

n° 5/2020 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**FESTE** Oktoberfest HB München in Italia **LOCALI** La Scaletta Pub a Carmignano di Brenta, Orange Bar a Mollaro di Predaia **IN VETRINA** Andechs Doppelbock Dunkel, Giacomini srl e Bitburger Braugruppe, Zerocinquanta di Theresianer, Sinergia tra Birreria Jacob e OnTap **MERCATO** Cambierà il mercato dei consumi fuori casa **FORMAZIONE** In Birra Amarcord c'è amore per il territorio **BIRRE ARTIGIANALI** Dentro la cotta, San Gabriel birra ufficiale del Giro d'Italia, Birrifico Petrognola, Birra O.V.



Benediktiner  
Hell

# IL CIELO COSÌ VICINO.

Prodotta a Lich in base alla secolare  
ricetta benedettina da  
Benediktiner Weissbräu GmbH, Ettal.



Contatto: Benediktiner Weissbräu GmbH · Kaiser-Ludwig-Platz 1 · 82488 Ettal · Germania · [www.benediktiner-weissbier.it](http://www.benediktiner-weissbier.it)

Sabine Kalenborn · Regional Sales Director Western & Southern Europe · E-Mail: [sabine.kalenborn@bitburger-braugruppe.de](mailto:sabine.kalenborn@bitburger-braugruppe.de) · [www.bitburger-braugruppe.it](http://www.bitburger-braugruppe.it)

# B&S

**CHE ANCORA NON ABBIAMO UN VACCINO PER IL COVID 19 È COMPRENSIBILE MA CHE NON SAPPIAMO DARE ASSISTENZA E CURE ALLE AZIENDE CHE SONO COSTRETTE A SUBIRNE LE CONSEGUENZE È VERGOGNOSO.**

**Q**uando questo numero della rivista è in uscita è stato varato il DPCM sulle nuove restrizioni per contenere i contagi che, a mio modesto parere, stanno dilagando senza controllo. Siamo preoccupati per le conseguenze sanitarie ed economiche che dovremo affrontare e preoccupatissimi per il nostro settore horeca: il primo che verrebbe *colpito a morte* nel caso di un nuovo lockdown. Siamo di fronte ad una situazione straordinaria, non eravamo preparati a tanto e, tantomeno, lo sembra il nostro governo. Dall'inizio di questo evento pandemico ad oggi sono passati ben otto mesi e, come più volte scritto e letto in tanti articoli, il mondo dei locali e, più in generale, dei consumi extradomestici ha già sopportato un disagio economico enorme. Solo l'aspettativa di una ripresa a partire dall'estate teneva in piedi una flebile speranza, non senza gravissimi danni, di poter ripartire e tenere in vita, almeno in parte, questo settore. Sono l'ultimo a voler fare dell'allarmismo, l'ultimo a non volersi render conto delle misure estreme da mettere in atto a difesa della salute di tutti, ho cercato di guardare verso ogni orizzonte possibile, anche oltre la speranza, ma ora è giunto il momento di pensare a come affrontare il peggio per il settore horeca. La possibilità di una recrudescenza di questo virus era più che probabile e ora non è più possibile giustificare ritardi e mancanze, non è più possibile acconsentire a inevitabili limitazioni senza un piano di intervento *dedicato* alle aziende di questo settore economico. Non è tollerabile essere abbandonati e, lo dico senza mezzi termini: non è accettabile che, insieme all'annuncio di restrizioni, non ci sia un parallelo annuncio di un *piano di interventi specifici a supporto* di quei settori della nostra economia, compreso l'indotto e, a mio parere, l'intera filiera, colpiti più di altri e forse in via definitiva. Colpiti tanto da ingenerare una crisi strutturale del settore stesso. Potremo affrontare il disagio, le restrizioni e ogni altro necessario sacrificio in misura di quanto saremo considerati da un Governo che, se giustamente deve combattere in qualsiasi maniera la pandemia, non può e non deve non intervenire con altrettanta energia e competenza sulla vita di chi subirà un danno grave ed irreversibile. Tutto ciò non è inevitabile, dipende da una classe dirigente che non può nascondersi dietro incapacità, ritardi o mistificazioni della evidenza. Ora, subito, prima ancora di definitive conseguenze, è necessario un piano diretto, chiaro e concreto, d'interventi a sostegno delle aziende del mondo horeca.



