

n° 4/2020 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Birreria Arciduca a Arco, Greenwich Pub a Curtarolo, Brenthaus Beer&Food a Saletto di Vigodarzere **ON THE ROAD** Un'estate a tutto Amarcord Tank **IN VETRINA** Brouwerij Cornelissen, HB München e Ri.Fa. **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Birrificio Bari **DALLA CUCINA** Frutta protagonista in ricette salate, Dolce frutta di Demetra, Quest'anno l'Oktoberfest è nel tuo locale! **OSSERVATORIO** La digitalizzazione nella cucina professionale, Calonaci e le birre Haacht, Chimay Grande Réserve Barrique

Continue a seguirci su www.birraandsound.it  birraandsound

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**

B&S

D

IL PEGGIO È PASSATO?

opo la riapertura, scrivo questo editoriale a seguito del cosiddetto "decreto agosto", che nei suoi contenuti non mi sembra destini maggiori o particolari attenzioni al nostro settore horeca, e confesso che il mio stato confusionale sulle reali prospettive per i nostri locali e sulla sperata ripresa dei consumi birrai è aumentato e sta già degenerando verso una sindrome psicotica da reduce. Tutte le informazioni che ci pervengono dalle istituzioni e dai media, sia relativamente all'aumento dei contagi che sulle perdite economiche o chiusure di attività, hanno la stessa struttura di un bollettino di guerra. Una situazione critica è quanto in fondo ci aspettavamo e, oltre che monitorarla con continuità ed estrema attenzione, dobbiamo viverla comunque, ciò che è perso è perso e forse è ora di cambiare la nostra umana pretesa di ritornare a come eravamo. Anche chi ci governa si pone questo obiettivo, tutta l'Europa e il mondo vogliono ritornare alla situazione ante Covid. Ma prima come eravamo? È bastato un virus per mettere in ginocchio tutte le nostre tetragonali convinzioni di forza, di benessere, di certezze economiche: tutte false convinzioni? Eravamo deboli prima come lo siamo ora e, oltre che annunciare probabili chiusure e un autunno caldo di economie disastrose, vorrei che si facesse spazio, anche nel nostro settore, ad un nuovo modo di pensare, di produrre e di offrire servizi. Capisco che nessuno voglia cambiare, il cambiamento sconvolge comodi equilibri, distrugge certezze e ci rende fragili ma ogni vera evoluzione passa attraverso profonde trasformazioni. Noi tutti non possiamo sottrarci dall'ineluttabile, dobbiamo prenderne coscienza e iniziare un nuovo percorso, dobbiamo anche pensare, evolverci, trasformarci per poter modificare quanto avevamo mettendolo in discussione, dobbiamo cogliere l'occasione più negativa per fare quanto forse avremmo già dovuto fare. Siamo così affannati a capire se il peggio è passato, siamo così intontiti da rimanere abbarbicati come un panda sull'ultima delle canne di bambù rimasta. Questo *passaggio* segnato dal Covid sarà tanto più negativo per noi e per le nostre attività, quanto più rimarremo fermi nelle nostre idee di conservazione. Pur rendendomi conto che siamo gli anelli più deboli di una filiera in sofferenza e di quanto sia drammaticamente crudele la triste realtà economica che dovranno vivere molti dei nostri ristoranti, bar ed hotel, vorrei che nella coscienza di questo mondo nascesse più forte la fiducia nel cambiare, la convinzione di una evoluzione possibile e di una occasione da sfruttare. Non aspettiamo che passi il peggio. Quanto stiamo vivendo non è un temporale, ma un cambiamento climatico a cui dovrà adattarsi la vita del vostro nuovo ed evoluto ristorante, bar o hotel. Per quanto ci riguarda, come rivista di settore, vogliamo insieme a voi guardare a questo processo in atto, vogliamo essere di aiuto, possibilmente utili per il vostro futuro.

CHANGE no yes

SOMMARIO

12 FIERE

- **Hospitality - Il Salone dell'accoglienza** dall'1 al 4 febbraio 2021 a Riva del Garda
- **IEG annuncia Beer&Food Attraction 2021** dal 21 al 24 febbraio a Rimini.

14 ANNIVERSARY

- **I 20 anni di Theresianer** si festeggiano con un'ambasciatrice unica: **Vienna 20**.



16 INAUGURAZIONI

- **Beer Gravity Convention.** A Firenze la presentazione a distributori beverage e stampa.



18 EVENTI

- **Presentato da AssoBirra** in videoconferenza giovedì 16 luglio l'**Annual Report 2019**.



22 LOCALI

- **Ad Arco (TN)** un piccolo gioiello per una piacevole serata: **Birreria Arciduca**.



- **A Curtarolo (PD)** un locale ricco di tradizione: **Greenwich Pub**.



- **A Saletto di Vigodarzere (PD)** una birreria che si ispira al fiume Brenta: **Brenthaus Beer&Food**.



28 ON THE ROAD

- **Tanti locali hanno "sposato" il progetto Amarcord** per offrire una birra artigianale fresca: **Un'estate a tutto Tank**.



32 IN VETRINA

- **Artigianale, familiare e indipendente, Brouwerij Cornelissen** importata da **Di.Be.R. Beer & Drinks**.



- **HB München e Riccardo Fazio**, quando grande e piccolo insieme fanno successo.



Spigolature 36

Dentro La Cotta 37-39



36

BIRRE
ARTIGIANALI

- Spigolature
- Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.
- Birrifico Bari si è reinventato per affrontare il Coronavirus.



42

ATTREZZATURE

- Beer Bar di Tebs Draft.



44

IT

- Anche da un'esperienza negativa come il Covid-19 si può imparare: **Evoluzione digitale.**



48

DALLA CUCINA

- **Frutta protagonista in ricette salate** per sorprendere i commensali con abbinamenti ricercati.
- **Dolce frutta di Demetra**
- **Quest'anno l'Oktoberfest è nel tuo locale!**



56

OSSERVATORIO

- **La digitalizzazione nella cucina professionale** con Rational.



- A Lastra a Signa (FI) l'azienda beverage **Calonaci e le birre Haacht.**



- **Chimay Grande Réserve** **Barrique** edizione 2020 presentata da Brewrise.



- **Salvatore Castano** rappresenterà **l'Italia** per il titolo "Miglior Sommelier d'Europa & Africa 2020".



A MILANO CROCCA

La pizza croccante ha aperto in via Fiamma 4, zona Corso XXII Marzo, facendo riscoprire il gusto e il sapore di una volta. Ben 40 le tipologie di pizza, tutte con un unico impasto preparato utilizzando Farina Petra di Molino Quaglia, un mix di farina 0 con farro integrale, soia e crusca tostata, adatta per una pizza fine e croccante a media/lunga lievitazione. Forma tonda, sapori forti, pizza sottile, ingredienti italiani, materie prime eccellenti, lavorazione accuratissime e un tocco creativo. Crocca offre tre ampie sale interne ed uno spazio esterno, lo stile riconduce a locali di altri tempi; l'offerta beverage è interessante, birre, anche artigianali e ottimi vini. E non solo pizza: bruschette di pane fatto in casa, polpette al sugo, taglieri di salumi e formaggi. Primi di pasta fresca, insalatone e contorni, ghiotti dessert. Crocca è il posticino giusto per chi non vedeva l'ora di una golosa pizza fine, croccante e fragrante.. e non solo.





39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com

SUA ALTEZZA LA NATURA

La Foresta Nera nel bicchiere:
birre naturali e non pastorizzate.

BRAUBEVIALE 2020 DAL 10 AL 12 NOVEMBRE A NORIMBERGA

Confermata come edizione speciale, BrauBeviale si svolgerà anche quest'anno! Il concetto di evento è stato modificato a causa delle circostanze attuali. In concerto con le autorità, sono stati sviluppati concetti di sicurezza e igiene per garantire un'esperienza fieristica sicura ed efficace per tutti i partecipanti. Quest'anno, quindi, la fiera internazionale dei beni strumentali per l'industria delle bevande si svolgerà presso il centro espositivo di Norimberga dal 10 al 12 novembre come "edizione speciale BrauBeviale". Questa decisione è stata pre-

sa in stretta consultazione con gli espositori, visitatori e partner e pertanto soddisfa in modo specifico le loro richieste di organizzazione di una piattaforma fisica entro la fine dell'anno per facilitare il dialogo e favorire il business. **Il tema chiave sarà la redditività futura dell'industria delle bevande.** Quest'anno in particolare, che ha anche costretto molte aziende del settore delle bevande ad affrontare sfide senza precedenti e difficili, la redditività futura del settore è più importante che mai. La BrauBeviale Special Edition è quindi incentrata sulla solidarietà.

BrauBeviale2020 Special Edition

Nuremberg, Germany | 10-12 November



All Regensburger Braukunst



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

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

WINE,
A DEAL
O MAKE ME
ER. SMARTER



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


KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

la birra bavarese
dal  italiano

Dal 1862 la famiglia Beck-Peccoz è proprietaria del birrificio di Kuhlach, dove tutte le birre sono prodotte esclusivamente con acqua, malto e luppolo rispettando l'Editto di Purezza del 1516, con un processo di maturazione fino a 15 settimane e senza pastorizzazione.

www.kuhbacher.com



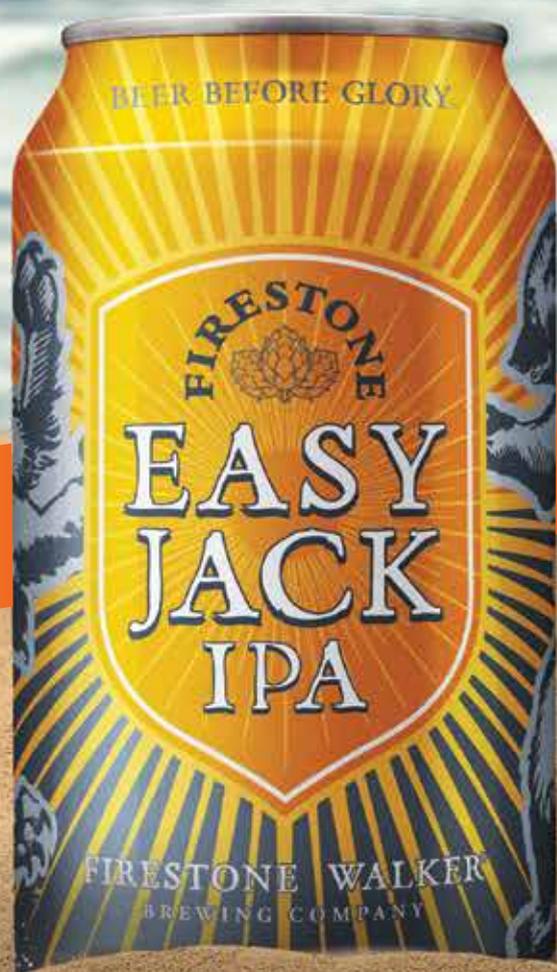
GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA 2021

La guida di Slow Food Editore che per prima ha raccontato il meglio della produzione italiana. Tutti i migliori birrifici italiani e le loro produzioni selezionati dai curatori Luca Giaccone e Eugenio Signoroni coadiuvati da un gruppo di 90 collaboratori. La nuova edizione ha una rinnovata veste grafica, più intuitiva, e una nuova catalogazione dei riconoscimenti a birre e birrifici. La settima edizione biennale si conferma non un semplice catalogo, ma un tuffo nel mondo della produzione birraia che porta alla scoperta di realtà in cui prodotti e produttori sono pari protagonisti. Da questa edizione il volume si arricchisce inoltre di una nuova sezione che segnala i locali per comprare e bere birra artigianale: una mappa di pub, bar, enoteche e beer shop sparsi per tutta la Penisola da non perdere!



ENJOY THE SUMMER

100% gusto - 0 compromessi



EASY JACK, 4°
120 calorie per lattina

FLY JACK, 4°
96 calorie per lattina



SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA



SUPER 8

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM
www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

LAGUNITAS IPA IN LATTINA

Lagunitas IPA, la India Pale Ale dell'iconico **birrificio californiano Lagunitas**, si affaccia sul mercato italiano con un nuovo formato: in lattina. Un packaging creativo, sostenibile e leggero sempre più amato dagli appassionati delle bionde e su cui il birrifico di Petaluma ha deciso di scommettere. E grazie a **Dibevit Import**, società che da 20 anni si dedica all'importazione e distribuzione di birre premium e speciali, anche gli italiani potranno apprezzarne la nuova veste. Di gradazione alcolica 6,2%, nata dall'incontro tra nuovi luppoli aromatici americani e un dry hopping usato con intelligenza ma senza timori, ha colore arancione acceso e schiuma compatta e persistente. Lagunitas IPA rivela evidenti note balsamiche di pino e resina e agrumate di pompelmo e, con un gusto connotato da mix di agrumi rinfrescanti, caramello dolce e un gradevole amaro accentuato.



ICHNUSA NON FILTRATA 20CL

Dal 1912 Ichnusa è sinonimo di Sardegna. L'espressione concreta della terra e del carattere delle persone che la abitano. Il suo gusto è il riflesso dell'anima sarda, sintesi perfetta d'istinto e passione. Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica. Da luglio il nuovo formato 20cl.



BIRRA FORST. NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.

Ognuna con il suo carattere, ognuna per un gusto diverso.
Tutta la qualità dell'Alto Adige vive nella specialità delle birre FORST.
Per questo ce ne sono così tante.



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER
BOCK



LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

www.forst.it
www.beviresponsabile.it



Avete già provato
la nostra
TURMWEISSE?



