca.: questo il tema centrale dell'incontro riminese, ma oltre che della sostenibilità ambientale si è parlato anche di responsabilità sociali del mercato del fuoricasa. Non sono mancati attività di B2B, presentazioni di nuovi prodotti come è nella tradizione di questo speciale evento.

Dobbiamo affrontare con fermezza e intelligenza... grandi temi etici e concreti come l'orientamento ecologico green e quello delle tassazioni, ha evidenziato il Presidente Vincenzo Caso.

Lino Enrico Stoppani, presidente della FIPE-Confcommercio ha dichiarato: *... il tema della sostenibilità ambientale va inteso in senso allargato... come sostenibilità economica e sociale...il settore dei pubblici esercizi sconta oggi numerose criticità che richiedono più sinergie tra i diversi attori della filiera.*

Per l'industria sono intervenuti: il Comm. Enrico Zoppas Presidente del Gruppo San Benedetto, Nunzio Savasta Direttore Commerciale del Gruppo Lete, Vieri Ceccherini proprietario di

Acqua San Felice, Giacomo Caetani Direttore Marketing San Pellegrino e il Dott. Carlo Pontecorvo Presidente del gruppo Ferrarelle. Per i Soft drink sul palco Marcello Pincelli A.D. Pepsico Italia, Pierfranco Casadio Direttore Commerciale di Conserve Italia e Giammaria Ambrosi Direttore Vendite Cedral Tassoni. Hanno concluso gli interventi delle aziende Francesca Benini, direttore commerciale Cantine Riunite & CIV, Giorgio Serena proprietario di Serena Wines ed Enrico Galasso A.D. Birra Peroni. Il congresso, poi, ha toccato anche lo scottante tema della "Plastic e Sugar Tax". I dati del settore sono stati presentati da Marco Colombo di IRI, a seguire il dibattito tecnico-politico è stato implementato da Michele Cason Presidente Assobirra, Giangiacomo Pierini Vicepresidente Assobibe ed Ettore Fortuna Vicepresidente Mineracqua. In conclusione, le interessanti note tecnico legislative esposte da Marco Ravazzolo Responsabile Ambiente aree politiche industriali Confindustria che ha parlato dei divieti illegittimi, i cosiddetti plastic free.

PLUS EIGHT BIO TONIC WATER

PRODOTTA IN ITALIA E
DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA

F&G
www.fg-srl.it



il Meglio
per il tuo
Cocktail
Premium



WWW.PLUSEIGHT.IT



Birra&Sound

A BEER&FOOD ATTRACTION

FIERE

Rimini per noi di Birra&Sound è la fiera della birra per antonomasia. Negli anni sono cambiati struttura, direzione, nomi dell'evento, ma dal 2000 il nostro stand c'è sempre stato. E con grande piacere stiamo vedendo questa fiera tornare ai fasti che furono, i dati di Beer&Food Attraction sono indicativi di un progress costante, nel numero degli espositori e dei visitatori, delle tematiche e delle iniziative, tutto è foriero di futuri successi. Il 2020 ha visto, devo dire come sempre, il nostro stand affollato di clienti, conoscenti e amici, ma si è anche caratterizzato per le sue iniziative, a partire dalle numerose interviste ai responsabili di aziende del nostro settore, per le quali devo spendere un ringraziamento ai nostri operatori che sono riusciti a pubblicarle tempestivamente sul web. Anche questo anno è stato conferito l'attestato di merito al miglior **Degustatore di Birra**, premio giunto alla sua 5ª edizione. Dopo Roberto Parodi, Flavio Boero, Mauro

Pellegrini e Massimiliano Dubini, il titolo per il 2019 è stato assegnato a **Domenico De Conti**, formatosi all'Università della Birra e diplomato biersommelier all'Accademia Doemens, uomo birra di Cuzziol spa, nello specifico responsabile commerciale Italia di Cuzziol Craft, divisione aziendale specializzata in birre e distillati. Novità assoluta di questa edizione è stato invece un nuovo riconoscimento, **Craft Beer Selector**, assegnato a quei distributori che si sono distinti per il posizionamento di birre artigianali. Ben 3 aziende hanno brillato nel 2019, **Beer Solution** di Roma, **Behop** di Besana Brianza (MB) e **Frimid Ale** di Grasso (BG). Ultima novità di questo anno la partecipazione nel nostro stand di **Ad Horeca**, una delle realtà formative più qualificate del settore a livello nazionale ed internazionale, il cui obiettivo è dare supporto a tutti coloro che desiderano acquisire maggiori competenze nel mondo Food&Beverage.



„Geh Liestl,

AUF DI SAN'S ALLE SO NARRISCH“



Das Helle Original aus Moos



MARKETING SERVICE s.r.l.

BONONIA

**Agenzia Generale
per l'Italia**

www.bononiamarketing.it

Email:

bononia.marketing@live.it

www.mooserliesl.de

Curiosando fra gli stand

Warsteiner si è riproposta con il suo stand "concept pub" che avevamo conosciuto lo scorso anno e con due preziose novità, due specialità belghe che si aggiungono alla già conosciuta Blonde; sentiamo le parole di Luca Giardiello, Amministratore Delegato di Warsteiner Italia: *Siamo contenti di lanciare al Beer & Food Attraction la gamma Pater Linus che oltre alla specialità Blonde, presente nel nostro portfolio dal 2017, può offrire un'eccellente birra Blanche e Triple. Due stili di birra belga sempre più richiesti. Si consolida così ulteriormente la nostra offerta delle birre speciali in fusto, presidiando un segmento importante come quello delle birre belghe d'abbazia.*



Divertentissimo il Beer Truck del micro-birrificio **Giesinger Bräu** che prende il nome dal quartiere Giesing di Monaco di Baviera. Un piccolo birrificio che brassa, attingendo alla cultura birraia bavarese, birre fresche, non filtrate e non pastorizzate. Le abbiamo potute degustare a Rimini grazie a colui che le sta facendo conoscere anche in Italia, Martin Riederlechner, uomo di grande esperienza commerciale in questo settore.



Altro birrificio artigianale, questa volta proveniente dal Belgio, che ci ha attratto perché a distribuire le sue birre è un'azienda che stimiamo, la Di.Be.R. di Vittorio Veneto. Si tratta di **Cornelissen Brouwerij**, nato nel 1859 e rimasto familiare da 6 generazioni. Produce birre deliziose e decise, anche toste. La selezione DI.BE.R. è King Mule Ipa, Luxury Lager, Pax Pils, Herkenrode Cister Blonde, Herkenrode Vesper Triple, Herkenrode Noctis Brune.

Infine un amico di vecchia data, **Giovanni Stravato**, che ci ha fatto riscoprire il piacere di bere una Hommelbier e una Kapittel Prior della Brasserie Van Eecke, acquistata nel 1962 dalla famiglia Leroy e quindi vanta in portfolio le birre Cuvée Watou, non solo, anche la Brouwerij Musketeers con la linea Troubadour e Belgian Bucket List.



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
www.weltenburger.de –  **Weltenburger**

La Birra è di casa a Rimini

Beer & Food Attraction 2020 vede Ritual Lab birrificio dell'anno, il trionfo delle NEIPA, l'innegabile estro italiano e la ricerca d'illuminanti collaborazioni brassicole: perché fare birra è bello, ma farla insieme è ancora meglio.

RENTON

Bonny è la prima NEIPA del 2020 del birrificio Renton (Fano). Lievito da New England e abbondante luppolatura con gli americani Citra e Mosaic. Ma la differenza con le altre NEIPA del birrificio la troviamo nell'HBC522, un luppolo sperimentale. Il bouquet è quello classico dello stile, dove emergono forti sentori esotici (papaya, ananas, mango) e verdi di pino e resina. In bocca il fruttato si affianca a una fresca nota di aghi di pino, resina, lievito. Bevuta scorrevole, "da succo d'arancia a ferragosto!" affermano Andrea ed Elia.

BONAVERNA

Parliamo di una creazione di Vincenzo Follina, incoronato Birraio Emergente al Birraio dell'Anno 2020, e dei ragazzi di Menaresta. La Never Mild the Bollocks è una Mild fragrante e caramellosa e di nocciola, accenni di spezia, dalla consistenza quasi cremosa, come ci si aspetta dallo stile, con un corpo leggero, liscio e vellutato. C'è chi dice che si ritornerà a bere in stile Anglosassone, cosa che grazie a birre come questa, risulterebbe decisamente facile. Se non addirittura allettante.

MENARESTA

Oltre alla collaborazione già menzionata, mi sono fermata ad assaggiare un'altra creazione del birrificio Menaresta che si è avventurata in un progetto coraggioso: la Sidreria Formenti. "Sidri lontanissimi dalla stucchevolezza "melosa", ma "di pura mela", senza ingredienti o aromi aggiunti; secchi, complessi, di facilissima beva, dove il gusto primario della materia prima, appena accennato, si integra ai sentori secondari derivati dalla fermentazione e dalla maturazione in legno". Ecco allora tre sidri (in attesa di tanti altri). L'Extra Brut: spumante di mele fermentato in acciaio e maturato su *S. bayanus*. Il Sidro Madre, sidro acido fermentato con lievito madre



(da panificazione) e maturato in botti ex vino, rifermentato poi in bottiglia. L'Extra Brett: un sidro a fermentazione spontanea inoculato con *Brettanomyces* e maturato in botti di derivazione vinicola, rifermentato in bottiglia. Un progetto frutto dell'amore di un birraio contadino, Enrico Dosoli. Un progetto al quale auguro un lungo respiro in questa estate artigianale italiana.

AMERICAN BREWERS ASSOCIATIONS (BA)

Presente con una selezione di birre e birrifici artigianali americani davvero notevole, e con lo stand presenziato da Lotte, Bill del birrificio Rogue, Chris del Virginia Beer Company, Oscar Blues Company e Ricky della Cobex Italia: segnale molto importante che dimostra il fermento del mondo della birra artigianale in Italia e la crescita dei locali specializzati. Assolutamente interessante e coinvolgente lo show cooking gestito da Adam Dulye. Come *Executive Chef* della Brewers Association, Adam Dulye si occupa della pairing tra birra artigianale e piatti della cucina contemporanea. Presso la BA, Adam gestisce il lato culinario di numerosi eventi tra cui SAVOR, il Great American Beer Festival e la World Beer Cup. Adam è stato coautore del corso Beer & Food di CraftBeer.com, progettato per scuole di cucina e professionisti del settore, disponibile anche on-line. Durante lo show cooking si è parlato di birre in stile IPA abbinato allo street food più in voga (anche se dire in voga per dire più cool, fa più *demodé* che cool) negli Stati Uniti: il pollo fritto. Una panatura generosa e croccante, un ripieno morbido e piuttosto delicato per quattro birre americane conosciute al più degli amanti della birra artigianale. È stato un piacere averlo ospite attivo al Beer Attraction!