# SOMMARIO

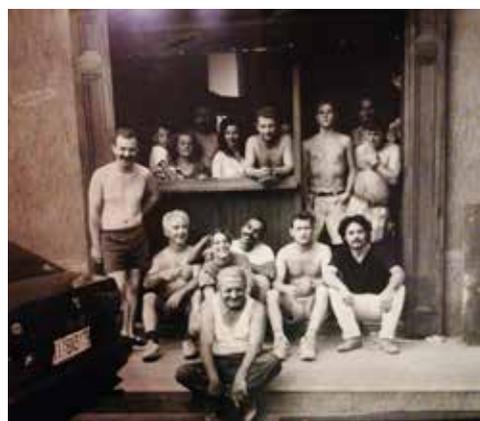
## 12 FIERE

• **Beer & Food Attraction "Raddoppia"**: dal vivo dall'11 al 13 aprile 2021, con l'agenda digitale dal 14 al 15.



## 18 ANNIVERSARY

• In via Dante 10, a Bresso, **26 anni di Tir Na Nog**, un compleanno diverso.



## 24 IN VETRINA

• Grazie a Kiem possiamo degustare la **Andechs Doppelbock Dunkel**, prodotta nel monastero del Sacro Monte di Baviera.



• **Giacomini srl e Bitburger Braugruppe**, uniti da una comune ricerca di qualità e da un animo green.



## 14 FESTE

• Nonostante l'annullamento dell'Oktoberfest di Monaco di Baviera, tanti locali hanno creato il loro **Oktoberfest HB München in Italia**.



## 20 LOCALI

• A Mollaro di Predaia, **Orange Bar**, un locale che offre una birra d'eccellenza: Krombacher.



• A Carmignano di Brenta, **La Scaletta Pub**, conquista con ottime birre e cibi e atmosfera.



• La birra Theresianer va in scena con le birre **ZEROCINQUANTA**, authentic heavy character!



• **Sinergia tra Birreria Jacob e OnTap**: collaborazione nata per divulgare il pluripremiato marchio Jacob.





## 32 MERCATO

- **Cambierà il mercato dei consumi fuori casa:** dobbiamo aspettarci che il mercato dei consumi extradomestici possa assumere un volto diverso negli anni



## 36 FORMAZIONE

- **In Birra Amarcord c'è amore per il territorio.** La raccolta del luppolo in Romagna è il primo incontro didattico del Birrificio.



## 38

- **Locali a domicilio.** Come organizzare il delivery in proprio.



## 42 BIRRE ARTIGIANALI

- Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.

- RCS sceglie un artigiano: **San Gabriel birra ufficiale del Giro d'Italia.**



- Un birrificio che esprime amore per il suo territorio: **Petrognola.**



- Il birrificio Orso Verde cambia pelle: **Birra O.V.**



## 50 DALLA CUCINA

- **Quinto Quarto dalle stalle alle stelle.** Le carni meno nobili tornano nell'*alta* cucina.



- Lasagnetta di Trippa al Pesto gratinata al pecorino: **Il Quinto Quarto di Demetra.**

- A Seravezza, **Birreria La Casa sul Fiume**, dove i prodotti **Svevi** sono una punta di diamante.



## 58 ATTREZZATURE

- **NeoruraleHub ha creato iUTA**, sistema di sanificazione dell'aria.

## 60 OSSERVATORIO

- Importata da Brewrise **Deschutes Brewery... it comes with the territory**



## LA LOGGIA A VIZZOLO PREDABISSI

Ha inaugurato il 7 agosto, in via Verdi 11 a Vizzolo Predabissi, in provincia di Milano, un ristorante, pub e birreria con ambientazione londinese-vittoriana di inizio '800, un locale che il titolare definisce un viaggio nello stile "steampunk", che affonda le proprie radici nei romanzi di Jules Verne e di Arthur Conan Doyle. Tra ingranaggi, vapore e meccanismi insoliti il cliente vive un'esperienza culinaria eccellente e sorseggia ottime birre. Il ristorante offre infatti una grande varietà di piatti, per soddisfare tutti i palati e i gusti: dagli squisiti antipasti, ai primi piatti, dalle grigliate e i piatti di carne, passando per dei strepitosi hamburger fino ai dolci fatti in casa. Mi soffermo sulle carni, selezionate con cura dagli allevamenti più titolati d'Europa... grigliate su carbone argentino e carne alla brace sono un autentico piacere per il palato. Ad accompagnare i cibi, oltre ai vini, un'ampia selezione di birre di qualità. Grazie ai suoi enormi spazi al coperto e all'aperto, basti dire che il giardino è grande 4000 metri quadrati, La Loggia rispetta perfettamente le nuove norme sul distanziamento sociale, permettendo così alla clientela di assistere ad eventi dal vivo, partecipare a serate a tema e, soprattutto, di godere una buona compagnia o un momento intimo e riservato.