Per essere sempre più business oriented
la fiera dedicata alla community degli operatori
professionali dell'ospitalità e della ristorazione
si terrà da lunedì a giovedì.

Hospitality

Il Salone dell'accoglienza

DALL'1 AL 4 FEBBRAIO 2021

La fiera, giunta alla 45esima edizione presso il quartiere fieristico di Riva del Garda, per il 2021 ha anticipato le date **dal lunedì al giovedì della prima settimana di febbraio**, per rispondere sempre più alle necessità degli espositori e dei visitatori business oriented. *Abbiamo scelto questo spostamento per favorire l'incontro tra i professionisti*, sottolinea **Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi**. *La 44esima edizione ha registrato un notevole incremento di titolari di imprese del settore dell'accoglienza e imprenditori del mondo ho.re.ca. che hanno rappresentato il 54% del totale degli operatori in visita, circa il 15% in più rispetto al 2019. Il settore dell'ospitalità è stato colpito duramente dall'emergenza coronavirus e necessita di tutti gli strumenti per innovarsi e superare la crisi, per questo siamo convinti che i quattro giorni di manifestazione abbiano l'obiettivo di creare maggiori opportunità di incontro e confronto per far crescere la propria impresa.* Con 28.575 visitatori, 561 espositori (+6% rispetto al 2019) e 171 nuovi brand, nel 2020 Hospitality ha confermato il suo ruolo di manifestazione rappresentativa dell'intera industry dell'ospitalità con un'offerta a 360° e la crescente presenza di case madri. Un hub di tendenze per gli operatori del settore Ho.Re.Ca., che coniuga innovazione, formazione e made in Italy e che consolida il ruolo strategico del polo fieristico di Riva del Garda come piattaforma di business per il sistema turistico nazionale.



Per ulteriori informazioni contattate:

Maike Flohe • maike.flohe@kuchlbauer.de
Horeca Trading • cell. 335 386 586
www.kuchlbauer.de

Un'edizione "only professional" all'insegna del #safebusiness: networking, nuovi modelli di business, engagement, ma prima di tutto un'experience fieristica in tutta sicurezza.

IEG annuncia Beer&Food Attraction

2021: 21-24 FEBBRAIO



Beer&Food Attraction la manifestazione di IEG - Italian Exhibition Group con la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'Out of Home tornerà dal 21 al 24 febbraio 2021 alla Fiera di Rimini con un format only professional, output di un percorso strategico costruito in un proattivo ascolto del mercato. Coerentemente, B&F Attraction modifica le sue giornate di svolgimento e le calendarizza tra la domenica e il mercoledì a favore del target di addetti ai lavori. Una scelta allineata anche al progetto di #safebusiness, messo a punto da IEG per l'immediato contrasto all'emergenza covid, con oltre cinquanta soluzioni che, nel caso di fiere dedicate al food&beverage, divengono ancora più articolate, dipanandosi anche sul tema delle dimostrazioni negli stand e negli eventi professionali che richiedono la preparazione e la somministrazione del cibo in assoluta sicurezza. In contemporanea, tornerà BBTech Expo la più esauriente offerta di tecnologie

e attrezzature per la produzione e il confezionamento di bevande. Confermato il lay out: B&F Attraction e BBTech Expo si estenderanno sul lato ovest del quartiere espositivo riminese, articolandosi su 10 padiglioni.

Nel padiglione del beverage - novità del 2021 - si trasferirà l'International Horeca Meeting di Italgrob, per un'interazione ancora più efficace con le aziende presenti e gli operatori del comparto. B&F Attraction e BBTech Expo, insieme, rappresentano in Italia un'occasione unica per il rilancio di una filiera tra le più colpite dalla pandemia, dai livelli produttivi a quelli distributivi fino all'anello finale dei bar, pub, birrerie, ristoranti e pizzerie. Qui le eccellenze birrarie e il top del beverage (acque, soft drinks, spirits) incontrano il food di qualità per il canale horeca e le tecnologie più avanzate. Un appuntamento propulsore di nuovi format di locali e nuove occasioni di consumo che mette al centro innovazioni e prospettive di business.

FIERE

PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO



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



I 20 anni di Theresianer si festeggiano con un'ambasciatrice unica: **Vienna 20**

ANNIVERSARY

È datata 2000 la felice intuizione birraria di Martino Zanetti che prende il nome di Theresianer. Un nome a cui sono legate in modo indissolubile passione per il prodotto, selezione delle materie prime, rispetto della tradizione e indiscutibili capacità di selezione dei mastri che hanno fatto grande questa birra. Per celebrare l'importante anniversario del ventennale, Theresianer ha scelto un'ambasciatrice d'eccezione che più di ogni altra birra identifica lo stile dell'Azienda fin dalla sua fondazione: Vienna. Capace di sintetizzare nel suo particolare stile un approccio unico, Vienna incarna perfettamente la storia Theresianer, che affonda le proprie radici nella Capitale asburgica d'inizio Novecento, ma è profondamente italiana. Con una nuova ricetta, in versione non filtrata, Vienna 20 è fresca e fruttata, dolce ma non eccessiva, sempre equilibrata, nobile, pura e raffinata. Una limited edition - 1.000 bottiglie numerate - la cui veste grafica richiama lo stile Liberty, caratteristico dell'architettura e delle decorazioni viennesi di inizio Novecento. Tra le sue peculiarità distintive gli ornamenti floreali e i motivi arborei. Il cofanetto e l'etichetta di Vienna 20 si ispirano a queste suggestioni e rivestono la bottiglia da 0.75l con carattere, eleganza e raffinatezza. Assume così un forte valore simbolico questa speciale birra celebrativa che incarna

per Theresianer la costante spinta alla ricerca dell'eccellenza e all'apprezzamento degli appassionati. Theresianer Vienna 20 è birra capace di sintetizzare e valorizzare le sfumature di gusto unico in questo stile birrario, una birra icona che diventa ambasciatrice dell'universo Theresianer e protagonista perfetta del brindisi del ventennale.

LO STILE VIENNA DI THERESIANER

Prende il nome dallo stile birraio Vienna, che si avvicina nelle tecniche di produzione allo stile Lager ma in versione ambrata, ottenuta utilizzando uno speciale malto, chiamato anch'esso "Vienna", proveniente dalla Franconia. Il luppolo utilizzato dai mastri birrai Theresianer è tedesco, della zona di Spalt. I lieviti utilizzati sono a bassa fermentazione come da stile, la maturazione è superiore ai tre mesi affinché la birra conservi le sue caratteristiche peculiari e i suoi sentori. La Vienna 20 si presenta di colore ambrato con aspetto velato in quanto non filtrata. Al naso richiama note di malto con sentori di lamponi, al palato presenta un carattere dolce di malto. Vienna 20 è una birra ben equilibrata. La sua gradazione alcolica, 5,6% vol., la rende anche una splendida birra da tutto pasto, particolarmente indicata all'abbinamento con salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo poi l'abbinamento con dolci secchi, come ad esempio le crostate.





*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



La nuova struttura commerciale dedicata all'importazione e distribuzione di birre speciali in Italia è nata sul finire del 2019 e non è stata fermata neppure dal Covid-19. L'abbiamo conosciuta attraverso

le parole di Valter Tognolo, CEO, e Francesco Corsi, Presidente, sulle pagine della nostra rivista ma il 16 luglio scorso ha avuto il suo "battesimo" in una convention aperta a distributori beverage nazionali e alla stampa.

Beer Gravity

CONVENTION

INAUGURAZIONI

L'evento si è svolto a Firenze, all'aperto per rispettare le normative sul distanziamento sociale, presso la splendida cornice della Buoneria organizzata come un autentico Beer Garden, e ha visto la presenza di un centinaio di imprenditori, esponenti di alcune delle più rappresentative realtà distributive italiane.

La prima parte dell'incontro è stata dedicata alla presentazione di Beer Gravity, alla sua struttura e ai suoi obiettivi. L'Azienda, costituita da **Valter Tognolo, Francesco Corsi, Raffaele Timossi, Alessio Verardo e Antonio Portaccio**, ha come progetto la ricerca in tutto il mondo di birrerie produttrici di birre genuine e originali, capaci di emozionare il consumatore, da importare in Bel Paese così da creare tra birreria e distributore italiano un rapporto stabile e duraturo che dia origine ad una distribuzione di alta qualità.

Sono stati proprio i manager e i beer specialist delle prime birrerie partner





di Beer Gravity a far conoscere la loro storia e i loro prodotti che, al termine della presentazione, sono stati degustati dagli invitati.

Le birrerie partner di Beer Gravity sono Val-Dieu, il birrifico dell'Abbazia di Val Dieu che produce autentiche birre belghe d'abbazia dal gusto e dal carattere forte, **Blanche de Liège**, birra bianca dedicata dall'Abbaye du Val-Dieu alla Cité Ardente, **Duchesse de Bourgogne**, la tradizionale Oud Bruin delle Fiandre Occidentali, **Starnberger**, le birre tradizionali bavaresi, **Einbecker**, dal 1378 oltre 600 anni di tradizione birraria, **Ettaler**, la storica birra dal 1609 dell'Abbazia di Ettal, **Theakston**, birrifico familiare indipendente del North Yorkshire, **Tiny Rebel**, giovane e "ribelle" birrifico artigianale anglosassone.

Questa inaugurazione ha perfettamente rappresentato i valori di Beer Gravity: avere una storia da raccontare, rispettare i territori d'origine e far rimanere nella memoria la birra speciale.



Da sx Pietro Flaccadori (Direttore Commerciale Beverage Network), Silvia Anziano (Marketing Beer Gravity), Piergiorgio Torboli (Amministratore BN Trade), Valter Tognolo (CEO Beer Gravity), Raffaele Timossi (Consigliere Amministrativo Beer Gravity), Francesco Corsi (Presidente Beer Gravity)

AssoBirra Annual Report 2019

Dopo aver archiviato un 2019 da record, il mondo della birra è alle prese con la ripartenza post pandemia Covid-19, con una certezza: solo un'azione congiunta di sistema potrà consentire di non disperdere il patrimonio costruito negli anni. L'appello di AssoBirra a Governo e Istituzioni.

Si è chiuso all'insegna della forte crescita il 2019 della birra in Italia. Per il terzo anno consecutivo, infatti, nel nostro Paese, **il comparto birrario ha registrato un aumento della produzione rispetto al 2018 (+5%)**, a cui è seguita una crescita dei **consumi interni (+2,6%)** e un boom dell'**export (+13%)**. Risultati straordinari per il settore che si sono tradotti anche in un aumento dell'occupazione in Italia, con oltre **3.300 posti di lavoro in più** rispetto all'anno precedente tra addetti diretti e indiretti per un totale di oltre **144.000 occupati** lungo tutta la filiera. Un comparto dunque che genera posti di lavoro, in maniera più che proporzionale rispetto al sistema economico nazionale. Il **settore birrario** si riconferma, quindi, un asset sempre più prezioso per l'Italia che, se adeguatamente tutelato, può essere oggi più che mai un **alleato strategico in chiave ripartenza post pandemia** da Covid-19.



LE CIFRE NEL CONCRETO

Nel 2019, la produzione di birra in Italia è passata da 16.421.000 a 17.247.000 ettolitri, in linea con il trend positivo che negli ultimi 10 anni ha visto la produzione aumentare i volumi del 35% e stabilizzarsi al **9° posto in Europa**, con un'incidenza del 4,5% sul totale realizzato nel continente. L'incremento della produzione ha riguardato l'intero comparto. Compreso il ramo dei piccoli produttori che in Italia conta circa 850 strutture (per una crescita totale del +3,8% rispetto al 2018). È **record storico**, invece, **sul fronte interno**: i consumi della birra hanno superato la quota dei 20 milioni di ettolitri con una **crescita del 2,6%** rispetto al 2018, con un diretto impatto anche sui consumi pro-capite, giunto a quota 34,6 litri (era 33,6 litri nel 2018). E ancora: **il vero boom riguarda l'export**. Dopo il grande balzo del 2018, anno in cui il valore aveva raggiunto +6,6% sul 2017, i volumi esportati nel 2019 si sono avvicinati ai 3,5 milioni di ettolitri, segnando un **+13%** rispetto al 2018. Soprattutto verso i Paesi a forte tradizione birraria, come il Regno Unito (ben il 46% del totale), gli Stati Uniti (9,7%) e l'Australia (8%). Altro massimo storico per il comparto.

Il 2019 ha confermato la crescente predilezione degli italiani per la birra che, anno dopo anno, assume un ruolo sempre più di rilievo nel panorama del beverage italiano e di conseguenza nell'economia nazionale, afferma Michele Cason, Presidente di AssoBirra. Tuttavia, l'emergenza sanitaria da Covid-19 mette a rischio la sopravvivenza di molte realtà e le prospettive di crescita a medio termine dell'Italia (e non solo). Se tale situazione non sarà fronteggiata in tempi rapidi e con misure e strumenti non convenzionali, l'impatto sull'economia sarà rilevante. Quanto al nostro settore, siamo convinti che le potenzialità insite nella filiera dell'orzo, così come nella coltivazione del luppolo, meritino un'adeguata valorizzazione soprattutto a livello europeo di politica agricola comune (PAC). Prioritario è, inoltre, un potenziamento degli incentivi fiscali, a cominciare da una progressiva riduzione delle accise, conclude Cason.