BIRRIFICIO LAMBRATE

Lo stand del Birrificio Lambrate è una tappa immancabile per ogni appassionato. Anche solamente per l'iconico Monarca che rappresenta di per sé un'attrazione della fiera. Ma anche per la grintosa proposta che anno dopo anno mette Lambrate all'interno della cerchia dei birrifici che spicca per voglia di collaborare con altri grandi maestri del settore. Ho assaggiato la loro nuova NEIPA, spinta dalla grande curiosità di questa collaborazione coi vincitori di Birraio dell'Anno 2020, Cecilia e Matteo del Birrificio MC77. Punk 77 è una NEIPA profumata e di gran beva. Ma devo confessare che questa birra è stata eclissata dalla Festa Nuda: Pastry Stout, o meglio Barrel Aged Imperial Pastry Stout suadente e ricchissima, frutto della collaborazione con the White Hag Irish Brewing C

ompany. Gli ingredienti, il passaggio di 4 mesi in botte e il contatto con caffè (Chingama- Perù) donano aromi di vaniglia, un delicato profumo di whisky e legno tostato. Il tutto superato di



prepotenza dalle pastose note cioccolatose, di caffè, frutta rossa molto matura e passita, caramello, mouu e vaniglia. Una birra fantastica, assolutamente da provare... che si ami o meno questa tipologia di birra.

THERESIANER

Una bella birra presentata dal giovane e brillante birraio Michele Scantamburlo, che da qualche mese si aggira nella sala cotte di uno dei più famosi birrifici d'Italia. Mi parla della nuova Belgian Strong Ale. Vezzosa e decisa, punte di nocciola tostata, dolcissimo caramello, biscotto, fumi alcolici, e un delicato aroma speziato. Piaciona, piena, riscaldante è sicuramente una birra dal carattere invernale ma che non teme le migliori cene estive con gli amici del rugby.

PODERE LA BERTA

Non si ferma la creatività e l'acume dei ragazzi di Podere La Berta Craft Beer, che per la loro prima Collaboration Beer scelgono Nevel Artisan Ales (Olanda). La loro nuova creazione si chiama Macchia, Farmhouse Ale nata da un incontro al Villaggio della Birra, un meraviglioso festival, nell'altrettanto meravigliosa cittadina Senese, Buonconvento. Ce la racconta Marco Mignola, il giovane birraio: "Macchia germoglia dagli splendidi paesaggi toscani che ci hanno ispirato per l'uso di tre ingredienti in quello che possiamo definire un "gruit" toscano - una miscela di erbe tradizionalmente

utilizzate per aromatizzare la birra: ginepro, cipresso e foglie d'ulivo. Sia il naso che la bocca sono inondati di note acide (grazie alla cultura del lievito Nevel) e vinosi (il risultato di aver trascorso 6 mesi in botti di Chardonnay) e dall'amaro erbaceo, ma insolito, ottenuto proprio dall'estrazione del verde parti delle piante tipiche del pennello toscano. Il finale secco, dovuto alla riduzione quasi completa degli zuccheri, lo rende estremamente rinfrescante"

BIRRA PERUGIA

Luana e Luca come al solito portano a casa bei premi più che meritati: tre anche quest'anno.

Uno per la Suburbia, collab con Bruno Carilli di Toccalmatto. *"È con lui che abbiamo pensato e realizzato questa. Dunque non poteva che guardare all'Inghilterra, ai suoi stili, alle sue atmosfere. Tradizionale e innovativa al tempo stesso, esprime l'essenza della cultura brassicola britannica in chiave decisamente rock! Si tratta di una English IPA molto classica, con soli malti (100% Maris Otter Floor) East Kent Golding. Il deciso dry hopping, che dona sensazioni resinose e balsamiche, la rende complessa e seducente, ideale compagna di lunghe bevute".* La Cosmo Rosso è invece un'Amber Ale dove i luppoli le conferiscono una bella nota agrumata di pompelmo rosa, arancia (anche un tocco di marmellata), delicate note resinose di pino ed erbe verdi su una base di biscotto dolce deliziosa. Una birra eccezionale, per aromi e pulizia, che ha vinto l'oro nella categoria.

LA CASA DI CURA

Fatico a trovarli nel nord dell'Italia, quindi ogni Beer Attraction è buono per fiondarmi allo stand di Alfredo a provare le tante novità. Quest'anno sono rimasta ammaliata da Montal, IGA (Italian Grape Ale realizzata con il celeberrimo Montepulciano d'Abruzzo) prodotta in collaborazione con Cantina Indigeno. Elegante, dalla fine effervescenza e dalle fresche note di uva e frutti di bosco, ha un eccezionale bouquet che spazia tra le note vinose e leggere essenze maltate, per ritornare con qualche spunto acido che giova anche alla bevuta. La si trova sia in bottiglia e in fusto, in edizione (ovviamente) limitata.

OPPERBACCO

Da anni conosco il birrifico Opperbacco e Luigi Ricchiuti, è stato uno dei primissimi birrifici che ho visitato quando ho iniziato ad appassionarmi di birra artigianale. È stata una emozione enorme veder salire lui e i suoi ragazzi sul podio a ritirare ben quattro premi, tra cui le sue sperimentazioni ibride e spontanee. Magistrale la Nature Terre Caprera, dove i *Brettanomyces* isolati dalle bucce (che riposano col mosto nelle botti in birrifico) di uve Montepulciano d'Abruzzo influenzano sostanzialmente il bouquet e l'aroma. La fermentazione e maturazione durano un anno in botti di rovere ex vino. Inoltre luppolo autoctono suranné, farro di Santo Stefano, pied de cuve di Montepulciano d'Abruzzo



Tenute Caprera che le dona il suo tono agrumato e note di frutta a bacca rossa tra quali spicca una fresca ciliegia. Opperbacco è sicuramente il birrifico da tenere sott'occhio quest'anno. Ancora i miei più affettuosi complimenti.

BIRRA MASTINO

Ricordandovi che la loro è la migliore Pilsner d'Italia (1291 Bohemian Pils), ho assaggiato la nuovissima San Zen, disponibile sia in fusto che in bottiglia. Una Doppelbock che ha vinto la medaglia di bronzo per il suo stile, che entra nella linea fissa del birrifico di Verona. Piena, morbida, dalle dolci note di frutta secca tostata, frutta rossa matura e disidratata, caramello e un tocco di miele di castagno affiancate da fini note speziato (luppoli Tettmanger e Mittelfruh). Corpo e anima strutturata per una birra splendida che non può mancare nella selezione di un locale che punta sui migliori birrifici italiani.

COBEX ITALIA

Per chiunque volesse provare le migliori birre artigianali degli Stati Uniti abbiamo una bella notizia. Cobex Italia importa direttamente da Denver, con trasporto refrigerato, i migliori birrifici artigianali di quella che è considerata la patria della birra artigianale statunitense: il Colorado. Il loro magazzino refrigerato si trova a Milano e le consegne partono per tutta Italia, sia per distributori che per locali che vogliono inserire nel loro portafoglio

birrifici quali Denver Beer Company, Great Divide, Ska Brewing, Upslope e Paradox Beer Company, che per chi è appassionato alle fermentazioni spontanee, segnalano come birrificio da provare assolutamente.

BIRRA AMARCORD

Parli di Rimini e parli di Amarcord. Il birrificio romagnolo quest'anno ha presentato in fiera, una nuova creazione del mastro birraio Andrea Pausler: L'Originale, che incontra l'onda delle birre chiare a bassa fermentazione dal profilo aromatico e gustativo delicato e dal corpo leggero. *Amarcord, L'Originale è la nuova birra di casa nostra. Quando nasceva il mondo di Birra Amarcord, con il Norton Brewpub a Rimini, nasceva "La Prima Donna" la prima birra prodotta dal nostro marchio. Abbiamo ritrovato la ricetta originale e l'abbiamo rivisitata, migliorata e creato una birra non filtrata. Proprio come l'Originale".*

BREWDOG - ALES & CO.

Chi dice che la birra piccola è immorale, ha torto. Chi dice che la birra analcolica non è birra... Beh. Uno, non conosce gli ultimi trend. Due, non ha assaggiato la AF (Alcohol Free) di Brewdog, portata in fiera da uno dei maggiori e più conosciuti distributori di birre craft in Italia: Ales & Co. La AF mi ha stupito perché finalmente è una birra senza alcol (o meglio, <0,5% vol.) che non sa (solo) di dolcissimo mosto di birra, ma ha una discreta complessità luppolata che sconfinava sul profilo fresco di una Session IPA come si deve. Il tocco "furbo" lo dobbiamo al lattosio e all'avena, che in combinazione creano un mouthfeel cremoso e una buona sensazione di pienezza che va a soddisfare il palato che fin troppo spesso si trova di fronte non solo a birre senza alcol sciate, dolcissime e watery/ acquose. Qui invece troviamo sia al naso che al palato della frutta (esotica e agrumi) e quella buona pienezza che soddisfa un consumatore appassionato che cerca di bere, senza giocare patente o una litigata post sbronza con la compagna (o il marito).

MIKKELLER - INTERBRAU

Freschissima la notizia della distribuzione in esclusiva di alcune referenze del birrificio, o meglio del birraio che ha promosso il movimento craft forse più di tutti negli ultimi dieci anni, diventando immagine del movimento un po' in tutto il mondo: Mikkeller.

Il progetto trova respiro nei canali distributivi di Interbrau, lanciando in modo continuo le birre (o meglio gli stili di birra) che più hanno riscosso successo e che (appunto come stili di birra) si intuisce saranno scelte vincenti all'interno dell'offerta di un rivenditore specializzato.

Interbrau si occuperà di distribuire con continuità sei referenze che per rotazione e gusto si sono dimostrate essere le scelte mi-



giori. In listino troviamo vari formati (bottiglia, lattina e keykeg) di Blow Out, Hello Ich Bin Raspberry, Peter, Pale and Mary, Evergreen, Heated Seats, American Dream Extra Dry Hopped e Germanic Style Organic (biologica) Pilsner.

BIRRA DEL BORGO

Che piaccia o meno, io candidamente vi confesso che il progetto Colle Rosso lo trovo sfolgorante. Del birrificio che è stato icona del movimento italiano rimane una tiepida ma fervida anima crafty. Basta assaggiare la Round Overnight, blend di birre spontanee con lamponi (500 kg), raffreddata durante la notte in vasca aperta, fermentata spontaneamente senza aggiunta di lieviti in botte, lasciata 3 anni e poi miscelata con botti diverse. Si sono utilizzate botti di Calvados di 3 anni, botti di Montepulciano di 3 anni e botti di Amarone di 4 mesi, questo il blend fatale. L'acidità la fa da padrona, seguita da ossidazione, fiori e l'intensa e tagliente aroma di lampone che conferisce anche una discreta dolcezza. Buona sopra ogni dubbio: acidità elegante e pulita, nota fruttata agrodolce affilata e piacevole, retrogusto lungo e carezzevole. Altra creazione è la Lost Barrel, che prende il corpo un'Imperial Russian Stout che, dopo aver riposato per due anni in barrique seguendo le regole del metodo Solera, incontra l'Aceto Balsamico. Il risultato è una birra nera, ricca, corposa. Decise note tostate e di frutta rossa che abbracciano quelle legnose, e l'aceto balsamico che regala un taglio agrodolce nel finale aggiungendo complessità e persistenza. Bella esecuzione.