KLOSTER  
**Andechs**  
SEIT 1455

Ad Andechs l'arte birraia  
monastica è stata sempre  
tramandata e affinata di  
frate in frate.



39011 Lana (BZ) - Italia  
[birrekiem.com](http://birrekiem.com)

## BIRRA DI NATALE FORST

Birra Forst lancia per la 17a volta, in edizione limitata, la sua Birra di Natale nella pregiata bottiglia da 2 litri in vetro. Il decoro unico la rende un oggetto da collezione ambito e un'idea regalo esclusiva. L'edizione 2020 della bottiglia di Natale raffigura l'ingresso di Birra Forst con la sua architettura tradizionale e il caratteristico ponte in legno. Dall'alto Re Gambrinus veglia sullo stabilimento. La Birra di Natale Forst si contraddistingue per il colore ambrato, il sapore luppolato e l'aroma di malto. Il corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate; il retrogusto è leggero e morbido.



## BIRRA KÜHBACHER WEINACHTS BIER

Saranno gli stambecchi di Brauerei Kühbach ad aiutare le renne di Santa Claus, troppo stanche per prestare il loro servizio, a consegnare regali in tutto il mondo... e fra i regali la birra di Natale di Kuhbacher, Weinachts Bier, una birra di qualità Export Dunkel: colore mogano intenso, con schiuma beige fine e persistente; prodotta con malto tostato, con aroma di lieviti evoluti, dal gusto di frutta matura e secca, sentori di agrumi, gusto dolce e intenso ma equilibrato con sentori di caffè, liquirizia e cioccolato (gradi alcolici 5,5). Disponibile esclusivamente in fusto da 20 litri, ci farà compagnia durante tutto il periodo delle festività.



**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO

dal 1862

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

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

Magazzino & Logistica in Italia  
Via G. Di Vittorio, 7/30 - 20017 Rho (MI) - +39 02 28094373

# SPORTIVA PER NATURA.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

**Peter Fill**  
Campione di Sci



Con la sua freschezza rigenerante e il suo gusto pieno e bilanciato, la nuova FORST 0,0% è la birra analcolica perfetta per chi vuole vivere una vita sana e sportiva, in ogni momento.

**Scopri la nuova FORST 0,0 %.**

## LE SPECIALITÀ INVERNALI DI THERESIANER

Theresianer rinnova la tradizione delle proprie specialità invernali per rendere indimenticabile questo periodo dell'anno, in cui la condivisione di momenti di festa assume una singolare intensità. **Winter Beer** torna ad avvolgere i sensi con il suo inconfondibile calore, **Calendario dell'Avvento**, un percorso ricco di regali da scoprire giorno dopo giorno e **Bierbrand** il distillato ottenuto dal cuore della birra Theresianer.



**SCOPRI LA  
NOSTRA  
NUOVA LINEA**

**SUPER 8**

BREWED AND BOTTLED  
**IN BELGIUM**

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

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

# DIE FAMILIEN- BRAUEREI AUS BAYERN



**Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG**

Ebersberger Straße 25 · 85570 Markt Schwaben (15 km da Monaco) · Germania  
Telefono: +49 (0)8121 / 929-29 · +49 (0)176 / 181 219 29 · Fax: +49 (0)8121 / 929-88  
E-Mail: sergio.campus@schweiger-bier.de

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

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

[www.schweiger-bier.de](http://www.schweiger-bier.de)

PRIVATBRAUEREI  
**Schweiger**

## NUOVA VOLANO B2 DI BERKEL

Come far venire l'acquolina in bocca al cliente esibendo un oggetto dal fascino retrò, di indiscutibile qualità artigianale e dalle linee eleganti, un oggetto che comunica il piacere della convivialità e la gioia della buona tavola. Parliamo della nuovissima affettatrice manuale a volano B2 di casa Berkel il cui taglio perfetto esalta profumi e sapori. Dimensioni ridotte ma performance di alto livello, perfetta fusione tra avanguardia e tradizione, nel mitico "rosso Berkel" o in un elegante nero, la Volano B2 diventa strumento di comunicazione oltre a garantire la salvaguardia delle caratteristiche organolettiche di ogni ingrediente che arriverà integro e perfetto al tavolo dei clienti.