L'APPELLO ALLE ISTITUZIONI

Soltanto un'azione congiunta di sistema potrà consentire al comparto di affrontare le nuove sfide post pandemia e di non disperdere il patrimonio costruito negli anni. Proprio per questo, AssoBirra è oggi più che mai determinata nel proseguire un dialogo propositivo con il Governo e il mondo delle Istituzioni e, nel concreto, si fa portavoce di **due richieste di supporto all'intera filiera: una riduzione delle accise da un lato e un sostegno immediato al canale Ho.Re.Ca. dall'altro**, dal quale deriva la maggior parte del valore condiviso generato dalla birra (che esprime la ricchezza generata e che, su un totale pari a 9 miliardi di euro al 2018, per l'Ho.Re.Ca. è pari a oltre 5,7 miliardi di euro).

La prima misura che chiediamo riguarda un intervento strutturale che, mediante la riduzione delle accise, consenta al comparto di rimanere competitivo nello scenario attuale e fronteggiare al meglio il calo stimato dei volumi e dei consumi Made in Italy nel 2020, interviene Alfredo Pratolongo, Vice Presidente di Assobirra con delega a Relazioni Istituzionali e Comunicazione. Non tutti sanno, infatti, che in Italia la birra è l'unica bevanda da pasto a pagare le accise, su cui pesa ancora la penalizzazione assolutamente

ingiustificata che ha visto un aggravio fiscale del 30% tra l'ottobre 2013 e il gennaio 2015. La seconda richiesta riguarda invece un sostegno immediato al canale Ho.Re.Ca. tramite un apporto concreto di liquidità destinato ai singoli esercenti, con l'inserimento di un credito di imposta sull'acquisto di birra in fusto. Una misura a totale beneficio del punto di consumo, migliorando i margini per l'esercente, conclude Pratolongo.

Il comparto, inoltre, da anni investe in sostenibilità e ha raggiunto e superato gli obiettivi di **riduzione di acqua (-35%)**, **CO2 (-58%)** ed **energia (-26%)** nel periodo 2010- 2019 e il cui raggiungimento era stato previsto entro il 2020. Un altro passo in avanti nel percorso di sviluppo sostenibile dell'Italia alla luce delle sfide contenute nell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

Le aziende birrarie associate ad AssoBirra continuano il loro pluriennale impegno nella promozione del **consumo responsabile**, con campagne d'informazione mirate ad aumentare la consapevolezza dei consumatori sui rischi connessi all'abuso e all'uso scorretto delle bevande alcoliche, stimolando il più ampio confronto con le Istituzioni sulle misure da adottare congiuntamente per sensibilizzare l'opinione pubblica. Un vero fiore all'occhiello del comparto birrario.

ANTONIO CATALANI - VICEPRESIDENTE



ALFREDO PRATOLONGO - VICEPRESIDENTE



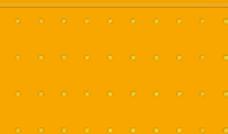
MICHELE CASON - PRESIDENTE



MATTEO MINELLI - VICEPRESIDENTE



ANDREA BAGNOLINI - DIRETTORE GENERALE





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



In Largo alla Pina 1, un locale che si distingue per atmosfera, ampia scelta di offerta food e birra di alta qualità. Un piccolo gioiello nel cuore di Arco, Trento, che vi sorprenderà, perfetto per trascorrere una piacevole serata.

Birreria Arciduca

LOCALI



In tutti i piccoli paesi ci sono luoghi magici, posti che si conoscono come le proprie tasche o che, semplicemente, fanno parte dei ricordi, ma gli ambienti dai quali ci si sente più attratti sono quelli inaccessibili. Ad Arco, uno di questi luoghi di mistero è il grande parco in cui ora ha sede la Birreria Arciduca, per anni chiuso alla popolazione locale e turistica. Carlo, titolare, tre anni fa si poneva una sfida unica: aprire un ristorante birreria, adatto a grandi e piccini, che desse nuova vita ad un luogo quasi dimenticato. Aperto tutti i giorni, compreso la domenica a pranzo, Arciduca ha l'aspetto di una piccola locanda. Gli spazi interni sono accoglienti e, nonostante la zona interna sia limitata nelle dimensioni, lo stile è impeccabile, moderno con un tocco caldo e avvolgente conferito dall'uso del legno e dall'illuminazione equilibrata. Il beer garden ospita fino a duecento persone, di questi tempi non è certo un dettaglio irrilevante. All'esterno vengono organizzate serate musicali e d'intrattenimento; oggi, anche nel rispetto delle norme di sicurezza, la musica riesce comunque ad





da sx Carlo (Proprietario), Mauro Versini (Horeca Bevande), Ariano (Sala), Paolo Borgo (Responsabile Triveneto Krombacher), Lorenzo (Responsabile)



essere presente, ad accompagnare le golose cene dell'Arciduca. Famiglie e gruppi di ragazzi possono gustare piatti semplici e genuini. Il menu comprende piatti di carne di prima scelta, come il galletto o il rinomato spiedone (una spada di carni succulente), ma anche pizza, soprattutto quella al metro. Da non sottovalutare il rapporto qualità/prezzo, altro motivo di attrazione sia dell'abitante di zona che del turista. Fiore all'occhiello dell'Arciduca è la selezione birraia. Le birre **Krombacher** vengono scelte da Carlo per la loro indiscussa qualità; troneggiano sulla spina la Kellerbier Non Filtrata, la Weiss e la Pils. Il marchio Krombacher significa anche "famiglia", si tratta, difatti, di un birrificio che si inserisce nel mercato come produttore dedito alla produzione di birre ottime, attento alle esigenze del consumatore. Nonostante il periodo storicamente complesso, Carlo, insieme al suo amico e gestore Lorenzo, con il quale ha dato vita alla birreria, garantisce una crescita continua del suo locale, un punto d'incontro tanto valido quanto necessario in questo presente così *ballerino*.





In Via Sant'Andrea 48 a Curtarolo (PD) nasce nel 1996 il Greenwich Pub, locale storico, ricco di tradizione ma con lo sguardo rivolto sempre alla tendenza.

La continua ricerca di qualità e l'attenzione al cliente rendono questo ristopub una meta ideale per ogni amante della buona cucina e del bere con gusto.

di Anna Ferretti

GREENWICH PUB

LOCALI

I Greenwich Pub nasce dall'idea di due fratelli, al tempo giovanissimi, David (col quale abbiamo avuto il piacere di parlare) e Daniele. Il locale ha una lunga storia, la sua costruzione risale ai primi del '900 come osteria ai tempi della I Guerra Mondiale e negli anni '80 diviene una birreria. Sotto la guida dei due fratelli il Greenwich assume ben presto un'identità precisa: un pub dove gustare piatti deliziosi, bere birra squisita e ascoltare musica ottima... Live! L'ambiente interno è accogliente e gradevole, lo stile ha una connotazione tradizionale e fortemente personale, esclusiva. Uno dei dettagli più interessanti è la lunga bacheca dove i clienti possono attaccare disegni e pensieri, regalando al posto una memoria ricca di emozioni. Il Greenwich attrae persone di tutte le età, garantendosi un vero e proprio ricambio generazionale, caratteri-

stica che sta molto a cuore ai suoi proprietari. L'intrattenimento e la musica dal vivo sono da sempre la punta di diamante di questo pub, il quale, però, negli ultimi anni, scopre un'altra forza...la buona cucina. Un'ampia scelta food garantisce l'approvazione di ogni palato, piatti che spaziano dalla pizza ai panini, dai bruschettoni ai fritti, passando per hamburger e dolci fatti in casa. Decisamente da provare è il club sandwich, semplice nella sua preparazione, ma estremamente divertente e ricco di gusto, presente da sempre nel menu del Greenwich in tantissime versioni! David pone l'accento sulla qualità indiscussa delle materie prime selezionate, soprattutto per le carni e per i panificati, questi ultimi prodotti da un forno che lavora anche per ristoranti stellati. Nonostante l'altissima qualità degli ingredienti, i prezzi del Greenwich sono decisamente





Dario Toso (Titolare Birra Ingross), David Nalesso (Titolare Greenwich), Matteo Toso (Responsabile Birra Ingross), Daniele Vivian (Agente Birra Ingross), Daniele Nalesso (Titolare Greenwich), Paolo Branchetti (Titolare Giustospirito)

onesti e convenienti. Non meno importante è la scelta delle birre proposte: artigianali in bottiglia (tra cui Giustospirito fornite da Birra Ingross) e industriali di grande appeal, ben nove spine con proposte stilistiche che vanno incontro ad ogni richiesta. Grande novità è la nuova ricetta della birra Sant'Andrea, la Golden Ale simbolo della ricerca birraia del Greenwich, beer firm affermata con una media di oltre 10.000 hl annui! Una caratteristica da non tralasciare è l'attività web del locale: presente nelle maggiori piattaforme, il Greenwich vanta un sito internet ben organizzato, con un'informativa strutturata e esteticamente appetibile. Inoltre la possibilità di asporto e delivery suggeriscono ancora una volta l'incontro perfetto tra tradizione e innovazione proprio del ristopub, un vero e proprio meridiano del trend ristorativo.





Gaia Rigato (in sala), Andrea Barbato (cuoco),
Marco Ercolin (al bancone), Andrea Tiso (socio titolare)

BRENTHAUS

Beer&Food

Nell'aprile del 2017 nasce Brenthaus Beer&Food in quel di Saletto di Vigodarzere, provincia di Padova, in prossimità dello storico e famoso fiume Brenta.

Il locale, il cui nome è ovviamente ispirato al fiume Brenta, nasce per volontà di due soci: Simone Rossi Limena e Alberto Tiso. Simone (per gli amici Simon) ci ha raccontato la sua esperienza insieme ad Alberto. Già amici da tempo decidono di dar vita ad una birreria negli stessi locali della vecchia trattoria dei genitori di Alberto, che questo desiderio dichiara di averlo coltivato fin dalla adolescenza. Simone dimostra una particolare passione per la birra ed il mondo birraio, Alberto ha già un suo ristorante tipico (la Brenta vecchia), insieme immaginano un format di birreria che, lo scriverò con maggiore dettaglio di seguito, ha dimostrato di avere successo e, soprattutto, soddisfazione e apprezzamento da parte

di un pubblico di tutte le età. Il locale lo realizzano seguendo i loro gusti e si orientano verso uno street/industry e, per sottolinearne lo stile con maggior forza, destinano una intera parete ad un lavoro artistico eseguito da un writer come Tony Gallo. Il nostro locale "di strada" non è grande ma dispone di un importante spazio esterno e di un comodo grande parcheggio, il suo unico limite è non avere tutto lo spazio che merita una gestione come quella di Simone che della birra ha fatto la regina del locale. Un'attenta e severa disciplina nella spinnatura delle birre, tutte specialità e molte proposte artigianali, in cui ogni birra è proposta nel suo bicchiere ed ognuna servita con corretta tecnica, dimostrano quanto è alta la cultura birraia del locale, tanto quanto lo è la passione di Simon che ha fatto del Brenthaus un riferimento di eccellenza per chi ama la birra e gli piace scoprire prodotti nuovi, di grande qualità e non destinati alla massa. Birre da tutto il mondo, nessun pregiudizio nella selezione se non quello della qualità e del gusto.

La regola di questo locale si può riassumere in quello che nel suo sviluppo è divenuta la sua parola d'ordine: *niente di convenzionale*. Far scoprire al cliente nuovi prodotti, una modalità di offerta fatta di competente ricerca e un servizio ineccepibile definiscono l'identità del Brenthaus che ha nel suo DNA la qualità dei prodotti e una lavorazione *home made*. Le carni sono un punto di forza, acquistate in tagli interi da una filiera ad allevamento controllato, vengono lavorate nella cucina del locale che le propone per ricette che non si risparmiano di gusto, grassi e sapori partendo sempre da una qualità eccellente della materia prima. Ci spiega Simon che sono queste scelte che definiscono l'identità del Brenthaus, il pubblico apprezza la ricerca e la proposta di piatti *non convenzionali* e accetta con ottimo gradimento l'emozione di gusti nuovi da sperimentare, piatti forti ma indimenticabili, sempre abbinati e proposti con le tante birre della selezione che Simone ha da sempre curato sapientemente. Brenthaus Beer&Food definisce bene, a partire dal marchio, ciò che il locale è, esaltando nell'offerta questa combinazione. Molti cibi hanno marinature e cotture con birre, oserei dire che tutto ciò che viene proposto nella "casa del Brenta" ruota intorno ad una cultura birraia importante che, in questo caso, si è trasformata in un format coinvolgente per il pubblico

e soprattutto in tendenza con un modello di consumo tipicamente italiano, dove la birra non è più solo compagnia ma anche emozione di gusto e cultura. Lo straordinario interprete di questo successo è certamente il nostro uomo birra del locale, Simone Rossi Limena: ha saputo leggere con grande intuito il futuro della birreria nel nostro paese.



Simone Rossi Limena (socio titolare)





UN'ESTATE A TUTTO TANK

di Guja Vallerini

Dopo un inverno e una primavera a dir poco complicati, è stato chiesto a tutti noi di immaginare una ripresa estiva tenendo conto di vari fattori sociali ed economici, lavorando in modo costruttivo, solidale e proficuo. E così hanno agito numerosi locali storici e non, facendo ciò che in Italia sappiamo fare meglio: rimboccarci le maniche ed ingagnarci.

Si sono detti “cosa possiamo migliorare, come possiamo riaprire in modo da offrire ancora più qualità di prima?”.