In Via degli Orti 12, Trento, un ristorante/pizzeria, aperto tutti i giorni, che si è distinto per la qualità dell'offerta gastronomica e per l'accoglienza dei suoi ambienti. Una gemma nel cuore di Trento che brilla per semplicità e raffinatezza.

ORSO GRIGIO

Ristorante - Pizzeria

LOCALI

di Anna Ferretti

Siamo in pieno centro storico a Trento, vicinissimi al Duomo e dietro le antiche mura del Castello del Buonconsiglio, il più importante complesso monumentale della regione. Qui troviamo uno dei ristoranti di maggior rilievo della città, si tratta dell'**Orso Grigio**, gestito con amore e dedizione dalla **Famiglia Santoni**. Abbiamo parlato con **Adam Santoni**, proprietario e gestore, che ci presenta questo delizioso locale. Le sale, calde e accoglienti, riescono ad ospitare circa cento commensali, inoltre, è presente un meraviglioso giardino, interno alle mura, ben curato, perfetto per pranzi e cene all'aperto. L'arredamento è elegante e sofisticato, dominano le tinte panna e terra; l'essenzialità delle linee rette viene interrotta dalla sinuosità di sedute a divanetto circolari e dagli archi che inframezzano le sale, creando dei mini ambienti intimi. La luce è calda e ben diffusa, il clima romantico, di classe. Uno staff giovane e ben preparato accoglie una clientela per lo più signorile, famiglie e coppie che amano godere di ottimo cibo conversando amabilmente. L'offerta gastronomica è varia e adatta a tutti i gusti, fortemente legata alla tradizione del territorio e ad un'attenta selezione delle materie prime, con particolare attenzione alla stagionalità. Adam ci parla della grande cura dedicata alla scelta degli ingredienti, un esempio di ciò si riscontra nella sua pizza *biologgera*. Si tratta di una pizza ottenuta grazie ad un impasto a base di farina di grano kamut e amaranto (chiamato dagli aztechi il *grano degli dei*), senza glutine, facil-





mente digeribile, gustosissima, da provare! Un menu ricco di sapori, dai formaggi al risotto allo zafferano, passando per le carni di prima scelta, il tutto con uno sguardo proiettato al futuro, ma con i piedi ben saldi in un passato di tradizioni culinarie eccellenti. Non di meno l'offerta birraia, oltre ad una selezione di birre artigianali italiane di eccellenza e grande stabilità, troneggia sulla spina del locale il marchio **Hofbräuhaus Traunstein**. Adam ce ne parla entusiasta: *Abbiamo scelto una birreria che non avesse dimensioni esorbitanti, che puntasse alla realizzazione di un prodotto di alta qualità, una vera chicca! In zona siamo gli unici ad avere le loro birre e ne siamo soddisfatti.* Tre le birre selezionate: la **1612er Zwicklbier**, una birra per intenditori, chiara, non filtrata, la **Weissbier Spezial Edition**, specialità al frumento e prodotto esclusivo per la ristorazione e la **Pils**, fresca, frizzante, dal corpo fine e leggero. Tutto ciò è reso possibile grazie all'azienda di distribuzione **Enterprise s.r.l.**, importatrice esclusiva per l'Italia dei prodotti dello storico birrifico bavarese. Che cerchiate un ristorante per una cenetta a lume di candela, un posto dove organizzare compleanni, matrimoni o meeting di lavoro, o gustare semplicemente una buona pizza, accompagnata da una birra *come si deve*, l'Orso Grigio fa decisamente per voi! Non crediamo sia un caso che la famiglia Santoni, oltre all'Orso Grigio, sia proprietaria di altri due locali rinomati in quel di Trento (Doc e l'Antico Pozzo). Insomma Santoni è Qualità, senza alcun dubbio!



Siamo in Viale Mazzini 220 a Frosinone. Qui troviamo una pizzeria, anzi, una Pizzeria. In pieno centro storico, Luca Mastracci ci mostra la sua realtà, un locale fatto di materie prime selezionatissime, di birra ottima, di emozioni uniche.

PUPILLO

*Niente di nuovo,
Pura Pizza*

di Gianna Cassetta

Dopo il successo della pizzeria a Priverno, in via Matteotti 29, Pupillo apre i battenti anche a Frosinone, sempre con gli stessi obiettivi: offrire un prodotto in cui gusto e qualità viaggiano di pari passo. Il proprietario e pizzaiolo è **Luca Mastracci**, alias *Pupillo*, con il quale abbiamo avuto il piacere di parlare. Luca è un uomo giovane e talentuoso, un vero leader, che, anche in un momento delicato come questo, ha a cuore la sua attività, frutto di sacrifici e passione, e i suoi dipendenti, giovani e professionali. Pupillo è un ristorante fresco ed accogliente, che può ospitare fino a trecento persone. Una clientela di tutte le fasce d'età qui trova non solo un posto dove gustare l'ottima cucina di Luca, ma anche un luogo dove, sottolinea il proprietario, essere coccolati, grazie ad uno staff cordiale e presente. Lo stile è moderno, lineare e luminoso. I colori essenziali: oltre alla scala di grigi che domina nell'arredamento, crea un piacevole contrasto il legno chiaro del bancone e il rosso...della pizza! Una pizza davvero incredibile quella di Pupillo, cotta in due forni importanti che riescono a raggiungere la temperatura ottimale per una cottura perfetta (450° circa). Un'attenzione incredibile alla selezione degli ingredienti (Luca è entrato da poco a far parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi e dei Pizzaioli) è il fiore all'occhiello della pizzeria. Dal fior di latte di Alveti & Camusi, creato miratamente per la pizza di Pupillo, alle farine del Molino Polselli, passando





per ortaggi e carni prodotti da aziende agricole locali nell'arco di 30km dal locale. Oltre alle pizze classiche, Pupillo propone pizze Twist, in cui variano gli ingredienti tradizionali con altri speciali, ad esempio la classica Tonno e Cipolla lascia spazio alla cipolla di Tropea e al Datterino Giallo. Ci sono poi le Pizze Pupillo, nelle quali la fantasia del pizzaiolo sconfinava in sperimentazioni apparentemente ardite, ma vi garantiamo deliziose. Infine le Pizze Stagionali, a rimarcare l'importanza della stagionalità di un prodotto non *stressato*, naturale. Inoltre fritti di produzione da leccarsi i baffi, come la Frittatina di Pasta e il Supplì al Telefono. Dalla selezione gastronomica passiamo a quella beverage, che, oltre a vini di cantine locali, ospita nella sua selezione di birre due classiche **Amarcord**: la storica **Gradisca**, *lager* chiara fresca e ben bilanciata, e la **Volpina**, una *red ale* tutta italiana dai riflessi ramati con un corpo pieno e strutturato. La scelta birraia di Luca è ricaduta su Amarcord per motivazioni ben precise: *cerco birre buone, stabili e italiane. Amarcord soddisfaceva tutte le mie esigenze, ne sono entusiasta*. In conclusione Pupillo è, senza ombra di dubbio, destinato al successo, un successo che affonda le sue radici in un pensiero semplice, ma efficace: gioco e divertimento per un prodotto che sappia di buono. Sì, perché Luca inizia a fare la sua pizza da bambino, perché sua mamma non sapeva farla, e da allora non ha mai smesso di giocare.



di Guja Vallerini

MÜNCHEN

Hofbräu Kellerbier

Torbida

Dalla “birreria di Corte”, Hofbräuhaus, fondata nel 1589 dal duca Guglielmo V, ad una “birra di tutti” simbolo dell’arte brassicola monacense, la riscoperta di una birra antica che rappresenta la storia di HB München.



IN VETRINA

Per chi ama la birra, riscoprendone le origini, le tradizioni, il legame con il territorio che come tutti i prodotti “alimentari” sa esprimere, gustare una Kellerbier è un piacere particolare che ha il sapore della riscoperta del tempo che fu. Già, perché le Kellerbier, ossia le birre di cantine, ci riportano ad un mondo in cui la birra si beveva direttamente nelle cantine scavate sottoterra dai birrifici perché erano i luoghi in cui veniva accumulata la neve che avrebbe permesso di mantenere ad una buona temperatura di conservazione il prodotto anche nella calda stagione. Era il tempo che fu, appunto, oggi con il sistema di refrigerazione la Kellerbier non è più relegata ad un particolare momento dell’anno, è fruibile sempre. Quando oggi diciamo Kellerbier ci riferiamo a birre “giovani”, soprattutto in stile lager, normalmente bionde o leggermente ambrate, certamente non filtrate quindi naturalmente torbide ma soprattutto ci riferiamo al loro territorio di origine, la Baviera, nello specifico





la Franconia o Monaco. Sono birre che hanno riconquistato ruolo negli ultimi 20 anni circa, a segnalare la maggior attenzione del consumatore verso una cultura della birra a lungo da noi ignorata, un'autentica riscoperta di gusto e sapore che fa considerare le Kellerbier birre "speciali". Una birreria con una storia antica come la HB München ci ripropone ora una birra che narra la sua storia e la sua evoluzione, la **Hofbräu Kellerbier torbida**, specialità non filtrata a bassa fermentazione per veri intenditori di birre tradizionali.

La HB Kellerbier offre un'esperienza gustativa straordinaria, veramente una birra cruda non filtrata per momenti speciali. Di colore brillante leggermente ambrato, naturalmente torbida, con schiuma chiara compatta, gode dei migliori malti e di una varietà di luppoli selezionati, quali Hercules, Perle, Magnum e Select, che le conferiscono un aroma unico ed un aspetto caratteristico. Una Kellerbier corposa che conserva il carattere originale dell'antica tradizione birraria.

Una birra facile da bere, da gustare da soli o in compagnia ma anche di grande versatilità negli abbinamenti con il cibo. Si sposa bene con zuppe e pastasciutte, ottima con carni bianche, anche lavorate, e con arrosti speziati, perfetta con formaggi di latte vaccino a pasta molle e crosta fiorita come il camembert o brie, ideale per dolci alle noci o alle mandorle, tipo torta mantovana.

Scheda tecnica

Gradazione Alcolica: 5,1% vol.

Gradi Plato: circa 11,8

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

Luppoli: Hercules, Perle, Magnum, Select

Unità di amaro: 24 IBU

Colore: brillante, leggermente ambrato

DISPONIBILE TUTTO L'ANNO

FIRESTONE WALKER

by Quality Beer Academy

Fiore all'occhiello di **Quality Beer Academy**, progetto di divulgazione e promozione della cultura birraia creato da Radeberger Gruppe Italia, è il marchio californiano **Firestone Walker Brewing Company**.

Si tratta di un nome di grandissimo prestigio, simbolo di innovazione e gusti straordinari, il risultato di un'ineccepibile reinterpretazione della tradizione brassicola europea, in modo particolare inglese, belga e tedesca.

Le origini del birrificio, oggi con 3 sedi, Paso Robles, Buellton e Venice, risalgono agli anni '90, in seguito ad un incontro cruciale, quello tra **Adam Firestone** (l'Orso) e **David Walker** (il Leone, suo cognato), i fondatori. Entrambi legati da una profonda passione per la birra, ma con alle spalle storie ed esperienze diverse, palesano il desiderio di creare un prodotto birraio unico, con una identità ben definita. La famiglia Fire-

stone aveva terreni dedicati alla viticoltura con annessa cantina, e Adam, che sin da adolescente aveva manifestato più interesse per la birra che per il vino, decide di usare questi terreni per realizzare il birrificio.