## DISPENSER S&G DI VORTICE

In un periodo in cui l'igiene delle mani è essenziale, è bene conoscere i nuovi Distributori elettrici di sapone o gel Dispenser S&G automatici. Facili da installare e da mantenere, sono adatti anche a un utilizzo intensivo grazie alla robustezza e affidabilità che contraddistingue i prodotti Vortice. Il funzionamento è automatico: un sensore a infrarossi rileva la presenza delle mani nell'area sottostante il prodotto e avvia l'erogazione del sapone liquido o del gel senza dover toccare nulla e garantendo così la massima igiene. La dose di sapone liquido o del gel erogata può essere regolata, così da evitare sprechi. In dotazione è prevista anche una vaschetta di raccolta gocce.



**Bischofshof**  
Das Bier, das uns zu  
Freunden macht.

*All Regensburger Braukunst*

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

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

# BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW  
PROFESSIONAL ONLY

beerandfoodattraction.it

**PHYSICAL  
& DIGITAL**  
**11-12-13**  
**APRILE 2021**  
RIMINI EXPO CENTRE

**DIGITAL AGENDA**  
**14-15 APRILE**  
**2021**



in contemporanea con

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

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

organizzato da

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
Providing the future



## Aloysius

*Il nostro angelo delle  
birre Weiss!*

*Una birra "Bock"  
con 7,2% alc.vol.*



L'annuncio di Italian Exhibition Group è partito dal "cuore" di un settore che vale 87 miliardi, durante l'anteprima dell'International Horeca Meeting di Italgrob.

# Beer&Food Attraction "Raddoppia"

**N**uove date per Beer & Food Attraction, la manifestazione "professional only" di IEG, Italian Exhibition Group, l'evento, che mette al centro il rilancio del business food&beverage out of home. Beer & Food Attraction **si sposta da febbraio ad aprile e raddoppia: da domenica 11 a martedì 13 aprile 2021 dal vivo** nei padiglioni della Fiera di Rimini; **da mercoledì 14 a giovedì 15** con la **Digital Agenda** che farà leva sul know-how tecnologico di IEG attraverso una formidabile piattaforma di matching tra aziende, visitatori e buyer internazionali.

L'annuncio è stato dato il 20 ottobre a Rimini dall'amministratore delegato di IEG, **Corrado Peraboni** durante l'anteprima dell'International Horeca Meeting di Italgrob, la Federazione Italiana Distributori Ho.Re.Ca. associata Confindustria. Nella categoria dei distributori Ho.Re.Ca. operano 5200 aziende di cui 1800 specializzate nel Food&Beverage, delle quali buona parte associate a Italgrob. Un settore che dà lavoro a oltre 30.000 persone.

Le nuove date di Beer & Food Attraction sono state decise affiancando le aziende e interpretando esigenze e aspettative



**Per ulteriori informazioni contattate:**

Maike Flohe • maike.flohe@kuchlbauer.de

Horeca Trading • cell. 335 386 586

[www.kuchlbauer.de](http://www.kuchlbauer.de)



# Aldersbacher

di un mercato fortemente colpito dalle complessità di scenario, pensando a una situazione mondiale più favorevole.

Beer & Food Attraction 2021, con una connotazione fortemente B2B, aprirà a una nuova stagione del settore, offrendo agli operatori strumenti di competizione globali. Le aziende troveranno una fiera innovativa, concentrata su business e relazioni. Potranno scegliere gli allestimenti più idonei e utilizzare kit supplementari di servizi online, in un perfetto equilibrio tra esposizione e digital.