E proprio parlando di qualità e freschezza, per quanto riguarda l'offerta birraia si sono affidati al progetto Amarcord Tank, per donare ai proprio clienti una birra artigianale ancora più fresca, più genuina: una birra artigianale fresca come quella che può bere il mastro birraio in birrificio. Ci dice Andrea Bagli, titolare con la sorella Elena di Birra Amarcord: *In soli due mesi abbiamo contato ben tre nuovi impianti, inaugurati poco dopo la fine del lockdown, oltre ad un locale che aveva già un Tank da due cisterne da 500 litri cadauna, che ha voluto, per la sua riapertura, sostituirlo con due cisterne da 1000 litri cadauna.*

Coraggio imprenditoriale ben ripagato: i clienti, affezionati e non, hanno da subito notato la differenza di bevuta e i locali stanno passando l'estate a caricare circa ogni due settimane gli Amarcord Tank.



Una grandissima soddisfazione, aggiunge Elena Bagli, per il nostro Birrificio ma anche per gli esercenti, che hanno saputo essere lungimiranti puntando su una birra artigianale di qualità, italiana, creata da una famiglia allargata, la Famiglia Bagli e i suoi fidati collaboratori.

Alcuni locali e i loro titolari già li conosciamo, altri scopriamoli adesso:

Mamy's Pub: Storico pub di Cesenatico: nasce nel 2001 dall'idea di tre soci, Giuseppe Mami, Maurizio e Fausto Sintini. Da 19 anni offrono alla loro affezionata clientela serate divertenti e musicali all'insegna del buon cibo e dell'ottima birra artigianale.

La Posada: Questo ristorante sito a Riva Bella di Rimini, proprio come Birra Amarcord è a conduzione familiare. A guidare il progetto, dal 1981, è stata la grande determinazione e la passione per le cose buone di Tarcisio Bucci e sua moglie, che stanno passando il timone al figlio Arnaud e alla figlia Severine. Un connubio di professionalità e creatività, sempre in cerca di nuovi stimoli, che vengono testimoniati nei piatti che ogni giorno propongono a tavola: tutto il meglio del pescato, delle carni del territorio e della pasta fatta in casa.

BeerBon: Il BeerBon è un locale di Rimini molto frequentato e dal grande carattere.



Capitanato dal suo proprietario, Domenico Tomassoni, che dal 2017 porta avanti questo eclettico pub con un'ampia scelta di pizze, hamburger e s ziosi piatti di carne. E ovviamente una Tank Beer artigianale, fresca, come solo un mastro birraio potrebbe berla!

Casina del Bosco : La Casina del Bosco di Rimini è una delle piadinerie romagnole più conosciute e frequentate, da turisti e dai locals. Vicinissima al mare, a due passi dal Grand Hotel di Rimini e dalla famosa fontana dei Quattro Cavalli, a rendere la loro piadina così speciale è la tradizione, che da anni si tramanda e che consente

di poter usare ancora oggi la ricetta originale della piadina romagnola. Passaggi generazionali hanno comportato anche una ricerca di innovazione e di rapporto con il Territorio circostante, evidenziati dalla selezione delle migliori materie prime ma anche dalla ricerca dei mezzi più innovativi: nel 2019 questa storica piadineria sceglie l'Amarcord Tank, due cisterne da 500 litri cadauna. E, all'inizio dell'estate 2020, decide di fare un ulteriore passo avanti, prendendo due cisterne da 1000 litri cadauna.

Cheers Cattolica: Il Cheers di Cattolica (provincia di Rimini) è un luogo

conviviale e al tempo stesso raffinato, a conduzione familiare. Sono infatti marito e moglie, Elena e Michele, con la cognata Mariangela, a portare avanti con passione questo moderno locale. Inaugurato ad Agosto, da subito hanno scelto di partire con qualità, artigianalità e freschezza, anche con la birra, grazie all'Amarcord Tank. Il punto di forza di questo locale, è sicuramente l'eccellente connubio food&beers: hamburger cotti a bassa temperatura, carni selezionate come Wagyu, Tomahawk e Picanha, oltre a tagliate di manzo tradizionali, primi fatti in casa, così come il pane. Artigianalità a tutto tondo: dal cibo alla birra!



Tutti i locali che hanno scelto l'Amarcord Tank

LA BRASSERIE - Ristorante
Via Lagomaggio, 136 Rimini
www.brassieririmini.it

NASTIEAT - Pizza Beer & Food
Via Napoli, 25 Nocera Inferiore (SA)
<https://www.facebook.com/nastieat>

DRAFT - American Slow Diner
Strada di Paderna, 2 Domagnano (RSM)
www.draftdiner.com

RISTORANTE DA GIANNI
Via Dante, 127 Riccione (RN)
www.dagianniristorante.com

SMOKEHOUSE
by MAD for BBQ
Via Emilia, 3009
Santarcangelo di Romagna (RN)
www.madforbbq.it

CASA CALDARELLI
Via Croce del Papa, 12/14
Nola (NA)
www.casacaldarelli.it

CHEERS CATTOLICA
Via degli Sforza, 2
47841 Cattolica (RN)
<https://www.facebook.com/cheerscattolica>

COME STAI? - Pizzeria
Piazzetta San Martino, 10 Rimini
www.comestaitalia.com

CASINA DEL BOSCO - Ristorante
Viale Antonio Beccadelli, 15 Rimini
www.casinadelbosco.it

Con l'Amarcord Tank hai la sicurezza di bere una birra con luppoli e malto d'orzo da agricoltura italiana

Da sempre Birra Amarcord seleziona per le sue birre le migliori materie prime.

Cercando tra le eccellenze del nostro Paese, oggi Birra Amarcord è in grado di offrire una birra, anche in Amarcord Tank, con ingredienti come luppolo e malto d'orzo, coltivati in Italia.



NA PIZZ Riccione - Pizzeria
Viale Ceccarini, 192
Riccione (RN)
napizz.it

WELL DONE CILS
SOCIAL FOOD
Piazza della Libertà, 4 Cesena (FC)
<http://welldoneburger.com/>

BIRRERIA POPOLARE
Via Dal Luzzo 4a, Bologna
birrieriapopolare.it

MAMY'S PUB - Ristorante
Viale G. Carducci, 61
Cesenatico (FC)
mamypub.it

LA POSADA - Ristorante
Viale Toscanelli, 31
Rivabella di Rimini (RN)
www.ristorantelaposada.com

BEERBON - Ristorante Pub
Via Marecchiese, 579 Rimini
<https://www.facebook.com/beerbon/>

Perché scegliere l'Amarcord Tank

Con l'Amarcord Tank il locale può offrire a tutti i suoi clienti la possibilità di bere una birra artigianale incredibile, non pastorizzata, presa direttamente dal Tank di maturazione del birrifico Amarcord e portata nello stesso giorno nel bicchiere del cliente, senza mai interrompere la catena del freddo e senza mai aggiungere CO2. Ecco perché più fresca di così la può bere solo il mastro birraio. Se vi è mai capitato di visitare dal vivo un birrifico potete capire di cosa stiamo parlando!

Perché una birra artigianale in Tank

- Un prodotto unico e fidelizzante
- Spillata senza CO2 aggiunta
- Viene mantenuta la catena del freddo
- La birra non è pastorizzata
- Più igienico, più pulito, più green



LUPPOLI E MALTO D'ORZO DA AGRICOLTURA ITALIANA

Da sempre selezioniamo,
per le nostre birre,
le migliori materie prime.
Cercando tra le eccellenze
del nostro Paese, oggi
siamo in grado di offrirvi
birre 100% Italiane,
proprio come noi!





Nel territorio del Limburgo fin dall'800 la famiglia Cornelissen, nella figura di Jan Mathys, produceva birra e fu a Oppiter che il figlio Joseph fondò nel 1859 il Birrificio Cornelissen. Jan è il capostipite di sei generazioni che continuano a brassare in modo artigianale, familiare e indipendente, nel pieno rispetto delle tradizioni e con l'utilizzo di avanzate tecnologie produttive.

di Daniela Morazzoni

opitter  belgië

CORNELISSEN

B R O U W E R I J

IN VETRINA

A contraddistinguere questo piccolo ma prezioso birrificio belga è la sigla JC, le iniziali del nome di sei uomini che rappresentano le sei generazioni che si sono avvicendate alla guida del birrificio. Quasi 200 anni di esperienza che hanno portato le birre Cornelissen a molti riconoscimenti internazionali e premi prestigiosi. Merito di una selezione di ingredienti di altissima qualità, a partire dall'acqua che si trova a 160 metri di profondità sui terreni di proprietà e che garantisce qualità costante, esattamente come il lievito coltivato nel birrificio e che, come ci dicono orgogliosamente, fa riconoscere agli intenditori di birra che stanno bevendo birra Cornelissen. Se a tutto questo uniamo passione ed esperienza dei mastri birrai, ci troviamo di certo davanti a birre speciali che donano grandi sensazioni di gusto. I valori familiari e le tradizioni brassicole sono stati salvaguardati nel corso degli anni, ciò che è cambiato è lo sviluppo tecnologico che ha richiesto investimenti in macchinari moderni, nuove tecniche

ed adeguamento degli edifici. Oggi, al timone del birrificio, troviamo Jef Jr. Cornelissen, che continua con orgoglio la linea di JC. I progetti di Jef per il futuro si basano come sempre su valori familiari, qualità, autenticità ed esperienza ma ambiziosamente puntano allo sviluppo con l'occhio rivolto al mercato di esportazione, anche su scala globale. Mentre nei Paesi caldi dell'Asia e dell'America meridionale sono soprattutto le birre fruttate ad avere successo, l'Italia si lascia conquistare da quelle più tradizionali. Gli italiani prediligono infatti Pax Pils e Limburgse Witte, grazie anche a un rinnovato interesse per le birre bianche, ma vanno pazzi anche per la birra d'abbazia di Herkenrode. In Italia questo "gioiello" è stato selezionato da **Di.Be.R. Beer & Drinks** di Vittorio Veneto che importa tutte le birre brassate da Cornelissen. Come ci spiega Jef Jr. Cornelissen: *scegliamo spesso partner commerciali dalla storia simile alla nostra. Anche per Di.Be.R. gli affari sono una questione di famiglia. Insieme, abbiamo dato vita a una fruttuosa collaborazione.*



LE BIRRE CORNELISSEN

Birre d'Abbazia Herkenrode

Nata in un'abbazia belga nel 1182, la birra Herkenrode è una delle birre d'abbazia più apprezzate in tutto il mondo, l'unica di questo tipo nata in un'abbazia femminile e tuttora in produzione. Tre le birre, tutte diverse ma raffinate al palato e accomunate da una leggera nota speziata e dal profumo dell'antico giardino aromatico dell'abbazia. Si tratta di birre d'abbazia senza pari, frutto di una storia secolare.

Herkenrode Cister g.a. 6,5% vol.

Birra d'Abbazia bionda, prodotta con malto d'orzo distico e luppolo Saaz al 100%. Rifermentata in bottiglia. Una birra sofisticata!

Herkenrode Noctis g.a. 7% vol.

Birra abbaziale scura, a base di malto Monaco prodotto con orzo primaverile e luppolo d'aroma inglese. Un gusto raffinato.

Herkenrode Vesper g.a. 9% vol.

Birra triple d'abbazia dal caratteristico gusto pieno e intenso colore dorato. L'aroma distintivo è dovuto al luppolo inglese.

Luxury Lager g.a. 5,5% vol.

Una lager dorata, gustosa e rinfrescante, dall'equilibrio perfetto di luppoli e malti belgi selezionati con cura.

Pax Pils g.a. 5% vol.

Una vera birra Pilsner dal gusto pulito, con una delicata nota maltata. Una birra fresca e dissetante nata per celebrare la fine della grande guerra.



Limburgse Witte g.a. 5% vol.

Birra belga di frumento, non filtrata. Sapore decisamente vivace di coriandolo e arancia.

Limburgse Witte Citron g.a. 2,3% vol.

Birra bianca del Limburgo con una sottile ma rinfrescante nota agrumata.

Limburgse Witte Rosé Raspberry

g.a. 3,5% vol.

Birra di frumento arricchita da nota di lampone. Incredibilmente fresca e fruttata.

Limburgse Witte Pera e Mela

g.a. 4,2% vol.

Birra bianca e frizzante con note di pera e mela assolutamente deliziose.

Limburgse Witte Fragola g.a. 4,2% vol.

Una nota dolce e seducente per questa variante alla fragola.

King Mule IPA g.a. 5,7% vol.

Versione artigianale dell'India Pale Ale, birra dalla forte personalità, morbida e rinfrescante al palato, un'intensa nota agrumata rilasciata dal luppolo Tangerine.

Kriekenbier Lager g.a. 4,5% vol.

Birra artigianale kriek alla ciliegia, un tocco di amarena per un'autentica lager belga. Fresca e deliziosamente fruttata.

Kriekenbier Wheat g.a. 4% vol.

Una Limburgse Witte arricchita da una nota di ciliegia... una dolce carezza per il palato!

Sint-Gummarus Tripel g.a. 8,3% vol.

La prima vera Tripel prodotta nel Limburgo. Una birra forte di puro malto rifermentata in bottiglia. Una birra matura, dal bel colore ambrato, una combinazione artigianale di aromi fruttati e un retrogusto morbido e luppolato.

Sint-Gummarus Dubbel g.a. 7,1% vol.

Si può definire sorella minore della Tripel, con aroma e retrogusto speziati.

Bokkereyer g.a. 6% vol.

Birra da degustazione di colore ambrato dovuto all'uso di malto leggermente tostato. Una "spécial belge" autentica, dalla forte personalità.