La prima cotta dei due fondatori è una birra fermentata in botti di legno, ispirata alle inglesi, la birra DBA (Double Barrel Ale). Questo prodotto, e il progetto in generale, è dovuto al mastro birraio Jeffers Richardson, assunto dai due soci con la precisa richiesta di replicare lo stile tipico della cittadina inglese Burton Upon Trent. Fu lui a partire per il Regno Unito e a studiare il Burton Barrel Brewing System. Tornato in America replicò e perfezionò il sistema, brevettandolo come **Firestone Union Oak Barrel Brewing System**, e realizzando la prima cotta di DBA. Era il 1996...il birrificio era a tutti gli effetti in attività. Solo nel 2001 il sito principale di Firestone Walker si stabilirà





Adam Firestone



David Walker



Matt Brynildson

a Paso Robles, dove sarà determinante l'arrivo del giovane e talentuoso Mastro Birraio **Matt Brynildson**, il quale, grazie alla sua spiccata creatività, favorirà l'elaborazione delle ricette di punta del gigante americano. Si tratta di ricette innovative e di grande complessità, ma al tempo stesso equilibrate e adatte ai gusti di un incredibile numero di consumatori. Brynildson, detto "Merlin" (Mago Merlino), frequenta il Kalamazoo College, dove approfondisce gli studi sulle caratteristiche e l'uso del luppolo. Successivamente studia al Siebel Institute of Brewing Technology e, dopo diverse esperienze da birraio, entra a far

parte della famiglia Firestone Walker. Da notare che, nel 2007, Matt Brynildson si aggiudica il premio Russel Scherer Award for Innovation in Brewing.

Una *famiglia* di menti fervide quella della Firestone Walker, che si completa nel tempo con l'ingresso di nuovi membri: Jim Crooks, microbiologo che assieme a Brynildson sperimenta con legno e lieviti selvatici nel progetto Barrelworks, di cui parleremo in seguito, Eric Ponce Barrel Program Manager, brillante Barrel Manager che collabora a più linee del birrifico, e Josh Wood, Brand Manager.





Entrando nello specifico delle produzioni è, indubbiamente, bene partire con la linea principale di Firestone Walker: la **Lion & Bear**. Fanno capo a questa linea birre molto diverse tra loro, tutte di grande prestigio e personalità: **Easy Jack**, *Session IPA* dall'aroma intenso, con note di melone e agrumi; **Union Jack**, *West-Coast IPA* caratterizzata da un gusto ricco dai sapori erbacei e maltati, ma anche di papaya, mango e pompelmo; **Mind Haze**, *Hazy IPA* equilibrata, dall'aspetto torbido e opalescente, dominano aromi intensi di frutta tropicale; la serie **Luponic Distortion**, *IPA* in continua evoluzione, nelle quali viene, ogni 90 giorni, modificata la miscela di luppoli; **Fly Jack**, *Hazy IPA* con sole 96 calorie; **Double Jack**, la *Double IPA*, disponibile in tiratura limitata, ha come caratteristiche la presenza di note resinose e aromi tropicali; la serie **Propagator**, ideata nel birrifico Firestone a Venice; la **DBA**, una *British Pale Ale*, fermentata esclusivamente in botti di quercia, ha sentori maltati ed erbacei, di vaniglia e frutta candita, in bocca sfumature di toffee inglesi; **Nitro Merlin**, una *Milk Stout* dal gusto pieno e intenso, con note di caffè e schiuma persistente; infine la **Rosalie**, una *Grape Ale* decisamente unica nel suo genere, fermentata con uve Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, Riesling e Muscat. L'ibis dona a questa birra la colorazione rosata e il suggestivo aroma. Nel 2006 nasce la





linea Vintage, in seguito alla creazione di un blend celebrativo (Anniversary Ale X) in occasione dei 10 anni di attività del birrifico californiano. Si tratta della **Proprietor's Vintage Series**, una serie di produzioni in tiratura limitata, piccoli gioiellini maturati in botte che possono essere consumati fino a dieci anni dalla data di produzione, se conservati in maniera adeguata. Infine il progetto **Barrelworks**, punta di diamante di Firestone Walker, che nasce da un'idea di Jim Crooks, microbiologo all'epoca addetto al controllo qualità del birrifico. Ispirandosi ai Lambic del Belgio, iniziò a sperimentare con i lieviti selvatici e le fermentazioni in legno, dando vita a quest'incredibile produzione. Il progetto Barrelworks è affidato alla sede di Buellton, per non contaminare le produzioni delle altre linee sopracitate. Garantire la qualità di un prodotto "vivo" come la birra Firestone Walker vuol dire avere a cuore le modalità di trasporto per farla giungere integra dagli States in Italia. Quality Beer Academy, già agli albori del progetto di importazione, si è posta il problema e lo ha risolto allestendo una **catena del freddo** che permette in ogni momento del viaggio di queste craft beer di mantenere una temperatura costante di 4,4°C, quella cioè che ci fa gustare appieno la loro freschezza, la complessità degli aromi e del gusto, insomma ci permette di goderne il piacere della bevuta.



QBA QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA



La Birra incontra il Formaggio: Birraccino di Amarcord

Buono due volte!



di Daniela Morazzoni

IN VETRINA

Nell'edizione 2020 di Beer&Food Attraction abbiamo avuto il piacere di gustare una delle novità di **Birra Amarcord**, già presentata nei mesi precedenti all'evento riminese. Insieme all'*Amarcord Tank* e a *L'Originale*, la nuova lager non filtrata, ottenuta grazie all'uso di luppolo in fiore autoctono, anche il particolare formaggio **Birraccino** ha ottenuto un considerevole successo. Proprio in vista del nuovo format della fiera di Rimini, nella quale il *food* ha avuto maggiore rilievo, il birrifico romagnolo ha dedicato parte del suo stand a questa delizia gastronomica, utilizzata da numerosi locali come ingrediente speciale delle sue preparazioni. L'Amarcord Gourmet Italian pub lo ha inserito all'interno di un tagliere di salumi e formaggi, la Brasserie di Rimini come condimento di una pizza, Il Mad4bbq lo ha utilizzato all'interno del suo Pullaccino, un gustoso hamburger, la Salumarina ha aggiunto il Birraccino nella sua piadina a base di salmone e rucola, la Veranda in un tramezzino gourmet. Molti di questi locali hanno continuato a proporre il Birraccino nel loro menu, perché questo formaggio ha delle caratteristiche organolettiche interessanti, ottenute grazie al particolare procedimento di affinamento con cui è stato trattato. È stato infatti modificato il percorso standard di stagionatura del formaggio, mettendolo a





contatto con ingredienti che ne variano la struttura aromatica ed olfattiva. Nel caso specifico il Birraccino è stato affinato con una lager chiara, una birra della linea Classica del birrificio romagnolo: **La Gradisca**. La Gradisca conferisce al formaggio, un latticino a media stagionatura, caratterizzato da una pasta uniforme, morbido e discretamente grasso, dei sentori luppolati e una nota acidula piacevole, lieve. Questa perla di gusto, che presenta esternamente una profumata crosta decorata con orzo e fiori di luppolo, nasce da una collaborazione non nuova a casa Amarcord, ma che ogni volta testimonia il valore sociale delle scelte del birrificio romagnolo. Il Birraccino, infatti, nasce da uno dei formaggi più rappresentativi della produzione casearia della **Comunità di San Patrignano**, ossia il Mucchino, un semi stagionato di latte vaccino al 100% italiano. **Ele-**

na Bagli, titolare insieme al fratello **Andrea** di Birra Amarcord ha dichiarato: *La collaborazione tra Birra Amarcord e San Patrignano arriva da lontano: siamo stati partner durante gli eventi con abbinamenti birra-cibo estremamente interessanti, le nostre birre sono presenti da Spaccio e al Ristorante Vite. Un'amicizia professionale fruttuosa, iniziata in modo graduale con alcuni "esperimenti" di panificazione con le trebbie della birra nell'impasto e proseguita arrivando a realizzare questo prodotto. Per il nostro Birrificio questa collaborazione è fonte di enorme soddisfazione e la qualità e bontà del Birraccino ne sono il risultato. Ecco che il termine *buono* acquisisce un significato bilaterale: da una parte la qualità ineccepibile di questo prodotto (dalla quale consegue un gusto unico, straordinario), dall'altra la bontà relativa all'attenzione sociale nel dare spazio a solidarietà, amicizia e sinergia territoriale.*



Birraio dell'Anno 2019

Ad aggiudicarsi il titolo di Birraio dell'anno 2019 sono stati **Matteo Pomposini** e **Cecilia Scisciani**, di MC77. I due sono una coppia molto affiatata delle Marche, producono birra da oltre sette anni e tra oltre 600 birrai si sono distinti nella manifestazione organizzata da Fermento Birra per il loro lavoro. Per questo birrifico non è il primo riconoscimento, difatti, nonostante si tratti di una piccola realtà, le soddisfazioni sono state numerose, rese possibili da studio e sacrificio da parte di entrambi i birrai. La loro gamma è decisamente caratterizzata da sapori semplici, ma unici al tempo stesso, basti pensare che nella loro produzione la Velvet Suite, la Bowtie e la Billy Cock sono considerate tra le migliori New England IPA di tutta



BIRRE ARTIGIANALI

WORLD BEER AWARDS ITALY GOLD
WORLD BEER AWARDS ITALY WINNER
WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST STYLE WINNER

★ B FOUR ★
= B E E R =

BIRRE DAL CARATTERE VINCENTE

www.b-fourbeer.net

32
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

La classifica completa del Birraio dell'Anno è disponibile su
<https://www.birraiodellanno.it/palmares/birraio-dellanno-2019/>

Italia. Sono presenti anche numerose birre d'ispirazione tedesca, belga, senza dimenticare quelle tutte legate al territorio, come l'Ape, ottenuta grazie all'uso sapiente di miele locale e la sua versione stagionale, caratterizzata dalla presenza di sapa di Vernaccia di Serrapetrona. Dalla strada statale 77 (che dà il nome al birrificio), alla vittoria come Birrai Emergenti nel 2015, il sogno di Matteo e Cecilia sembra rappresentare tutto ciò che un birrificio oggi potrebbe desiderare.

Troviamo sul podio i birrai di altre realtà decisamente degne di nota: Giovanni Faenza di Ritual Lab (RM) e Marco Raffaeli di Mukkeller (FM).

Tra gli Emergenti sottolineiamo la presenza di **Vincenzo Folino** del birrificio Bonavena (BN), che si è aggiudicato il primo posto, Andrea Filippini del birrificio Siemàn (VI) e Davide Galliussi del birrificio War (MI).

Premiati anche cinque publican individuati da una classifica ottenuta sempre dal voto dei giudici, cinque locali considerati i migliori d'Italia per offerta, servizio, ambiente e professionalità: Abbazia di Sherwood di Caprino Bergamasco (BG), Arrogant Pub di Reggio Emilia, Ma Che Siete Venuti A Fa' di Roma, Scurreria Beer & Bagel di Genova, The Drunken Duck di Quinto Vicentino (VI).