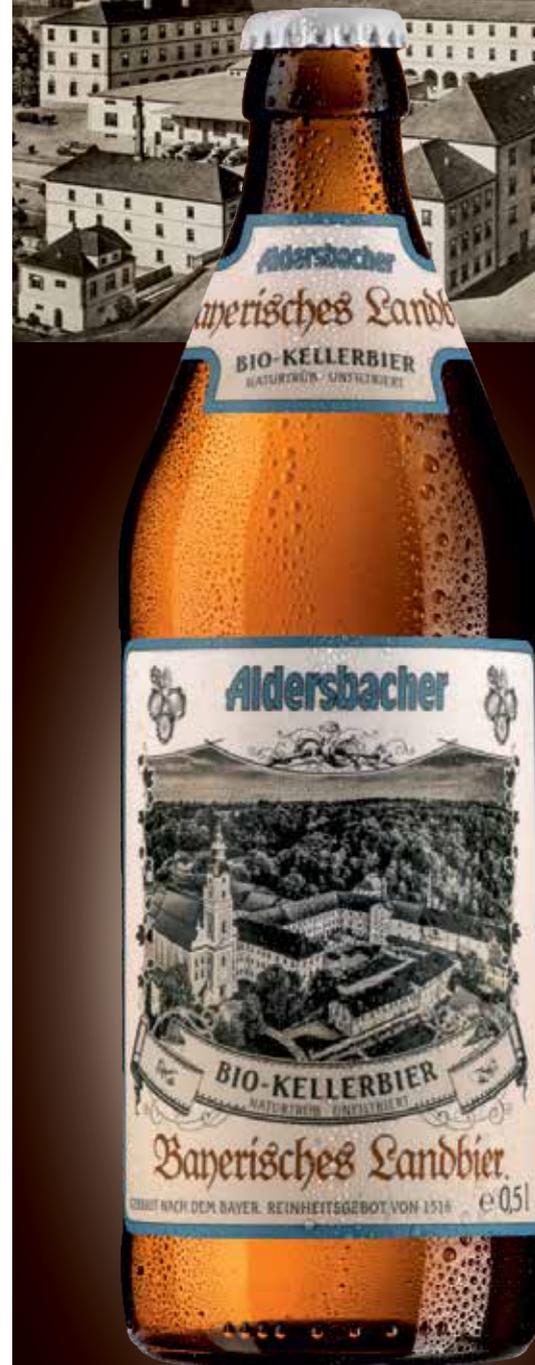
In fiera anche gli appuntamenti professionali che connotano Beer & Food Attraction, a partire da **BB TECH Expo**, dedicato alle tecnologie per la produzione e il confezionamento di birre e bevande. I birrifici artigianali italiani troveranno la **Beer Craft Arena**: un padiglione interamente dedicato dove presentare agli operatori le novità della stagione estiva 2021. Ritourneranno anche le birre mainstream e le speciali nazionali ed internazionali. E proprio l'**International Horeca Meeting** di Italgrob è al centro di un'ulteriore

novità della manifestazione: si svolgerà infatti nel padiglione dedicato al beverage, per un'integrazione ancora più efficace con il mercato presente in fiera.

Riconfermati i padiglioni dedicati al food esperienziale, veloce, originale. A Beer&Food Attraction il prodotto diventa una vera e propria esperienza di socializzazione. Pizza e hamburger saranno protagonisti degli eventi food e continuerà la collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**.

In parallelo procedono a pieno ritmo i preparativi per la **Rimini Beer Week**, il nuovo evento diffuso che collegherà fiera e città, integrando l'evento B2B in fiera con quello aperto al pubblico nei locali del riminese, un territorio pronto a diventare, ancora una volta, la capitale italiana delle birre e del beverage.

*Beer & Food Attraction si svolgerà nel rispetto delle disposizioni governative in materia di sicurezza sanitaria, normato dal Protocollo AEFI, dal progetto #Safebusiness by IEG e dal percorso di accreditamento internazionale GBAC STAR™.*



**GLOBO**  
Beverage

Referente per l'Italia:

Alessio Rasera  
Cell. 340 8975748



L'atmosfera della festa della birra più famosa del mondo l'abbiamo ritrovata nei tanti oktoberfest dei locali italiani che, grazie alla birra HB München, sono riusciti a creare anche in piccoli paesi dello Stivale quell'allegria contagiosa che si vive a Monaco di Baviera.