In Contrada Macchia di San Michele, a Torano Castello in provincia di Cosenza, abbiamo incontrato una piccola ed efficiente azienda di distribuzione che sta mietendo successi con le birre HB München.

di Roberta Ottavi

HB MÜNCHEN e Riccardo Fazio

L'Azienda di Riccardo Fazio, C&D Ingrosso Bevande, nasce nel 2010 e, come il nome fa capire, tratta bevande soprattutto in bottiglia finché Riccardo non decide di differenziare la sua attività. L'acquisita esperienza lo spinge a cercare una

birreria prestigiosa che gli permetta un salto di qualità, sia in termini di professionalità che di impiantistica. Punta alla birra alla spina e, grazie alla conoscenza con **Luciano Supino, consulente per il Centro Sud Italia di HB München**, sceglie la storica Birre-



ria di Monaco di Baviera, una Birreria rivolta al futuro, ma fermamente radicata nella tradizione bavarese e nell'arte della birra.

Oggi l'azienda di Riccardo, con il nome Ri.Fa. che da ora in poi la contraddistinguerà, vanta grazie alle birre HB München una clientela soddisfatta perché il pubblico dei locali serviti apprezza le classiche birre selezionate. **Hofbräu Original**, la tipica bionda bavarese dall'aroma intenso e corposo, uno dei simboli della città di Monaco, **Hofbräu Urbock**, una bock dal gusto deciso e aromatico, prodotta per la prima volta agli inizi del XVII secolo, ancora oggi brassata esclusivamente con malto scuro, senza aggiunta di additivi o coloranti, **Münchner Weisse**, ricca di frumento, dal vivace sapore fruttato, prodotta da HB München fin dal 1602, quando il duca Massimiliano I assegnò alla Birreria il monopolio della produzione di Weissbier per tutta la Baviera. Inutile dire



che nel periodo in cui viene prodotta la **Oktoberfestbier**, la birra chiara nata per celebrare la nota festa della birra, che purtroppo quest'anno non si svolgerà, nel portfolio di Ri.Fa non potrà mancare. Oltre alla qualità delle birre HB München, a rendere grande un'azienda piccola, contribuisce un'ottima posizione geografica, equidistante dal mar Tirreno e dal mar Ionio una cinquantina di km e a solo un quarto d'ora dal capoluogo di provincia, Cosenza; l'assistenza puntuale sull'impiantistica; i servizi di formazione, dalla spillatura al supporto nella fase di startup. Possiamo affermare che piccolo è bello perché Riccardo, che segue personalmente i suoi clienti, sa instaurare con loro un rapporto di fiducia reciproca che gli permette di affermarsi nel suo territorio di competenza. HB München e Ri.Fa. sono la testimonianza di quando una grande azienda incontra una piccola e, insieme, sanno fare successo.

Luigi Falbo (Responsabile Calabria GS Distribuzione) e Riccardo Fazio



MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

Nominati i vincitori del premio International Craft Beer Award di Meininger giunto alla sua settima edizione. Oltre 1000 birre speciali da tutto il mondo, ben 60 categorie, un innovativo sistema di valutazione, l'organizzazione della degustazione, l'ispezione individuale dettagliata delle birre presentate e l'attenta selezione di giudici esperti per il concorso hanno aiutato il Meininger International Craft Beer Award a diventare una delle principali competizioni di birra. Si sono affermati i birrifici italiani Mastri Birrai Umbri e Fabbrica della birra Tenute Collesi. Tre medaglie d'oro alle birre artigianali di Mastri Birrai Umbri: la **Cotta IPA** per la categoria *American IPA*, la **Cacao Porter** con fave di cacao e la **Dubbel Sor Pompeo** a base di lenticchie e malti umbri, entrambe per la categoria *Freestyle/experimental*. Un oro a **Collesi IPA** per la categoria *Ipa New England Style* e due argenti per la **Triplo Malto** e la **Ubi Rossa**.



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

WWW.IDUEMASTRI.IT

FOLLOW US ON

DA CHIANTI BREW FIGHETRS

Nuova birra del birrifico di Radda in Chianti, in provincia di Siena: **La Compagna Table Beer**, una bevuta rinfrescante e conviviale di gradazione alcolica 3,6% vol. e di ispirazione anglosassone. Una leggera e delicata miscela di luppoli europei e statunitensi crea un atmosfera estiva fra erba fresca, fiori di campo e agrumi. Arrivano leggere anche le note maltate del Maris Otter, donando un corpo delicato che solletica il palato con una bollicina fine ed intensa. La chiusura è secca ed accompagnata da un amaro soave che mette in pace con il mondo. La bassa gradazione alcolica e la sua struttura semplice ma non banale fanno sì che possa essere davvero la compagna ideale per tutti i giorni.



Arriva una novità in casa 32 Via dei Birrai. Una birra **Ambita** e un... amaro alla birra. Era da tempo che ci mancava una nuova etichetta di 32 Via dei Birrai. Il mastro birraio Fabiano Toffoli ha scelto questo importante periodo per realizzare quanto aveva in mente di fare da anni: una birra 100% italiana. Il significato del suo nome proviene direttamente da un desiderio di Fabiano che anni or sono, nell'entroterra veneziano, ha dato inizio alla coltivazione di una varietà di luppolo, il Brewer's Gold. Il risultato è una birra per questa estate, chiara, semplice alla bevuta, equilibrata e destinata a dare un segnale importante al mondo delle produzioni artigianali in questo paese che se vuole ripartire deve contare su se stesso, sulle sue capacità, sulle sue risorse. Ma dal cantiere del nostro eclettico birrifico è in arrivo un altro prodotto, destinato al desiderio di un pubblico che ama la birra in tutte le sue declinazioni. Un amaro alla birra, **Ambedue**, nato

AMBITA DA 32 VIA DEI BIRRAI



dalla collaborazione con Genziana Distillati di Crespano del Grappa, distilleria che affonda le sue radici in una tradizione familiare fin dai primi del '900, e 32 Via dei Birrai che ha messo a disposizione la sua birra Nebra come base di questo distillato. A questa birra ambrata da 8° sono stati sapientemente aggiunti un mix di erbe e piante aromatiche che hanno creato un amaro che conserva, ben

presente al palato, il suo gusto di birra.

32.
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

BIRRE ARTIGIANALI

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

CRAFTY
STEMLESS

info@vdglass.it | www.vdglass.it

NUOVA LINEA IPA IS BACK DA BIRRIFICIO RURALE

Progetto nuovo di zecca per la storica linea di American IPA del birrificio di Desio, una linea che è sempre stata un vero e proprio laboratorio di sperimentazione dei vari luppoli e dei loro aromi, così anche quest'anno torna in produzione, ma con una novità: se le prime 8 edizioni sono state dedicate all'esplorazione dei singoli luppoli, da questa edizione in avanti Ipa is Back diventerà una vetrina di differenti blend di luppoli, mantenendo sempre la medesima base malto e la bevibilità, firma del birrificio. Si parte con **Ipa is Back - Dank Blend**, caratterizzata dai luppoli Idaho7, Amarillo e Simcoe che le donano note resinose e tropicali. Si prosegue con **Ipa is Back - Tropical Passion Blend**, caratterizzata dai luppoli Hallertau Blanc, Nelson Sauvin e Mosaic che le donano note tropicali, di frutta bianca ed un finale leggermente agrumato. Anche queste nuovissime uscite sono caratterizzate da una grafica accattivante, dalle linee geometriche, che sottolinea ancora di più la linea grafica attuale e moderna scelta dal birrificio per vestire le sue ultime birre (Just for Can, Emisfero Sud, Stranded Hops, solo per citarne alcune), una nuova veste che si sviluppa anche e soprattutto per uno dei prodotti su cui il birrificio sta puntando in questo periodo, ovvero le lattine.



LE BIRRE DELL'ESTATE DI BIRRA PASTURANA

San Bovo Imperial Saison nasce per iniziativa e collaborazione con l'homebrewer Andrea Randi e la sua associazione sodalizio di homebrewer "San Bovo" di Pozzolo Formigaro (AL). San Bovo Imperial Saison è una birra leggermente ambrata, dal gusto amaro ben presente e corpo asciutto. L'aggiunta di pepe di Sichuan, spezia originaria dell'Asia dal sapore pungente e rinfrescante, apporta note pepate e leggermente agrumate. La spezia viene aggiunta a fine fermentazione (dry hop), nella birra già in fase di raffreddamento finale. Il lievito usato è il "Belgian saison", grazie al quale si ottiene un profilo aromatico fruttato. Ha grado alcolico 8% ed è disponibile in bottiglia da 75 cl e in fusto. **Iper blonde ale**, 4,5% vol., è la classica birra estiva chiara e leggera, dalla luppolatura non invadente, tipicamente facile da bere, con un'etichetta facile da leggere. Questo aspetto è ulteriormente enfatizzato dall'utilizzo di lievito American Ale, tutt'altro che invadente, che garantisce pulizia al naso e al palato. Il lievito viene usato a temperature piuttosto basse, anche se sempre nel range tipico dell'alta fermentazione, per ottenere un profilo aromatico pulito e "neutro". La lavorazione è a fiamma diretta non microfiltrata e non pastorizzata.





BIRRA ARMANDO

Prodotta in collaborazione con il birrifico artigianale *Serrocroce*, in “stile saison”, porta dal piatto al bicchiere la materia prima della pasta del *brand irpino Armando*. Buono da mangiare e buono da bere. Il grano della Fileria Armando assume una nuova forma e dà vita a qualcosa di inaspettato: Birra Armando per l'appunto! Prodotta con metodo ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata, rifermentata e affinata in bottiglia, Birra Armando rappresenta la vera ed originale estensione della filiera creata da De Mat-

teis Agroalimentare. Birra Armando si presenta con una schiuma densa, compatta, abbondante e profumata, colore dorato, leggermente velata per l'utilizzo importante di grano duro della filiera Armando. Al naso presenta intense note di frutta, spezie e crosta di pane, il luppolo amplifica il bouquet dei profumi fruttati e floreali che si riconfermano e persistono in bocca; evidente la sua secchezza e carbonatazione, abbastanza fresca e persistente con un corpo medio e poco amara. Percentuale alcolica del 5,5%.



BIG



BANG



BEER

Cosa c'è di più grande dell'Universo? Solo l'idea che abbiamo di esso.

Scopri su: www.birraflöa.com

Il Birrificio Bari

SI È REINVENTATO PER AFFRONTARE IL CORONAVIRUS

BIRRE ARTIGIANALI



A marzo 2020 il lockdown generato dall'emergenza epidemiologica aveva fermato l'Italia birraia e con essa anche la produzione del birrificio barese presente in Fiera del Levante. Ma i due titolari Paola Sorrentino e Mimmo Loiacono hanno deciso di reagire ed hanno messo a disposizione della Città di Bari i loro impianti e le loro professionalità. Un percorso diverso e unico il loro che, temporaneamente, ha visto la conversione della produzione da "birra artigianale" a "disinfettante mani". I disinfettanti mani, realizzati nelle stesse bottiglie della birra, sono stati donati gratuitamente alla Città di Bari in un periodo che ne vedeva un bisogno continuo. La produzione secondo la ricetta dell'OMS ha visto il supporto del dipartimento di Biochimica clinica e Biologia molecolare clinica della Scuola di Medicina dell'Università di Bari, nonché del patrocinio gratuito del Comune di Bari.

Finita la scarsità di disponibilità dei gel sanificanti, il Birrificio Bari è tornato a produrre birra e dal 3 all'11 ottobre, in concomitanza delle 84^a Edizione della Fiera del Levante - Campionaria Internazionale 2020, presenterà la **Bella Fika**, una nuova "fruit beer" realizzata durante il lockdown utilizzando i **fioroni di Puglia** (varietà di fichi). Contemporaneamente al riavvio



della produzione è ripartita anche l'attività formativa. Il Birrificio Bari, infatti, è promotore del corso Beer Hop(e) - Tecnico di Produzione della Birra finanziato dalla Regione Puglia per la formazione di 14 futuri mastri birrai pugliesi.

Nel frattempo è stata riattivata anche la 'S-Tap Room del birrificio che, oltre a proporre le specialità gastronomiche pugliesi in abbinamento con le birre realizzate in loco, ha dato un forte segnale di ripresa offrendo una serie di eventi musicali live con le principali formazioni musicali pugliesi che si esibiscono nel beer garden del birrificio. Un modo per invitare i clienti in birrificio e per dare una mano agli artisti del territorio che sono stati anch'essi colpiti dalla crisi del settore. Il Birrificio Bari, nella sua struttura "complessa", ha dato un forte segnale di ripresa al territorio barese mixando nel suo calderone idee ed esperienze tutto indirizzate alla promozione ed al consumo responsabile di birra artigianale e, forse anche per questo, Slow Food, nella Edizione 2021, la ha inserito tra i migliori d'Italia. Provare per credere. Cheers.

BIRRIFICIO BARI - LUNGOMARE STARITA, 4 FIERA DEL LEVANTE
PADIGLIONE 126 - BARI - TEL. 3891119522



BIRRIFICIO BARI

SELEZIONATI DA SLOW FOOD
TRA I MIGLIORI BIRRIFICI D'ITALIA

INSERITI NELLA GUIDA
"BIRRE D'ITALIA 2021"

PRESENTI IN
FIERA DEL LEVANTE

PADIGLIONE 126
PRESSO FONTANA MONUMENTALE

SAB 03 OTT - DOM 11 OTT 2020

BARI, FIERA DEL LEVANTE
INFO 389 111 95 22 - www.birrificiobari.it

MAGISTRO CREATIVI ASSOCIATI

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

L'innovativo sistema per il raffreddamento e la spillatura della tua birra!

BEER BAR

pratico, funzionale e performante!