**NUOVO LOOK
& STESSA QUALITA'**
loving BIRRA ARTIGIANALE
I DUE MASTRI *BIB* 2019

WWW.IDUEMASTRI.IT

FOLLOW US ON



Ritual Lab è il birrificio dell'anno 2020

Al Beer&Food Attraction premiate le birre vincitrici del Concorso Birra dell'Anno, organizzato da Unionbirrai. I giudici, dopo aver degustato le 2145 birre iscritte alla competizione, hanno assegnato il trofeo alle tre birre migliori delle 42 categorie in

gara, oltre ad una menzione d'onore riservata alle quarte e quinte classificate.

Ritual Lab è il miglior birrificio artigianale italiano del 2020. Ritual Lab è nato come laboratorio nel 2011 a Formello, in provincia di Roma, da Roberto e Giovanni Faenza, padre e figlio innamorati del mondo brassicolo che vengono affian-

cati nel primo periodo dal mastro birraio Emilio Maddalozzo. Iniziano come Beer Firm, ma quattro anni dopo aprono il birrificio vero e proprio, che inizia presto ad ottenere premi e riconoscimenti in tutta Italia e nel 2019 viene rinnovato con una sala cottura da 25hl.

Al Concorso Birra dell'Anno 2020 hanno conquistato il primo posto con la **Modern Pale Ale Head Space**, la **Oatmeal Stout Black Belt** e l'**Imperial Stout Papanero**, in collaborazione con *Voodoo Brewing*, oltre ad essersi guadagnati la menzione d'onore con la **Double IPA Too Nerdy** e la **Session IPA Nerd Choice**.

Spiega Simone Monetti, Direttore Opera-





tivo Unionbirrai: Siamo molto soddisfatti dei risultati che abbiamo ottenuto anche quest'anno grazie al Concorso, non solo perché il numero delle birre iscritte continua a salire, ma anche perché questa crescita va di pari passo con l'aumento

della qualità. Le valutazioni assegnate dai giudici, oltre cento esperti provenienti da ogni parte del mondo, sono state in media molto alte, segno che il mondo della birra artigianale italiana sta andando nella direzione giusta.

Per conoscere la classifica completa:
<https://www.unionbirrai.it/it/news/birra-dell-anno-2020-xv-edizione-tutti-i-vincitori/>



JUST FOR FUN DI ALMOND '22

Il nuovo progetto del birraio Jurij Ferri è "Just For Fun", una nuova linea legata ai suoi viaggi, alle birre bevute da appassionato, alla musica che ascolta e alle culture che da sempre lo affasciano. **Imperial Warrior**, *imperial breakfast stout* con pepe nero, scorze di agrumi e tanto cioccolato dei monaci trappisti laziali. Colore nero, schiuma compatta color nocciola, corpo rotondo e bocca piena ed appagante. Il naso è ricco di cioccolato fondente, nocciola e piacevoli note tostate. **Twisted Cherries**, il "sour mash"

dona a questa birra eleganti e complesse nuance lattiche che si fondono alla perfezione con le note acidule del grano e delle amarene del Trentino. In bocca è fresca, complessa e molto dissetante. **Sichuan Ipa**, dry hopping con luppolo Calypso e pepe di Sichuan. Un'IPA dal colore oro intenso e dal profumo agrumato e freschissimo, di grande complessità e beva. Il pepe di Sichuan con le sue note agrumate e leggermente piccanti si sposa piacevolmente alle note erbacee e citricy del luppolo.



Dentro La Cotta



DUE NOVITÀ DA BIRRIFICIO RURALE

Presentate a Beer&Food Attraction due nuove birre da Rurale di Desio: **Just For Can** e **Hop Distorsion**. La prima è **Just For Can**, *american pale ale* contemporanea da 5.3% che coniuga note agrumate e di frutta tropicale. In bocca si percepisce un'avvolgente morbidezza seguita da un finale asciutto che la rende una birra di grande beva. La seconda è **Hop Distorsion**, *sour IPA* da 6% alc, pensata come un proseguimento del filone kettle sour lanciato con Tropical Distorsion. Una delicata alchimia che unisce le fresche note della fermentazione lattica con gli aromi della miscela di luppolo utilizzata. Spiccano note balsamiche e delicatamente resinose, seguite da note fruttate.



PARAYSO DI BIRRIFICIO DEL FORTE

Si chiama Parayso, a evocare il caldo dell'estate e mete lontane, la birra presentata per l'assaggio a Beer&Food Attraction di Rimini. Parayso è stata prodotta con un "double dry hopping" esclusivo di luppolo Solero, appena uscito sul mercato con il raccolto 2019 e disponibile in quantità limitatissime. In stile Neipa (New England Ipa), uno stile molto di tendenza, questa birra ne ha le principali caratteristiche, fra cui la torbidità spiccata e la caratterizzazione fruttata del luppolo. Birra chiara, opalescente, con 5,6% di alcolicità. Al naso presenta gli aromi di frutta tropicale tipici del luppolo utilizzato, mentre al palato ha una piacevole morbidezza data principalmente dai cereali non maltati. Un amaro finale sicuramente presente ma non estremo.



VIENNA DAL BIRRIFICIO B2O

Lo stile di birra ambrata creata nel 1841 da Anton Dreher rivive nell'interpretazione del Birrificio B2O che è andato ben oltre il recupero di un vecchio stile che oggi sta vivendo una nuova fioritura. Ai tradizionali aromi di malto tostato, caramello e biscotto, a cui fa da controparte l'aroma del luppolo polacco Lubelski, parente del più noto Saaz, dai toni morbidi tra l'erbaceo e il floreale, si aggiunge al palato la peculiare pienezza di un cereale tipico del territorio veneto come il mais rosso di San Martino, una varietà tradizionale rara e recentemente recuperata. Il finale è un amaro netto ma non tagliente né invasivo.



FRAVORT DOPPIO MOSTO

Nasce Fravort Doppio Mosto del Birrificio Fratelli Perrella, la birra artigianale italiana a basso impatto glicemico con brevetto JAX+ che contribuisce a ridurre l'aumento del glucosio nel sangue dopo i pasti. È più leggera e digeribile soprattutto se abbinata alla classica pizza. Test clinici hanno dimostrato una riduzione effettiva del 42% della risposta glicemica rispetto a una birra normale, senza alterazioni di gusto o profumo. La birra è già disponibile presso la rete vendita e negli esercizi serviti da Perrella Distribuzione.



VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

CRAFTY
STEMLESS

info@vdglass.it | www.vdglass.it



Nasce nel 2016 in Brianza un microbirrifico indipendente che produce birra artigianale con rigore e passione nella sua sede di Casatenovo (LC) in via S. Francesco d'Assisi 3.

WACKYBREW®



di Alessio Ceccarini

Da professionalità molto distanti fra loro, con quel pizzico di pazzia e di stravaganza con cui chi ha coraggio si lancia in nuove imprese, nasce il Wackybrew il cui mastro birraio, Lorenzo Motterlini, per primo fra i soci lascia, dopo un

viaggio in Austria, il suo mondo di lavoro nell'informatica ed inizia a produrre birra in casa. Lo fa con l'intelligenza di chi vuol crescere, frequenta corsi di formazione per acquisire le basi tecniche della produzione e si fa le "ossa" sul campo grazie all'affianca-





mento iniziale con Fabrizio Leo, un birraio italiano diplomato alla VLB di Berlino.

È così che ha origine il progetto micro-birrificio, oggi una realtà che, dopo una prima fase in cui le birre venivano rifermentate in bottiglia, acquista un nuovo impianto che permette la produzione di birre a bassa fermentazione. Nascono le ormai "storiche" **Pils 2.0** e **Youbock**. La Pils 2.0 deriva palesemente nel suo nome dalla ex attività di informatico di Lorenzo, ma vuole anche essere la versione *pils* di Wackybrew, una pils tedesca di 4,5° gradi con un bel cereale in bocca ed un finale amaro ma non invasivo. La Youbock, alc 6,2% vol., è anch'essa in stile tedesco, una *bock* ambrata, nobile ed elegante, dai toni caramellati e dal profumo maltato. Negli anni, il birrificio Wackybrew orienta la sua produzione verso altri ceppi brassicoli, nasce così la linea britannica con la **Royal Baby**, una *golden ale* di gradazione 5% vol., dall'amaro persistente e dal retrogusto secco, seguita dalla **Wacky Ipa**, g.a. 6% vol., profondamente legata alla tradizione delle *India Pale Ale*, leggermente ambrata, con un amaro intenso ed aromatico, per poi chiudere la linea con la **Lady's**, *amber ale* di alc 5,8% vol., ambrata, facile da bere e dal profumo intenso ed avvolgente.

Le frequenti visite dei soci di Wackybrew nei birrifici di Germania, Austria e Repubblica Ceca, di Inghilterra e Irlanda, di Belgio e Olanda, alla ricerca di spunti, di riflessioni e di quei segreti che si nascondono nelle mani e nei sensi dei grandi mastri birrai, hanno stimolato altre produzioni come la

Winter Belgian, una *belgian style* di 8° alcolici, di colore scuro, dal gusto morbido e rotondo con note floreali date dall'aggiunta di fiori di ibisco. Non è mancato un approccio al mondo americano, con la **Beach Way** di g.a. 4% vol., una *session IPA* con spiccate note citriche e floreali, e la **Ciapa**, un'*american pale ale* di alc 5% vol., brassata con luppoli americani dagli intensi aromi fruttati in equilibrio con la parte maltata e con un amaro bilanciato.

La passione guida il birrificio, unita ad un grande rigore nella scelta dei fornitori e delle materie prime. Ogni fase del processo produttivo è curata nei dettagli, fino al confezionamento, così

come è particolarmente curato il modello di consumo con il servizio ad hoc.

Oggi possiamo affermare che il Wackybrew, con il suo impianto che permette la produzione di 1000hl l'anno, ha affermato la sua presenza sul mercato lombardo e recentemente ha attivato una collaborazione con partners del Veneto. L'immediato futuro prevede l'export grazie ad accordi raggiunti proprio a Beer&Food Attraction di Rimini.



Realizzarsi con Arte-Bier



Squadra Italiana Biersommelier

Arte-Bier è l'istituto accreditato in Italia della Doemens Academy di Monaco di Baviera, istituto di formazione riconosciuto internazionalmente e responsabile della formazione brassicola professionale per le industrie alimentari, birrifici e bevande in tutto il mondo.