✓ Refrigerazione STATICA
con frigorifero



✓ Doppio TERMOSTATO per
poter scegliere la
temperatura dei prodotti
erogati!

✓ Il raffreddamento del tuo prodotto
avviene anche grazie ad una via extra
refrigerata mediante UNITA A SECCO
interna



✓ La COLONNA
d'erogazione la
puoi scegliere tu!

✓ L'unità può
contenere fino a 4
FUSTI da 20 Litri

✓ Grazie alle pratiche ROTELLE
potrai posizionare il beer bar
ovunque vorrai!

COSA ASPETTI?

**SCOPRI LA COMODITA' E FUNZIONALITA' DEL NOSTRO
BEER BAR**

*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



Chiamata gratuita

Beer Bar

Con le nuove regole, le ultime normative, i nuovi spazi a disposizione delle attività, risulta fondamentale poter erogare la birra sia fuori che dentro il locale. Per questo Tebs Draft ha pensato, per i propri clienti, di proporre Beer Bar, un innovativo sistema di refrigerazione e spillatura birra che è possibile trasportare ovunque si desideri, grazie alle pratiche rotelle. Il Beer Bar dispone di un frigorifero per il raffreddamento dei fusti, oltre ad una via extra refrigerata mediante un'unità a secco interna allo stesso. Grazie alla presenza del doppio termostato sarà possibile personalizzare la temperatura di erogazione del prodotto,

rispettando ed esaltando le caratteristiche della birra! Beer Bar è disponibile a 1 o 2 vie e può contenere fino a 4 fusti da 20 litri. La bellezza e funzionalità di questo impianto vanno di pari passo con la sua personalizzazione! Infatti puoi scegliere liberamente la colonna da posizionare sull'impianto, rispettando lo stile del locale e dell'ambiente in cui lo stesso è inserito. Per questo proponiamo le nuove colonne, perfette per questo prodotto: la chimney, la quadra o la classica victory. Sia le colonne che l'impianto può essere personalizzato con il logo. Pratico, maneggevole, versatile e personalizzabile, il Beer Bar è l'impianto indispensabile per ogni locale!





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



EVOLUZIONE *digitale*

IT

di Daniela Morazzoni

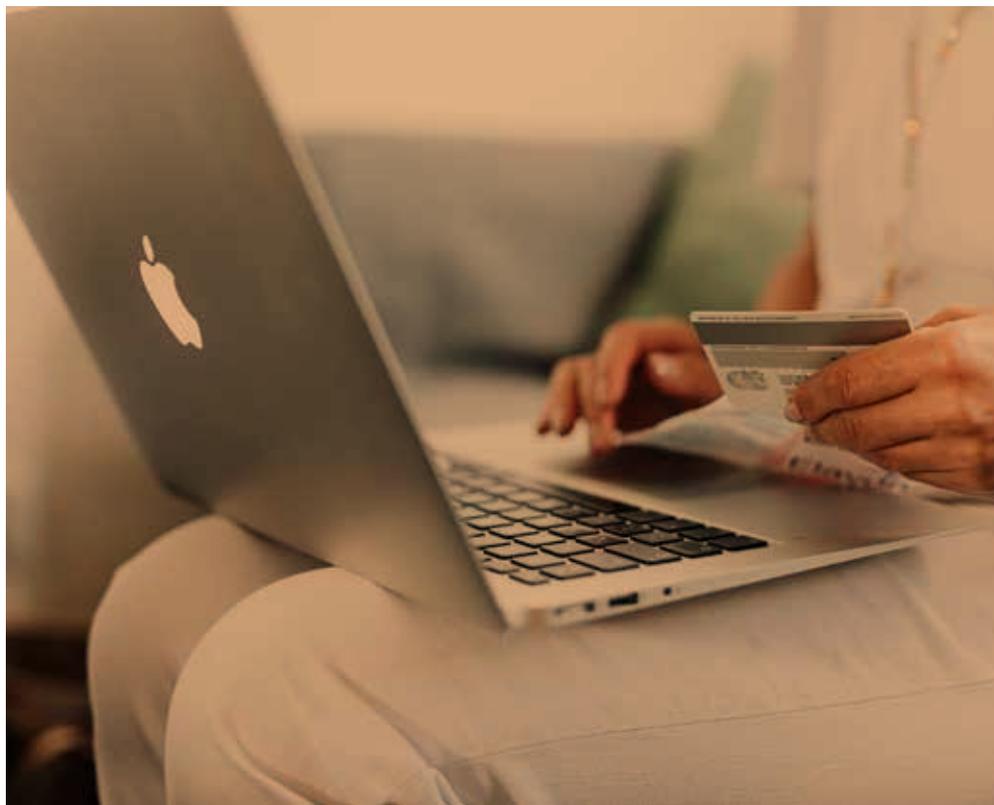
Fra le tante frasi fatte ce ne sono alcune che racchiudono in poche parole una verità, una regola o una massima di vita pratica.

Quando è così si chiamano aforismi e tra questi credo che il seguente, “le esperienze negative sono quelle da cui si impara di più”, si adatti bene alle riflessioni che il post pandemia ci induce a fare sulla digitalizzazione nell’ambito ristorativo.



Incredibile a dirsi ma un’esperienza tragica come il Covid-19 ha fatto scoprire anche ai più recalcitranti nei confronti dell’innovazione tecnologica il mondo digitale. In tanti sono stati costretti ad imparare se volevano acquistare cose indispensabili, spesa alimentare compresa, o se volevano vedere persone care rimaste lontane a causa del lockdown, così, acquisti online, videochiamate, webinar ci hanno permesso di non sentirsi isolati, di poter studiare e lavorare: parole come smart working, lavoro agile, e home working, lavoro da remoto, sono entrate nella nostra realtà non solo lessicale ma pratica. Abbiamo imparato in fretta, la necessità aguzza l’ingegno, ed è quanto anche le piccole imprese del mondo ho.re.ca hanno dovuto, e dovranno, fare per non “perdere i colpi”. Questa pandemia ha messo in luce i limiti che il nostro settore aveva, e ancora ha, verso il mondo web, così come ha evidenziato i vantaggi di quei ristoratori che da tempo avevano saputo operare nel web con siti interattivi, menu e prenotazioni online, attività di marketing sui social, e via dicendo. La prova evidente è stata nella crescita dei servizi di delivery non appena sono stati autorizzati, e questo non ha certo compensato la perdita economica di mesi di chiusura ma ha permesso di mantenere il contatto con la clientela e non far sì che tutto fosse perduto: un’alternativa per continuare a lavorare! Confesso, ma non è la prima volta che lo affermo, di non essere un’anglofila, amo la lingua italiana

per cui non capisco perché la consegna si debba chiamare delivery, come se fosse una novità, quando la consegna a domicilio e l'asporto sono esperienze che abbiamo da tempo... ma certamente non via web. Da noi aveva relativamente attecchito il "food delivery" attraverso note piattaforme, la quarantena l'ha fatto sensibilmente crescere e credo che i ristoratori dovranno continuare ad utilizzarlo, sviluppandolo anche in autonomia. Anzi, quanto più si vorranno affermare come "marchio", il riferimento è ovviamente a ristoranti stellati e a locali in franchising, tanto più dovranno aver cura di aggiornare il menu, curare il packaging, offrire servizi al cliente a partire dalle modalità di pagamento. Non sarà facile, le regole da seguire sono molte, ma poter ordinare direttamente dal sito del ristorante sarà il passo successivo dell'evoluzione a cui la ristorazione dovrà andare incontro.



IMPAKTO made by nature
www.impakto.it

ORGANIC
BIODEGRADABLE
RE-WASHABLE
GLASS-TEXTURE

powered by
LOGIKA





Il primo passo sarà comunque avere un sito, non una semplice vetrina ma un sito aggiornato sul menu e sui servizi offerti, che indichi la posizione del locale, gli orari effettuati, tutti i contatti e i collegamenti ai social, graficamente attraente, facilmente consultabile e veloce nel caricamento. I social poi, indispensabili per svolgere un'intensa attività di comunicazione e interagire con gli utenti. Post sponsorizzati, offerte speciali, promozioni dedicate devono far parte di una campagna pubblicitaria rivolta ad un target ben delineato, il tipo di pubblico che vuoi nel tuo locale; oggi Facebook permette campagne professionali a costi "ragionevolissimi". Instagram è l'altro social a cui non rinunciare, con alcune avvertenze: coerenza di stile nelle pubblicazioni, foto molto belle dei vostri piatti, selezione accurata degli hastag, storie di serate particolari (live, degustazioni, ecc.). La ristorazione è evidente che non può più trascurare il web, anzi deve investire nel marketing digitale che, oltre alla visibilità, garantisce un'economia accessibile e la targetizzazione del pubblico. Sarà un percorso lungo, qualcuno parte avvantaggiato e ne abbiamo avuto la prova proprio durante la quarantena, ma lungimiranza imprenditoriale vuole che questa sfida vada affrontata e vinta da parte di tutti i gestori di locali. Impareremo a convivere con il Covid-19 sperando di avere presto l'unica soluzione, il vaccino, ma nel frattempo ognuno deve avere una strategia che gli permetta di lavorare e la miglior ricetta è ricordarsi, e chiudiamo come abbiamo cominciato, con un aforisma, che "non c'è crescita senza cambiamento".

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.

Antipasti, primi e secondi piatti, insalatone grazie alla frutta si trasformano in portate destinate a sorprendere i commensali per il gusto a volte contrastante, a volte tradizionale, a volte "osè" ma sempre frutto di accurata ricerca di abbinamento.

FRUTTA PROTAGONISTA

in ricette salate

DALLA CUCINA

Prosciutto e melone, insalata spinacina, fragole e mais oppure insalata trevigiana, pere e noci, questa estate non sono certo mancati i frutti nei nostri piatti salati, addirittura c'è chi ha riscoperto un must degli anni '80, il risotto con le fragole, o chi, più raffinato ha gustato tartare di tonno con pompelmo, carpaccio di pesce spada al mango o il sempre apprezzato cocktail di gamberi nella variante con melone e avocado, senza dimenticare chi non rinuncia alla carne rossa, addirittura di selvaggina, ad esempio il cinghiale alle mele oppure una pernice alle prugne secche e mele. Insomma, dalla ricetta più semplice alla più complessa, la frutta in estate entra normalmente a far parte dei nostri piatti salati, poi, sul finir dell'estate, ci scateniamo a pizza, prosciutto e fichi e rendiamo omaggio anche all'uva in numerose portate ma poi la frutta, che pure in questa stagione offre tantissima scelta, scompare per lo più dalle nostre tavole se non nella sue versione "dolce", di fine pasto o di merenda. In questo numero vorremmo rivalutare l'uso della frutta come ingrediente, ovviamente il riferimento sarà alla frutta settembrina ma con un'occhiata all'imminente autunno che ci porterà castagne, melagrana e tanta frutta secca, noci, nocciole, arachidi, proprio quello che ci vuole per conferire il croccante a tante ricette... avre-



mo tempo per parlarne. Vediamo cosa ci offre questo scorcio di estate, la fine di agosto ci regala le more di rovo, è anche l'ultimo mese per i frutti rossi, fragole (non dimenticate che le riforenti si raccolgono fino all'autunno), lamponi, mirtilli, ribes; arriva la prima uva che sarà la regina di settembre e poi i fichi, anche i fichi d'india; e poi ancora prugne e susine e giuggiole e chi pensa che con queste ultime si possano fare solo ricette di biscotti o un ottimo liquore sbaglia... si può andare in brodo di giuggiole, in senso figurato, con un risotto scamorza,

castagne e giuggiole o con uno strudel di salsiccia, uva sultanina e giuggiole! Tutti frutti con cui dare una svolta ai piatti di tutti i giorni. E allora partiamo dai frutti rossi, prepariamo facili tartine con fette di pane tostato spalmate di formaggio cremoso e cosparsa di lamponi con qualche foglia di menta; che ne dite di un involtino di bresaola con robiola guarnito di mirtilli, magari con un goccio di balsamico? Infine triangolini di pasta sfoglia, con formaggio caprino cremoso aromatizzato alle erbe e ribes. Ma il ribes si sposa benissimo anche



con la carne per un secondo fantasioso e certamente inconsueto, ecco il filetto di manzo in salsa di ribes per la cui preparazione basterà tritare uno scalogno, farlo rosolare in padella per 5 minuti, aggiungere un bicchiere di brodo e mentre sta ritirando unire il ribes e far cuocere, unendo alla fine il prezzemolo tritato. Cuocere il filetto 2 minuti per lato in una padella ben calda unta d'olio. Servire con la salsa e un rametto di ribes. E le more? In un primo piatto facilissimo e superveloce: un filo d'olio in padella, giù le more, tempo 3-4 minuti poi unire



menta fresca, formaggio cremoso, anche light, aggiustare di sale, versare la pasta e mantecare. È poi il tempo dell'uva, perfetta l'uva bianca in bon bon in cui i singoli acini sono ricoperti di formaggio spalmabile, a vostra scelta e gusto, e poi rotolati in frutta secca tritata, per ottenere vari sapori potrete utilizzare granella di pistacchi, di nocciole, di mandorle. Anche esordire con un'insalatina di groviera, pere e uva ha il suo fascino, soprattutto se rinforzata da sottili anelli di cipolla rossa, bastoncini di ravanella e cubetti di peperone verde, il tutto con-



dito con olio, succo di limone, sale, pepe e miele. La nota dolce e acidula colpirà favorevolmente i vostri clienti! Un piatto dal sapore inconsueto è la proposta di salsicce all'uva, una ricetta davvero semplice ma goduriosa: basterà cuocere uniformemente le salsicce in padella con un filo di olio, sfumare con vino bianco, unire gli acini di uva, sia bianca che rosa a vostro gradimento, cuocere ancora per 5 minuti e poi servire guarnendo con finocchietto o, a chi non piace, con rosmarino. E finalmente sono arrivati i fichi, oltre all'irrinunciabile, irresistibile,



classica ricetta di pizza romana, prosciutto e fichi, vi propongo le tagliatelle fichi e noci in cui i fichi vengono tagliati a rondelle, cosparsi con un filo di miele e grigliati per 10 minuti, le noci arrostiti a secco in padella, la stessa in cui griglierete per qualche secondo 3-4 fette sottili di pancetta. A tagliatella cotta, sporzionate direttamente sui piatti con pancetta, fichi e noci, unite timo fresco, scaglie di pecorino romano e un filo di olio... il piatto è pronto. Potete dubitare che la frutta non sia perfetta compagna del pesce? Ecco la prova di un abbinamento



creativo e sfizioso, le capesante in salsa di more. Qui abbondano le spezie, curcuma, cardamomo, curry, da mescolare in una ciotola, e poi zenzero fresco, fiori di sale e pepe nero da unire a succo di mezzo lime, aceto balsamico, sciroppo di agave e more per preparare la salsa che andrà cotta per circa 20 minuti. Ed ora le capesante, ben asciugate, da immergere solo da un lato nelle spezie e poi cuocere 2 minuti in padella con olio proprio dal lato speziato ed 1 minuto sull'altro lato. Servire su salsa di more guarnendo con qualche mora, una fettina di lime e un



rametto di coriandolo. Esotico, insolito, assolutamente sfizioso. Come vedete gli abbinamenti con la frutta sono infiniti, ci siamo limitati a qualche esempio ma se mettere in moto la vostra creatività e la voglia di sperimentare nuove proposte di grande attrattiva per la clientela questa è una strada facilmente percorribile, soprattutto perché, e penso l'avrete notato, le ricette che implicano l'utilizzo della frutta come ingrediente sono molto facili da realizzare, del resto, come insegnano grandi chef, meno si lavora la frutta migliore è il risultato.

La qualità migliore per il gusto migliore.



Bitte ein Bit

dolce frutta di DEMETRA

Tutti i dessert Demetra si distinguono non solo per la qualità indiscussa ma per la facilità di preparazione, la miscelazione agevole, l'esecuzione veloce. Le confezioni pre-dosate, le semplici istruzioni, lo spazio per la creatività dello chef confermano la vocazione dell'azienda di Talamona di essere al servizio degli operatori della ristorazione che vogliono trasmettere al cliente un'esperienza distintiva. Abbiamo scelto per voi due ricette facili da preparare, piacevoli da gustare.

Bonet con salsa al caramello e frutti di bosco

Ingredienti per 15 porzioni: 1 busta di preparato per bonet Demetra, 1l latte intero, q.b. frutti di bosco, q.b. topping al caramello

Procedimento

In una pentola portare ad ebollizione il latte, togliere dal fuoco e, con l'aiuto di una frusta, miscelare la parte liquida con il preparato per bonet.

Mischiare bene per pochi minuti e mettere il composto ottenuto in appositi stampi e porlo in frigorifero almeno 4 ore prima di servirlo. Al momento del servizio sfornare il bonet su un piatto, decorarlo a piacere con i frutti di bosco e il topping al caramello e servire.

Crêpes dolci con miele, frutta secca, cannella e mirtilli

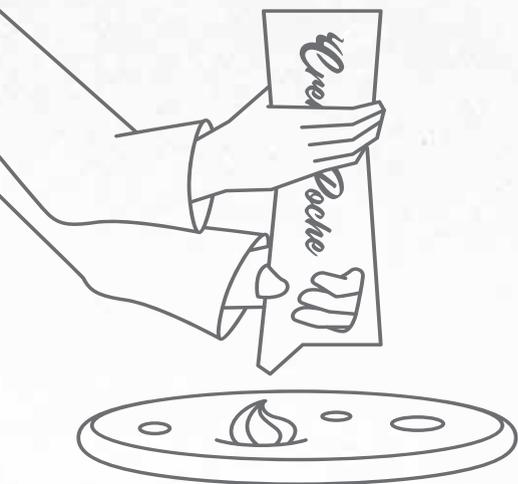
Ingredienti per 12 porzioni: 1 busta preparato per crêpes Demetra, 500ml acqua, 20g zucchero, q.b. olio spray Wiberg, 100g noci, 100g nocciole tostate, 100g mandorle pelate, 100g mirtilli disidratati, 300g miele millefiori della Valtellina Demetra, 2g cannella in polvere Wiberg

Procedimento

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



*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

Quest'anno l'Oktoberfest è nel tuo locale!

Come è ormai noto, purtroppo quest'anno la mitica Oktoberfest di Monaco di Baviera non si terrà a causa delle limitazioni sociali dovute al Coronavirus.

La mancata edizione della festa regina non deve essere però motivo di sconforto per tutti quei gestori che organizzano feste ed eventi ad essa legati, ma, al contrario, è un'occasione in più per creare un evento nel proprio locale che terrà vivo l'entusiasmo e la passione per la buona birra, il buon cibo e la convivialità che da più di due secoli contraddistinguono la festa della birra più famosa del mondo. Svevi è da sempre garanzia di prodotti originali bavaresi e da molti anni è al fianco di tutte quelle birrerie che organizzano la loro personale Oktoberfest, con i prodotti originali che sono i capisaldi della tradizione gastronomica bavarese: il **Brezel**, il tradizionale pane a treccia che accompagna ogni boccata di birra, lo **stinco di suino** grigliato, gustoso e generoso, il **Weisswurst**, il tipico wurstel bianco da gustare con senape dolce. Un evento organizzato con i prodotti Svevi garantisce un'esperienza unica ed autentica, quasi come trovarsi in uno dei tendoni del Theresenwiese.

In questo anno particolare **Svevi festeggia i suoi 40 anni di attività**: l'azienda è nata nel 1980 e da allora si è costruita una

solida reputazione di importatore e distributore di specialità gastronomiche di prima qualità per il mercato ho.re.ca e non solo. Oggi più che mai l'esperienza di Svevi è al servizio di tutte quelle attività che intendono fare della qualità della loro offerta gastronomica il loro punto di forza, che sia un evento in stile Oktoberfest o il menu di tutti i giorni... Ein Prosit!



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

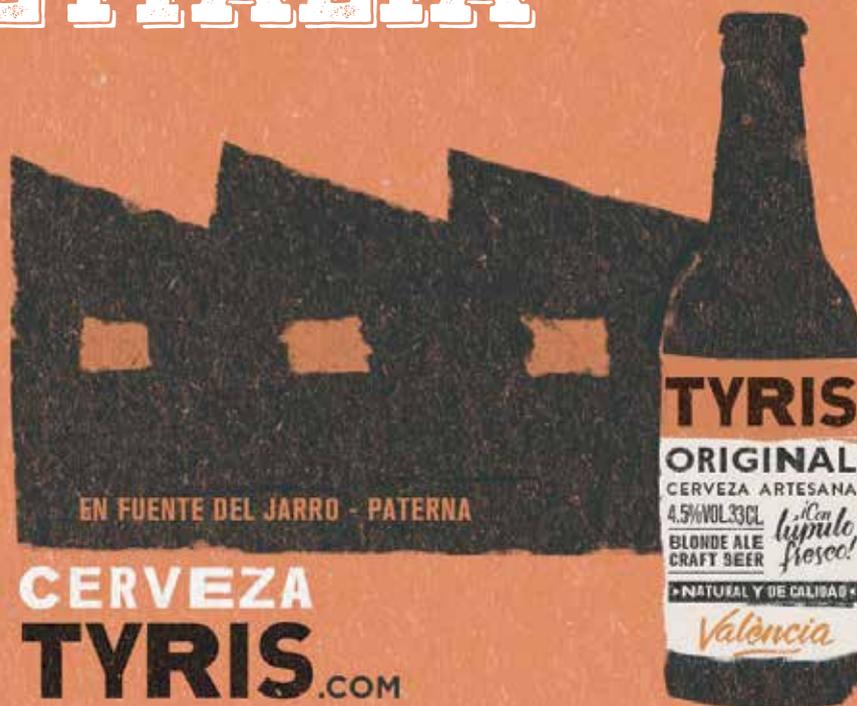
Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA



EN FUENTE DEL JARRO - PATERNA
CERVEZA
TYRIS.COM

DISPONIBILI IN FUSTI
E BOTTIGLIE DA 33 CL

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



LA DIGITALIZZAZIONE NELLA CUCINA PROFESSIONALE

I servizi digitali sono ormai diventati parte integrante della vita quotidiana. Anche nella ristorazione la digitalizzazione può essere sfruttata per ottimizzare e rendere più efficienti i suoi processi. Che si tratti di ristorazione collettiva, filiali o ristoranti à la carte, tutti possono beneficiare dal collegamento in rete della propria cucina.

La **tecnologia deve creare vantaggi per la cucina** ed essere implementata per velocizzare e semplificare i processi. I sistemi di cottura moderni, come iCombi o iVario di RATIONAL, sono abilitati all'uso online e vengono forniti con la **soluzione di collegamento in rete ConnectedCooking già integrata**. Le aree di gestione dell'igiene, gestione delle risorse e l'ampio ricettario internazionale, semplificano e ottimizzano i processi di lavoro.

La piattaforma di RATIONAL **include inoltre un ampio ricettario**. Quando iCombi viene collegato alla piattaforma Web tramite l'interfaccia WLAN integrata, è possibile creare nuovi processi di cottura o modificare quelli esistenti per le ricette selezionate. Attraverso ConnectedCooking è inoltre possibile **condividerli con le unità presenti in altre filiali**. I vantaggi sono evidenti: gli apparecchi non devono essere configurati singolarmente, il che risparmia tempo, e viene **garantito uno standard qualitativo uniforme** in tutte le filiali.

Tramite ConnectedCooking è possibile anche accedere e analizzare online i dati sull'utilizzo, gli orari e la durata di funzio-





namento, l'utilizzo dei sistemi di cottura, i tempi di inattività e i processi di cottura utilizzati. **I dati HACCP vengono gestiti in modo centrale** e possono essere scaricati comodamente sul PC, per poi essere archiviati o stampati. La gestione delle procedure burocratiche non influisce in nessun modo sui processi di produzione della cucina stessa, spiega Enrico Ferri, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia. Il collegamento in rete **ottimizza i processi anche in termini di manutenzione e riparazione**. Controlli di manutenzione pianificati o diagnosi in remoto in caso di malfunzionamenti, vengono eseguiti prontamente dal tecnico direttamente online, collegandosi all'apparecchio tramite ConnectedCooking. In questo modo è in grado di analizzare lo stato dell'apparecchio o di risolvere l'errore già al telefono e può, se necessario, procurarsi il giusto pezzo di ricambio per l'intervento in loco.

*Il settore gastronomico dovrebbe **vedere la digitalizzazione come un'opportunità**,* aggiunge Enrico Ferri. Processi efficienti e servizi pratici possono ridurre i costi e favorire l'ottimizzazione in cucina. L'uso semplice e la preparazione più veloce riducono il fabbisogno di personale altamente qualificato. **Il personale apprezza lavorare con apparecchi moderni**, che rendono anche il datore di lavoro più interessante. Nel complesso la digitalizzazione incrementa non solo il successo economico, ma dà allo chef anche **più tempo per concentrarsi sull'essenziale**: la qualità singolare delle pietanze e ospiti entusiasti.

A Lastra a Signa, in provincia di Firenze, in via Livornese 411, abbiamo incontrato un'azienda le cui origini risalgono all'imbottigliamento di bibite ed acque minerali ma che, negli ultimi trent'anni, si specializza nel servizio beverage per il canale ho.re.ca.



e le birre Haacht

Oggi la gamma di prodotti che l'azienda Calonaci è in grado di offrire copre tutte le esigenze di un locale di Pubblico Esercizio, qualunque sia il suo stile e la sua tipologia. Sono passati poco meno di 40 anni per dare una svolta all'attività degli inizi, anni in cui l'azienda è cresciuta e si è affermata sul pubblico degli esercenti grazie ad un portfolio ricco e variegato. Un processo di crescita che è andato di pari passo con quello della clientela perché, come ci dice Massimo Calonaci, socio e manager dell'Azienda, *il valore aggiunto che siamo in grado di proporre è nel rapporto di vera collaborazione con il cliente*. Non solo quindi assortimento e affidabilità, tecnica, logistica e amministrativa, ma supporto costante al locale che ha come obiettivo la realizzazione di una partnership di reciproca soddisfazione. Ed è proprio l'esperienza e lo spirito di collaborazione maturati dalla Calonaci che oggi le permettono di offrire un servizio valido anche per l'organiz-

zazione di serate, manifestazioni, eventi. *Collaborare*, ci spiega Massimo, *non è solo essere consulenti ma significa partecipare delle esperienze del nostro cliente, condividere problemi e soluzioni; noi che operiamo quotidianamente in questo settore abbiamo l'opportunità di conoscere bene il mercato e le sue ormai rapidissime trasformazioni. Saper trasmettere ciò che tutti i giorni apprendiamo noi stessi lavorando è il bene più prezioso che possiamo partecipare con il cliente*. Ovviamente la strada per il successo non può prescindere dalla qualità dei prodotti, dalla ricchezza dell'assortimento, da quel tocco di esclusività che può offrire una birra di nicchia, oltre naturalmente alla professionalità e disponibilità che abbiamo capito essere di casa qui dai Calonaci. E tra i prodotti di nicchia da due anni Azienda ha selezionato le birre di una birreria indipendente e a conduzione familiare che vanta tradizione ultracentenaria, la belga Haacht.