Doemens

Stefan Grauvogl, nella sua figura di direttore dell'accademia per l'Italia ed istituto accreditato, è il docente di corsi Doemens in lingua italiana che hanno l'obiettivo di creare cultura e soprattutto formazione professionale proponendo seminari periodici sulle varie tematiche inerenti il mondo della birra. I corsi e seminari, riconosciuti internazionalmente, che vengono svolti periodicamente in Italia sono: corso Ambasciatore di birra, corso Biersommelier e percorso Master of Beer. Entreremo nel merito ma prima è bene conoscere chi è il direttore Stefan Grauvogl, uomo che si è fatto le ossa già da quindicenne con il lavoro presso il birrificio Löwenbräu di Monaco di Baviera fino ad ottenere, a soli 23 anni, la laurea come maestro birraio presso l'Accademia Doemens a Gräfelfing. Tante le esperienze professionali, compreso un soggiorno negli States, finché, tornato nella città natale Monaco di Baviera, non fonda nel 1994 la sua azienda Arte-Bier. In una prima fase il lavoro è orientato all'apertura di brewpub e microbirrifici per note aziende di impianti ma ben presto l'attività evolve verso la consulenza, ancora oggi fondamentale in Arte-Bier. Ed è nella prosecuzione del lavoro che Stefan identifica altre esigenze a cui dare risposta e crea i tre pilastri cardine della sua attività che abbracciano ogni singolo anello dell'intera catena brassicola, dalla produzione alla commercializzazione fino alla distribuzione, e cioè la Consulenza, la Formazione e l'Impiantistica.





Stefan Grauvogl durante i mondiali

Ed ora i corsi, tutti in lingua italiana e riconosciuti internazionalmente.

Corso Ambasciatore di Birra, minimo 12 max 16 partecipanti, durata 3 giornate, presso l'azienda richiedente o in sede storica Arte-Bier a Santarcangelo di Romagna, rivolto a aziende distribuzione birra (per personale interno, forza vendita, clientela fidelizzata) o locali quali birrerie, ristoranti del settore, associazioni culturali, ecc.

Corso Biersommelier, corso di punta e il più conosciuto, basti dire che ad oggi sono stati formati circa 275 Biersommelier riconosciuti a livello internazionale. Numero max partecipanti 15-16, due corsi annuali, primavera e autunno. Per il 2020 il corso primavera, 1ª parte, si è svolto dal 24 al 29 febbraio a Gräfelfing/Monaco di Baviera, la 2ª parte dal 30 marzo al 4 aprile a Santarcangelo di Romagna. Il corso autunnale, 1ª parte, si svolgerà dal 19 al 24 ottobre a Gräfelfing/Monaco di Baviera, la 2ª parte dal 23 novembre al 28 novembre a Santarcangelo di Romagna. Consigliamo di osservare il filmato al link <http://vimeo.com/82363925>

Percorso Master of Beer, lanciato anche in Italia questo corso di formazione, simile ad un percorso universitario, per raggiungere la più alta qualifica professionale, riconosciuta internazionalmente nel mondo della birra. Tutti i seminari Master saranno tenuti annualmente in lingua italiana e per accedere all'esame finale con colloquio e tesi sarà necessario essere Biersommelier.

Allegiamo il link per maggiori info: <http://masterofbeer.org/>

I TITOLI DI STEFAN GRAUVOGL

Mastro birraio Doemens e IHK (Camera di commercio di Monaco di Baviera)

Istituto accreditato dalla Doemens per il Master of Beer Programm

Doemens Training Manager per corsi in lingua italiana
CT squadra Italiana Biersommelier

Rappresentante Kaspar Schulz in Italia dal 2009

Giudice ufficiale di World Beer Cup dal 2010

Giudice ufficiale di European Beer Star dal 2011

Giudice ufficiale di Brussels Beer Challenge dal 2019

Medaglia d'oro 2011-European Beer Star- OAO Halvichny Zavod-categoria *German Light Lager*

www.arte-bier.de in italiano

www.doemens.org in tedesco/inglese



Altamente innovativa, Gibus è un'azienda di riferimento nel settore Outdoor Design di alta gamma per gli ambiti HO.RE.CA. e Residenziale. Progetta su misura, produce e commercializza soluzioni esclusive per vivere il sole tutto l'anno: pergole impacchettabili, pergole bioclimatiche, tende da sole e schermature zip.

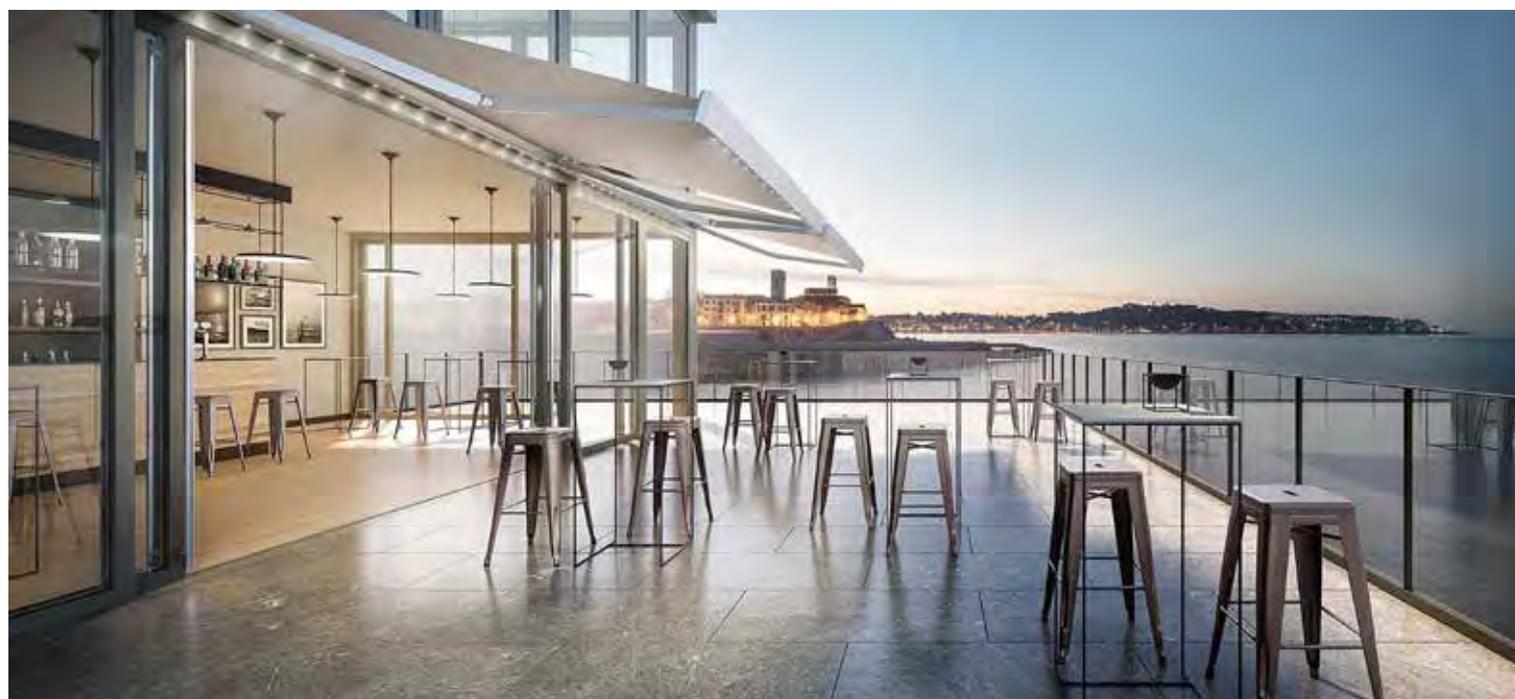
Gibus

the sun Factory

ATTREZZATURE

Fondata nel 1982 dalle famiglie Bellin e Danieli, Gibus, con sede a Saccolongo in provincia di Padova, si è negli anni costantemente evoluta arrivando a dar vita a proposte d'eccellenza che coniugano innovazione tecnologica, maestria sartoriale nella lavorazione tessile, elevato contenuto di design, comfort e sostenibilità. Fra le tante soluzioni Gibus ci soffermiamo sulla tenda da sole Nodo, che ha appena vinto il premio iF Design Award 2020, vale a dire il più storico riconoscimento di design al mondo. Nodo di Gibus è una tenda da sole a bracci in cassonetto e coniuga elevate performance in termini di efficienza a un piacevole impatto visivo: che sia installata a parete o a soffitto, nonché a prescindere dall'inclinazione scelta (da 0° a 90°), questa tenda presenta sempre infatti una mirabile gradevolezza estetica, integrandosi armo-

niosamente con i più diversi contesti architettonici. A conferire al prodotto questo straordinario equilibrio d'insieme è il peculiare sistema, contraddistinto da una forma squadrata che contiene uno snodo dalla forma perfettamente circolare, che permette il moto di rotazione funzionale all'inclinazione della tenda; grazie a ciò, supporto e cassonetto restano sempre equidistanti rispetto al fulcro centrale, donando a Nodo la sua emblematica armoniosità. Presentata nel 2019 e frutto della collaborazione tra l'azienda Gibus e lo studio Meneghello Paoletti Associati di Milano, questa soluzione oltrepassa il semplice concetto di tenda da sole, in quanto permette non solo di ombreggiare durante le ore diurne, ma anche di illuminare gli spazi, creando ambienti dalla forte personalità emozionale, sia in contesti residenziali che in ambiti dedicati all'ospitalità.





F&G
www.fg-srl.it

MOMBACHO RON



TEBS DRAFT

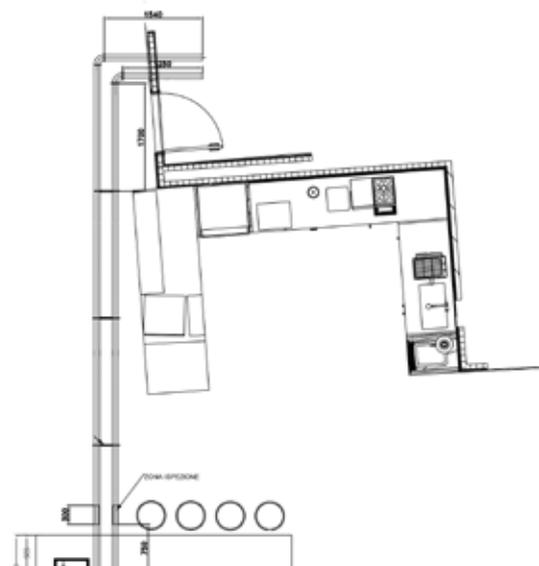
Se spilli bene, bevi meglio



Spillare una buona birra è quanto diamo per scontato nell'offerta di un locale birraio, per avere il risultato desiderato in qualità di servizio ci si concentra però troppo sul prodotto e troppo poco sulla tipologia ed efficienza dell'impianto di spillatura. E questo, purtroppo, non accade solo al gestore neofita ma anche a coloro che si gratificano di una lunga esperienza in locali dove la birra è la regina dell'intera offerta. Di questo specifico tema abbiamo parlato con **Felice Zema** che, oltre ad essere il titolare della **Tebs Draft**, da più di trent'anni si occupa di impianti per la spillatura. È partendo dalla sua esperienza che affronteremo un confronto sul tema appena introdotto: a lui abbiamo fatto domande le cui risposte offrano ai nostri lettori opinioni utili per il loro lavoro. *"La qualità e l'efficienza di un impianto incidono per una percentuale elevatissima (a mio parere circa il 70%) sulla qualità del prodotto da degustare"* - sono le prime parole di Felice che, con la sua Tebs Draft, ha fondato una struttura

non solo di vendita, ma anche di *consulenza* per installatori, distributori di bevande, birrifici e locali. Questa azienda, rispetto ad altre più grandi e famose, ha fatto una scelta che la colloca fra le specializzate rispetto al segmento di mercato di fornitori di impianti di spillatura; la sua dimensione gli permette di fornire ai clienti una serie di servizi unici nel loro genere: dagli impianti su misura (impianti su disegno) a quello di dispensare consigli utili e competenti ogni qualvolta il cliente si trova nella necessità di voler migliore o assistere i suoi impianti. Infatti, la Tebs Draft, ha nella sua vocazione specificamente la progettazione, si avvale di tecnici e architetti che gli permettono di trovare soluzioni tecniche, originali e personalizzate nel design. La Tebs Draft nasce come divisione di Tecnoservices Beverage System che rimane la parte operativa per i servizi di installazione, assistenza e manutenzione. "Draft is passion" è lo slogan che definisce meglio la mission dell'azienda. La passione per la spillatura si collega direttamente