È sempre Massimo che ci spiega questa scelta: *volevamo inserire una birreria belga "qualificata" che sapesse proporre più linee, la Haacht è perfetta per questo. Ha la linea Super 8, giovane e trendy, con ben 5 stili birrai: IPA, Blanche, Export, Saison e l'ultima nata Flandrien. Tutte birre di grande qualità e facili da bere, che stanno incontrando il gusto di un pubblico variegato, dall'estimatore al neofita. Poi, prosegue Massimo, abbiamo quelle "chicche" d'abbazia, le Tongerlo, declinate in Brune, Blonde e Prior. Immaneabili le Charles Quint, Blonde e Rouge, le famose birre "dell'imperatore" dalle antiche ricette tradizionali. Infine, conclude Massimo, la Primus, la pils del Duca di Brabante. Decisamente aver selezionato le birre della Brasserie Haacht è stata una scelta che permette di offrire ad un locale birraio un prodotto speciale che incontra i gusti di un pubblico diversificato e sempre alla ricerca di nuove "emozioni" brassicole. Calonaci ha fatto la scelta giusta!*

Chimay Grande Réserve Barrique Armagnac

EDITION 2020

OSSERVATORIO

Il progetto “Barrique” è entrato a far parte della classica gamma delle autentiche birre trappiste di Chimay nel 2015. Da qui sono nate le birre denominate **Chimay Grande Réserve Barrique** in varie edizioni. Oggi Brewrise è orgogliosa di presentare in anteprima l'edizione 2020 dedicata all'**Armagnac**. La Chimay Grande Réserve Barrique non è una nuova birra, ma fa parte di un progetto chiamato “ritorno alle origini”, nel quale il birrifico trappista di Chimay ha ripreso il metodo di fermentazione che si usava quando non esistevano ancora i fermentatori in metallo. “Nel pratico - spiega Alessandro Bonin, export area manager di Chimay - la famosa Chimay Grande

Réserve (Chimay Bleue), una volta finita la tradizionale primaria alta fermentazione, viene trasferita nella Barrique di rovere (dal 2020 vengono utilizzati anche Tonneau da 400 lt) dove, con l'ausilio di lievito fresco di Chimay viene ricreata una seconda fermentazione: non si tratta quindi un semplice affinamento in botte, comune a molti produttori, ma di un processo produttivo che contraddistingue l'unicità di questa birra, in quanto grazie alla fermentazione nella barrique è possibile estrarre tutti gli aromi dati dal legno e dal distillato in esso contenuto, Armagnac per l'appunto per questa edizione 2020. “ La fermentazione nella barrique, che avviene nelle cantine dell'Abbazia di



CH
Grand
Barrique

Notre-Dame de Scourmont, dura alcune settimane, dopodiché la birra rimarrà al loro interno fino a cinque mesi per una lunga maturazione. “Il processo finale di produzione – conclude Alessandro Bonin – prevede il “blendaggio” di tutte le barrique: in questa edizione Armagnac 2020 il blend ha origine al 28% da Tonneau di Armagnac, al 24% da Barrique di Rovere francese e al 48% da Barrique di Rovere americano. Una volta imbottigliata, la birra subisce la finale fermentazione in bottiglia (rifermentazione), sempre con il lievito di Chimay che dura ulteriori 21 giorni. “ Simone Nicoletto – Beer Advisor di Brewrise – ce la descrive: “di colore marrone scuro intenso, al naso si

evidenzia un elegante profumo di vaniglia con una base di caramello e cioccolato. In bocca la tostatura del malto si associa a delle note di legno, cui si aggiunge un leggero tocco di Armagnac. Nel retrogusto, si evidenzia il tannino del legno e la dolcezza del malto.” La Chimay Grande Réserve Barrique Armagnac è una birra eccezionale che ha beneficiato di tre fermentazioni e di una lunga maturazione in barrique. Questa birra non è filtrata, né pastorizzata. Di 10,5% vol., disponibile nelle originali bottiglie bordolesi marchiate Chimay nei formati da 75 cl e 37,5 cl, viene prodotta in quantità limitata. Ogni bottiglia è numerata fino ad un massimo di 35.000 unità.



Chimay
Grande Réserve
Barrique Armagnac

L'Italia compete per il titolo continentale di "Miglior Sommelier d'Europa & Africa 2020" con il sommelier Salvatore Castano, selezionato da ASPI, Associazione Sommelierie Professionale Italiana, unica associazione italiana membro di ASI, Association de la Sommelierie Internationale.

SALVATORE CASTANO

rappresenterà il Belpaese

Sarà il sommelier ASPI **Salvatore Castano** a rappresentare l'Italia nella più importante competizione continentale, organizzata ogni tre anni da ASI, che si terrà **dal 16 al 20 novembre 2020 a Lissos, Cipro**, una terra di fantastica bellezza, cibo squisito e vini affascinanti, nazionali e importati, come afferma il presidente dell'ASI, Andrés Rosberg. Nato alla fine degli anni '80 come Trophée Ruinart e acquisito nel 2006 da ASI, l'organizzazione internazionale che dal 1969 rappresenta l'alta Sommelierie in tutto il mondo, quello del Miglior Sommelier d'Europa & Africa è uno dei tre prestigiosi concorsi continentali (con Miglior Sommelier delle Americhe e Miglior Sommelier d'Asia & Oceania) a cui può accedere **un solo candidato per Paese**, scelto dalle rispettive Associazioni Nazionali membri dell'ASI. Per rappresentare l'Italia, ASPI ha selezionato **Salvatore Castano**: classe 1990, originario di Giardini Naxos (Taormina), attualmente è Head Sommelier & On Trade Advisor presso Friarwood, rinomata boutique londinese, e si è recentemente aggiudicato il "Premio Fondazione Birra Moretti per la valorizzazione della birra a tavola" nonché il secondo posto nel concorso per il Miglior Sommelier d'Italia ASPI 2019.



Salvatore Castano e Giuseppe Vaccarini
Premio Fondazione Birra Moretti

La candidatura di Castano arriva dopo due difficili fasi di selezione, tenutesi ad aprile 2019 e lo scorso luglio online, che hanno visto i partecipanti impegnati in prove teoriche, scritte e orali, e prove pratiche di degustazione, decantazione, abbinamento cibo-vino, servizio. Non solo: gli aspiranti candidati al titolo continentale sono stati valutati anche per atteggiamento e conoscenza delle lingue straniere. Del resto, per competere per il titolo di Miglior Sommelier d'Europa è necessario essere professionisti poliedrici di altissimo livello, dotati di una profonda conoscenza del vastissimo e variegato mondo delle bevande (non solo vino, ma anche birra, distillati, caffè, acqua...), nonché di capacità relazionali per interagire al meglio con una clientela sempre più cosmopolita, informata e attenta. E Salvatore Castano ha saputo

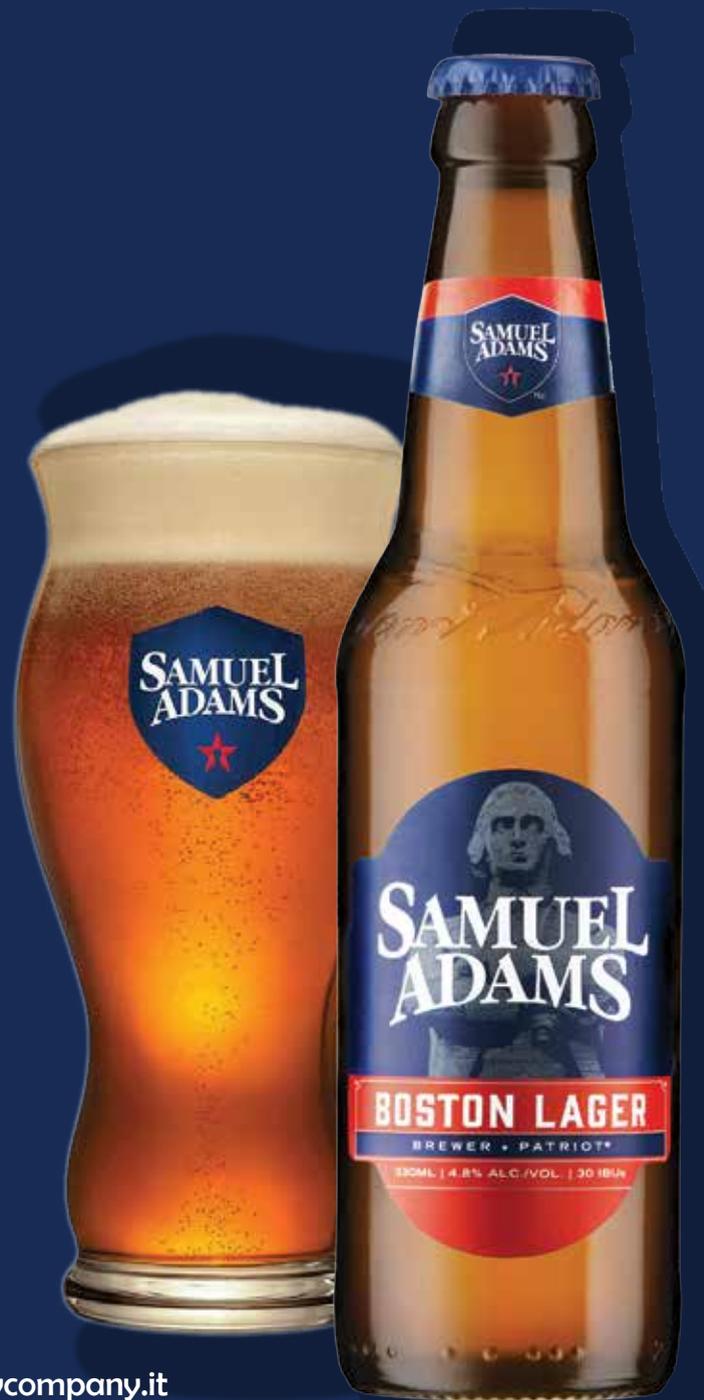
distinguersi tra i suoi colleghi italiani come candidato ideale per affrontare la serie di prove teorico-pratiche di selezione dai criteri estremamente rigorosi che condurranno al titolo di Miglior Sommelier d'Europa 2020, nonché alla candidatura per il prossimo concorso ASI per il Miglior Sommelier del Mondo, nel 2022, a cui parteciperanno sommelier da oltre 60 Paesi nel mondo, oltre ai 3 sommelier vincitori dei titoli continentali.

SAMUEL ADAMS®

BOSTON LAGER

FILL YOUR GLASS.

Disponibile in bottiglia nel formato 0,33 cl e in fusto 30 Lt.



info@brewcompany.it



0828 03 00 21



www.brewcompany.it



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

Anno 21 n°4 - 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

Salvatore Ascesa

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	37
Tel. +39 0423 681983		
Amarcord	Pag	31
www.amarcord.it		
Anja srls - Brew Company	Pag	63
Tel. +39 0828 030021		
B&S WEB	Pag	47
www.birraandsound.it		
Birra Flea	Pag	39
www.birraflea.com		
Birrificio Bari	Pag	41
www.birrificiobari.it		
Birrificio I Due Mastri	Pag	36
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe	Pag	51
www.bitburger-international.it		
Bononia Marketing Service Srl	Pag	III
www.bononiemarketing.it/		
Demetra - Crem à Poche	Pag	53
www.cremapoche.it		
Forst	Pag	11
www.forst.it		
GG3	Pag	7-15
Tel. +39 0775 224034/35		
Haacht Super 8	Pag	10
www.haacht.com		
HB München	Pag	43
Tel. +49 8992105/0		
Il Torchio	Pag	55
www.iltorchioenoteca.it		
Jacob	Pag	13
www.brauerei-jacob.de		
Kiem	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher	Pag	21
www.krombacher.com		
Kuchlbauer	Pag	12
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher	Pag	8
www.kuhbacher.com		
Logika	Pag	45
www.impakto.it		
Mutinelli Bischofshof	Pag	6
Tel. +39 0464 431101		
Mutinelli Weltenburger	Pag	II
Tel. +39 0464 431101		
Radeberger QBA	Pag	9
www.qualitybeeracademy.it		
Svevi	Pag	54
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft	Pag	42
www.tebsdraft.com		
Theresianer	Pag	IV
www.theresianer.it		
VDGlass	Pag	37
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



DINKELACKER-SCHWABEN BRÄU



LA BIRRERIA PRIVATA DI STOCCARDA RICCA DI TRADIZIONI.



FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

La birra Dinkelacker viene prodotta dal 1888 secondo antiche ricette con tanta passione e i migliori ingredienti 100% regionali.

Schwaben Bräu

Le specialità di birra del marchio Schwaben Bräu risalgono al 1878 e vengono imbottigliate nelle bottiglie inconfondibili a tappo meccanico per gli amanti del gusto speciale.



SEIT 1903
SANWALD

BRAUT BESONDERE BIERE

Il famoso marchio di birra Weizen della regione Baden-Wuerttemberg viene creato nel 1903. Di gusto fresco e fruttato rimane fino ad oggi una bevanda rinfrescante, eccellente per tutti gli intenditori della Weizen.

Nobile, pura, raffinata. **Vienna 20**



2000 & 2020
Theresianer Anniversary



Antica Bireria
di Trieste 1766

BIRRA ITALIANA