Spillare bene e con un buon impianto significa vendere una birra più buona e rispondere alle esigenze degli italiani che sanno apprezzare la qualità, significa anche aumento dei consumi grazie ad un miglior servizio. Tebs Draft, con la sua passione per la spillatura, mette a disposizione la massima professionalità per sviluppare questo processo evolutivo.





a quel concetto di qualità nella somministrazione della birra che, come sopra dicevamo, viene spesso sottovalutata o messa in secondo ordine. Nello scambio di opinioni con Felice Zema siamo entrati in un aspetto poco sottolineato fra gli addetti ai lavori ma importante, quello dei costi di installazione e manutenzione. *"I costi di un impianto di spillatura aggiornato e funzionale, la sua corretta ed attenta manutenzione non sono un esborso imprevisto, come molti lo considerano, ma piuttosto un investimento prioritario sulla propria attività"* – ci fa capire Felice. E, se abbiamo ben compreso, è da questo quadrante di cambiamento, che ha coinvolto l'intero settore horeca, che si è inserita la scelta di creare Tebs Draft con la sua proposta avanzata rispetto a quanto esistente sul mercato. Conoscere i clienti, saperli consigliare, dotarsi di una struttura esperta e competente per progettare impianti all'avanguardia, curare il design, rendere il banco di spillatura un'attrattiva emozionale per il pubblico, avere una

selezione di materiali di prim'ordine adatti a fornire soluzioni efficaci, supportare i locali nel loro lavoro e operare nel totale rispetto della qualità della birra servita significa, anche ai nostri occhi di professionisti dell'informazione, saper leggere nel cambiamento che il mercato richiede. Lo sviluppo dei consumi birrai ha bisogno di essere accompagnato da professionalità che sappiano stare al passo. La parte impiantistica, necessaria alla miscela di una buona birra, ha avuto un ruolo importante ma poco conosciuto e talvolta sottovalutato sia dall'industria birraia che ha preferito delegare lungo la filiera dei distributori di bevande un problema che riguardava direttamente il suo prodotto, sia dai locali che hanno pensato più ai loro profitti che alla qualità del prodotto servito. Se la birra sta crescendo nei consumi del nostro Paese è perché la sua qualità viene sempre più percepita dagli italiani che hanno imparato ad amarla e conoscerla, e, in parte, questo lo dobbiamo anche ad aziende come Tebs Draft.

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

TEBS DRAFT continua a crescere!
 Aggiungendo al catalogo INNOVATIVI e
 PERFORMANTI nuovi articoli per i propri clienti!



Nuovi e funzionali
 cooler imbattibili sul
 mercato!

La linea di Tebs
 aggiunge nuovi
 modelli e la possibil-
 ità di personalizzazi-
 one



Una linea unica di
 rubinetti adatti ogni
 tipo di bevanda e stile

Banchi personalizzabili
 e allestiti con
 l'attrezzatura
 necessaria per il
 vostro evento.



Tutta la componentistica necessaria per la
 realizzazione del vostro impianto



FUNZIONALITA', DESIGN, QUALITA' è ciò che
 cerchiamo e offriamo a coloro che si rivolgono
 a TEBS DRAFT!
 PASSION for DRAFT

Via Cimabue 16 Besana in Brianza
www.tebsdraft.com info@tebsdraft.com



Cosa mangiamo nei locali? I gusti semplici e decisi dei piatti della cucina mediterranea tengono decisamente la posizione nelle nostre preferenze. Tante le attese di nuove affermazioni e di cambiamenti di gusto e quindi di offerta ma gli italiani scelgono la tradizione. I cambiamenti ci sono ma non vengono né dall'oriente né dalle Hawaii; fra le tendenze che sembrano entrate nel gusto italiano è interessante registrare l'uso della birra come ingrediente... la birra ha guadagnato qualche posizione nel piatto!

Al ristorante vince la tradizione

DALLA CUCINA

Nella nostra rubrica di cucina dove dispensiamo consigli utili, perdonateci la presunzione, molto spesso ci occupiamo di ingredienti, di ricette e anche di servizio, di estetica del piatto e di tante altre cose comunque inerenti le pietanze trasformate nelle vostre cucine; meno spesso ci siamo occupati di capire cosa scelgono al ristorante i nostri connazionali, quali sono le loro preferenze, quali piatti sono maggiormente richiesti. I nostri gusti fuori casa, nonostante il rutilante mondo di offerte e tendenze da tutto il mondo, sembrano incontrare l'italica tradizione. Nel Bel Paese, patria della buona cucina, forse dovevamo darlo per scontato ma i piatti più consumati vanno dai bucatini alla gricia nel Lazio ai canederli in Trentino, dagli spaghetti ai frutti di mare in tutte le zone costiere alle tagliatelle condite nei modi più vari che sembra piacciono a tutti, ma proprio tutti, senza distinzione regionalistica, dal risotto alla Milanese agli gnocchi alla siciliana. A quanto sembra i classici non tramontano mai, nei primi come nei secondi piatti, e, nonostante l'influenza della cucina straniera, le proposte fusion, le ricette innovative e i format rivoluzionari, i nostri piatti tipici, dai sapori netti e conosciuti, sono immortali. Anche i social sono una cartina di tornasole del primato vantato dai piatti della tradizione, in primis Instagram. I social, che rappresentano la principale fonte di condivisione delle nostre esperienze gastronomiche, sono una testimonianza attenta delle preferenze sui cibi e delle emozioni che i consumi al ristorante provocano negli avventori del nostro Paese. Il gusto della semplicità non tramonta mai, fotografiamo, commentiamo e inviamo ai nostri



amici un bel piatto di tagliatelle fatte a mano piuttosto che il Katsu curry di Wagamama. A quanto risulta dalle maggiori indagini condotte sul tema, non sembra essere la curiosità la principale causa che spinge gli italiani a concedersi una cena al ristorante. Altre sembrano essere le motivazioni che premiano le attività di ristorazione nella penisola. La maggior parte delle persone dichiara di mangiare fuori casa “per stare in compagnia e non dover cucinare a casa”. Per un'altra larga percentuale invece conta “sentirsi bene, staccare la spina, cambiare aria e spezzare la routine”. Solo il 41% sembra aver dichiarato di “voler

mangiare cose buone che non si possono o si vogliono cucinare a casa". Conta molto la qualità del cibo, che resta il primo criterio per scegliere un posto piuttosto che un altro. Altri fattori, inoltre, pesano nella scelta di un ristorante, in ordine scalare sono: la pulizia del locale, la posizione, lo staff, l'atmosfera che si respira e, infine, il suggerimento di parenti e amici.

Ma cosa mangiano? Quanto spendono?

Come già detto, gli italiani restano fedeli alla tradizione: la più gettonata è la pizza (più del 70% la dichiara come sua prima scelta), seguono i piatti della cucina mediterranea e la proposta di cucina casalinga. A nord ovest parte delle preferenze si spostano verso la cucina etnica mentre a sud prevale la scelta verso l'hamburger e lo street food. Interessante da considerare è la spesa media che per un pasto a base di pizza risulta 16 euro, per la cucina mediterranea 30 euro, per un pasto casalingo da trattoria 20 euro, 23 euro per una cena etnica.

Insomma ci aspettavamo cambiamenti all'insegna della sco-

perta di sapori nuovi, l'affermarsi dell'esotico, delle combinazioni insolite, delle sperimentazioni ed invece continua a tenere il gusto semplice dei nostri piatti. L'inserimento delle nuove tendenze risulta più soft, meno travolgente e pochi sono i cambiamenti che hanno trovato spazio da citare lungo lo stivale. Una tendenza ci risulta interessante sottolineare, perché presente in maniera diffusa in tanti menu e, soprattutto, perché supportata dai consumi e dall'affermazione delle tante produzioni di birre italiane legate ai territori, alle loro tradizioni. Ci sarà un crescente gradimento al consumo di questo gusto anche nel piatto? La birra entrerà a far parte delle tradizioni culinarie di questo paese?

A seguire vi proponiamo due ricette, due piatti della tradizione italiana "arricchiti" dalla presenza di ottime birre. Siamo convinti che, oltre che graditi, vi convinceranno che la birra ha assunto una posizione strategica non solo nel frigorifero per poi berla a tavola, ma anche nel piatto degli italiani.



La prima ricetta utilizza un ingrediente che piace a grandi e piccini, ideale per chi ha a cuore la sua salute, il pollo, qui proposto in bocconcini, accompagnato da fagioli cannellini e nobilitato da una birra in stile blonde ale, prodotta artigianalmente, cioè **Birra Flea Costanza**.

BOCCONCINI DI POLLO PICCANTI

Ingredienti per 4 persone: 800g di bocconcini di pollo, 2 cipolle dorate grandi, 300g di fagioli cannellini in barattolo, 1 spicchio di aglio, qualche rametto di rosmarino, un peperoncino fresco, qualche oliva nera denocciolata, olio evo, sale, pepe e peperoncino in polvere, farina (qualche cucchiaino), Birra Flea Costanza 33cl

Preparazione: Tagliare le cipolle a rondelle sottili, tritare lo spicchio di aglio e, in una capiente padella con qualche cucchiaino di olio, iniziare a soffriggere. Aggiungere subito dopo un bicchiere di Birra Flea Costanza, sale, un pizzico di pepe, il peperoncino fresco intero. Infarinare e condire i bocconcini di pollo con un bel cucchiaino di peperoncino in polvere e un pizzico di sale, aggiungere intero un rametto di rosmarino fresco. Quando la cipolla sarà divenuta trasparente, aggiungere un po' di olive nere denocciolate, lasciare andare a fuoco medio e, dopo qualche minuto, aggiungere i bocconcini di pollo insaporiti e infarinati. Appena il pollo avrà preso colore, aggiungere un altro bicchiere di Birra Flea Costanza e lasciar sobbollire coprendo la padella, girare spesso e far andare a fuoco basso per almeno 20 minuti lasciando che il liquido si riduca sul fondo. Aggiungere i fagioli scolati e lavati, lasciarli insaporire a fuoco basso per ulteriori 5 minuti. Il piatto è pronto. Potrete sporzionarlo caldo, impiattando con un po' di rosmarino profumato.



La seconda ricetta, **PAPPADELLE AL RAGÙ DI MAIALE**, è un piatto “supertradizionale”, con la pasta all’uovo “tirata a mano”, un piatto corposo da abbinare ad una birra di carattere, noi abbiamo scelto lo stile *bock*, nello specifico la **Theresianer Bock** che vi consigliamo di utilizzare per sfumare le carni del ragù.

Ingredienti per 10 persone: 2 carote, 1 gambo di sedano, 2 cipolle medie, prezzemolo, ½ bicchiere di birra Theresianer Bock, 400g di pasta di salsiccia, 3 salsicce intere e spellate, 3-4 costarelle, 150g di carne di maiale (senza osso e a pezzi), 2kg e ½ di passata di pomodoro, 50g di strutto, olio evo, sale, pepe.

Preparazione: Mondare e tritare gli odori, farli soffriggere nello strutto, unire le carni, rosolare e sfumare con la birra Theresianer Bock, aggiustare di sale e pepe, unire il pomodoro e portare a cottura.



UPSTREAM IRISH BEER
WHITEWATER
SINCE BREWING CO 1996



L'irlandese che mancava.

Disponibile in bottiglia nel formato 0,33 cl / 0,50 cl e in fusto Key Keg 20 Lt

Importato in esclusiva per l'Italia da **Brew Company S.r.l.**

📧 info@brewcompany.it ☎ 0828 03 00 21 🌐 brewcompany.it



Pomodoro... *che passione!*

Tra i nuovi prodotti proposti da Demetra per il 2020, spiccano i pomodori, non solo i classici pelati S. Marzano DOP provenienti dall'Agro Sarnese-Nocerino, dalla caratteristica forma allungata e dall'inconfondibile sapore agrodolce, ma due tipologie, pomodorino fiaschetto e datterino giallo, che stanno conquistando i più rinomati chef per squisite preparazioni culinarie.



di Marcella Fucile

Sono ancora tante le persone che ignorano le varietà di pomodori esistenti al mondo, e finché si dice mondo è comprensibile ma se si dice Italia credo sarebbe bene per tutti averne cognizione perché il pomodoro è ricco di proprietà ma soprattutto, a seconda del tipo, si presta a ricette molto diverse tra di loro.

Demetra, la nota azienda di Talamona in Valtellina, specializzata in prodotti alimentari indispensabili per la ristorazione moderna, ci propone due varietà: i **Pomodorini Perle Rosse**, pomodorini rossi varietà fiaschetto 100% italiani, origine Puglia, governati in olio di girasole leggermente aromatizzato. Interi, senza pelle e semiseccchi. Ideali per la preparazione di primi piatti e sfiziose pizze;

La **Vellutata di Datterini Gialli**, 100% datterini gialli della Piana del Sele dalla consistenza cremosa e dal gusto dolce. Prodotto ad altissima resa utilizzata tal quale o da allungare. Si adatta al condimento di qualsiasi tipo di pasta, ideale per esaltare il gusto di secondi piatti di pesce e per la preparazione di pizze gourmet.

Entrambe le varietà le ritroviamo in una golosa ricetta

Pizza con Vellutata di Datterino Giallo, Perle di Pomodoro, Stracciatella, Olive Taggiasche e Basilico

Ingredienti per 1 pizza: 80g vellutata di datterini gialli Demetra, 35g stracciatella, 10 pomodorini perle rosse Demetra, 15 olive taggiasche denocciolate Demetra, q.b. basilico Wiberg, q.b. olio al basilico Wiberg, q.b. basilico

Preparazione

Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterini gialli precedentemente aggiustata di sale, con il basilico liofilizzato, con le perle di pomodoro e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con le olive taggiasche denocciolate e la stracciatella, guarnire con l'olio al basilico e qualche fogliolina di basilico fresco.



*La qualità Demetra si veste
di innovazione.*



**Da oggi, farcire non sarà
più come prima.**

Demetra propone una nuova linea di creme di alta qualità pronte all'uso in una busta innovativa dal design esclusivo per farcire infinite preparazioni dolci e salate.



Pizza



Hamburger



Vol-au-vent



Crepes



Brioches



Bruschette



cremapoche.it

Svevi ha legato negli anni il suo nome alle specialità della cucina tedesca, ma la continua ricerca di novità e la vocazione ad incontrare i gusti sempre nuovi della clientela ha fatto sì che i "confini gastronomici" dell'azienda si siano allargati, per includere da qualche anno anche specialità della cucina street e BBQ di stampo USA. È il caso di due delle novità 2020, già presentate a Beer&Food Attraction e prossimamente al CIBUS: il **Korn Dog®** e il **Baltimora Pit Beef**.

Il **Korn Dog®**, molto conosciuto oltreoceano ma ancora poco noto in Europa, è un wurstel ricoperto di pastella di mais e fritto. È un tipico piatto street-food, dal consumo veloce e dal sapore goloso. Il Korn Dog® Svevi non può che essere realizzato con un wurstel originale tedesco di prima scelta, che rende il prodotto al contempo semplice ma di alta qualità. Sia che venga servito in un tipico contesto street-food, sia che vada ad arricchire il menu di una birreria, è un prodotto che porta una ventata di novità che verrà sicuramente apprezzata dai clienti.



SVEVI

Il **Baltimora Pit Beef** va invece ad affiancare il Pastrami ed il Pulled Pork nella gamma di BBQ specialties del catalogo Svevi, che per primi propongono in Italia questa specialità. Si tratta di un taglio di manzo, caratterizzato da una marinatura particolarmente speziata, ideale da affettare fine per farcire panini e sandwich, da completare con la salsa Tiger, una delicata salsa a base di maionese e rafano. Il risultato è un panino freddo dal sapore delicato e fresco. Il Baltimora è ottimo anche servito come piatto unico, accompagnato da insalata o da un contorno di salse e crauti.



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



*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
progettazione@generalg3.it



Terme di Crodo

una storia italiana per brindare al futuro



Per Lemonsoda la qualità è una cosa seria e nel 2020 continua l'impegno dell'azienda per proporre ai propri consumatori solo il meglio. Grandi novità dell'anno per i canali On Trade ed Off Trade sono rebranding e restyling grafico della gamma volti ad esaltare l'aspetto qualitativo dei prodotti: nuovo logo Fonti di Crodo; visual più pulito e naturale; nuovo claim, *"l'originale limonata italiana"*, centro focale di tutta la comunicazione; richiamo esplicito all'origine delle materie prime, *"con solo limoni siciliani"* e *"in acqua minerale delle Fonti di Crodo"*. In tutti i gusti sarà subito riconoscibile il marchio Lemonsoda. Mojitosoda e Pelmosoda diventano quindi Lemonsoda Mojito e Lemonsoda Pompelmo, come pure Lemonsoda Zero, Lemonsoda Ginger Beer e Lemonsoda Acqua Tonica.

Quest'ultima torna con gustose novità: una nuova ricetta, ancora più frizzante, con uno spiccato retrogusto amarognolo dato dall'irresistibile bouquet di aromi erbacei e agrumati tutti da scoprire. Da provare liscia o mixata. E dopo gli ottimi risultati di Lemonsoda Mojito, il gruppo continua a spingere nei mocktail, vero trend del momento. Nasce così Lemonsoda Spritz: 100% spritz, 0% alcool e ben il 12% di succo di frutta, unico nel mercato. Solo arance e limoni siciliani, naturalmente. Un prodotto in cui il gruppo crede molto e che verrà proposto in alcune zone del Bel Paese nel canale ON TRADE. In formato 20cl, il nuovo Lemonsoda Spritz andrà ad ampliare la gamma vetro del gruppo. Liscio o con ghiaccio, siamo sicuri che Lemonsoda Spritz si farà amare, ma soprattutto bere!



WEB&S

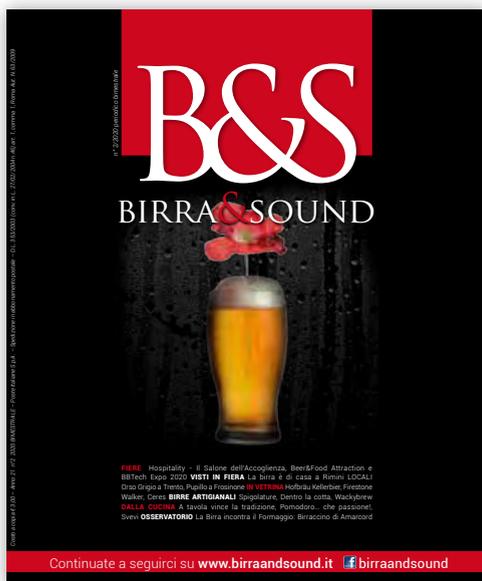
<https://www.birraandsound.it/>

- NEWS
- FOTOGALLERY
- VIDEO INTERVISTE
- CURIOSITÀ
- TUTTE LE ULTIME NOVITÀ
DALLE AZIENDE BIRRARIE
- INFORMAZIONI SUGLI
EVENTI DI SETTORE



  Birra and Sound

SUL NOSTRO SITO PUOI TROVARE
I **BIRRIFICI ARTIGIANALI**
E LE **AZIENDE DI DISTRIBUZIONE**
PIÙ VICINI A TE.



Anno 21 n°2 - 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

Redazione

Daniela Morazzoni

Piero Ceccarini

Roberta Ottavi

Alessio Ceccarini

Marcella Fucile

Guja Vallerini

Anna Ferretti

Gianna Cassetta

Collaborazioni tecniche

Anna Scognamiglio

Francesco Stufara

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Di Vittorio, 17

Bastia Umbra (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Graphic Masters

Via Manna, 89

06132 Perugia (PG)

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

Aut. del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai	Pag	41
Tel. +39 0423 681983		
Amarcord	Pag	7
www.amarcord.it		
Anja srls - Brew Company	Pag	21
Tel. +39 0828 030021		
Birra Flea	Pag	43
www.birraflea.com		
Birrificio Bari	Pag	42
www.birrificiobari.it		
Birrificio I Due Mastri	Pag	41
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe	Pag	9
www.bitburger-international.it		
Bononia	Pag	21
www.bononiamarketing.it		
B-Four Beer	Pag	40
www.b-fourbeer.net		
Demetra - Crem à Poche	Pag	59
www.cremapoche.it		
F&G	Pag	19-51-III
www.fg-srl.eu		
GG3	Pag	61
Tel. +39 0775 224034/35		
Haacht Super 8	Pag	8
www.haacht.com		
HB München	Pag	IV
Tel. +49 8992105/0		
Jacob	Pag	6
www.brauerei-jacob.de		
Kiem	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher	Pag	II
www.krombacher.com		
Kuchlbauer	Pag	10
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher	Pag	15
www.kuhbacher.com		
Mutinelli Bischofshof	Pag	13
Tel. +39 0464 431101		
Mutinelli Weltenburger	Pag	23
Tel. +39 0464 431101		
Radeberger QBA	Pag	17
www.qualitybeeracademy.it		
Svevi	Pag	60
Tel. +39 050 804683		
Tebbs Draft	Pag	53
www.tebsdraft.com		
Theresianer	Pag	11
www.theresianer.it		
VDGlass	Pag	45
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

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



F&G
www.fg-srl.it

**LA LATINA PER RISPETTARE
 L'AMBIENTE E LA BIRRA**



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