# Oktoberfest HB München

FESTE

di Roberta Ottavi

Come tutti ben sappiamo l'Oktoberfest di Monaco di Baviera quest'anno è stato annullato, deludendo i milioni di persone che sono soliti affollare i tendoni della festa della birra più famosa del mondo. Ma HB München, la cui birra è stata presente all'Oktoberfest fin dalle origini nel 1810, non ha deluso i suoi estimatori nel Bel Paese. **Luciano Supino**, consulente di HB München per il Centro-Sud Italia, ha fatto avere ai tanti distributori beverage del suo territorio un **Kit Oktoberfest** che ha permesso ai locali loro clienti di organizzare la festa della birra, cioè l'HB Oktoberfest in versione italiana. L'occasione per brindare con un boccale di birra originale di Monaco, immersi nei tradizionali colori bianco-azzurri. Ecco alcuni locali che vi citiamo ad esempio.

## CIRCÈ FUN & FOOD

Via Nomentana 1218  
Roma

Esperienza e coraggio, passione e professionalità, voglia di innovazione e desiderio di condivisione, sono queste le sensazioni che si riportano dopo aver incontrato Angelo, titolare del nuovissimo locale Circè. Nuovissimo perché ha aperto il 19 ottobre, e direi che basta la data per capire il coraggio di sfidare le difficoltà sociali del momento per offrire un luogo che tutti possono frequentare, in totale sicurezza e con il piacere di eccellenti bevute, cito la birra HB München che al Circè





è declinata in 5 stili, Original, Weisse, Doppelbock, Urbock e, data la stagione, Oktoberfestbier, e di ottimi manicaretti, da godere a pranzo e a cena. Si capisce così che in questo allegro e divertente locale, il primo RistoFamily completo di Roma in stile circense, come ama definirlo Angelo, è stata messa passione per la birra e per la ristorazione, con un'esperienza di locali di grande successo che da più di 25 anni indicano il percorso professionale del suo titolare. Innovativo il modello del Circè, un full time con apertura alle 10.30 del mattino, con proposte per ogni orario e per tutta la famiglia...e non solo: pizze, servite già spicchiate sul tagliere, e specialità barbecue, piatti tradizionali e hamburger gourmet, birre di qualità spillate da ben 9 spine e tutta l'offerta bar, e poi attrazioni e attività quali snookball, ossia calciobiliardo, e parco giochi acquatico, così come angolo giochi per i piccoli, il tutto immerso in ampi spazi verdi. Decisamente un locale "diverso" e molto affascinante. La voglia di stare insieme e di divertirsi si è manifestata da subito, appena aperto il Circè ha organizzato tre settimane di Oktoberfest con un menu che supera il gusto del semplice wurstel con crauti. Qui la cucina ha fatto sfoggio delle sue capacità: wurstel bianchi originali bavaresi, marinati nella HB Urbock (usata spesso al Circè, insieme a spezie, per la marinatura delle carni alla griglia) e poi saltati con cipolle in agrodolce e sfumati con la HB Oktoberfestbier, accompagnati da crauti e purè di patate al prezzemolo. Non poteva mancare il brezel... ma qui è fatto in casa!





### THUNDER PUB

Via Dante Alighieri 1/c  
San Nicolò a Tordino TE  
Distributore Sapori Veri

Nel rispetto della normativa anti Covid-19 l'**Oktober Thunder Fest** si è svolto su prenotazione perché i posti dovevano essere limitati ma, per far felici tutti, la festa si è articolata in due serate diverse, il 24 settembre e l'1 ottobre. Ricco il menu con stinco o mix di würstel o cotoletta di maiale bavarese, tutti accompagnati da patate e crauti... piatti che chi non ha potuto essere presente nei due giorni stabiliti ha potuto gustare dal 24 per tutta la settimana. Ad accompagnare questi piatti speciali la botte a caduta di HB Oktoberfest, servita dopo la tradizionale apertura monacense O'zapft is!

### LA STREGA DELLA VALLE

Via Selvalonga 18  
Sant'Apollinare FR  
Distributore Beverage & Food Group

Con soddisfazione e orgoglio si è conclusa la versione ridotta, di soli 2 giorni, dell'**HB Oktoberfest 2020 alla Strega della Valle**: degustazione di birra e cucina bavarese con i sapori e profumi tipici,

servizio dello staff della Strega in abiti originali di Monaco di Baviera, atmosfera magicamente spensierata. *È stata*, ci dice la titolare Anna, *una versione purtroppo limitata, soprattutto nei contatti umani, ma il distanziamento sociale e la normativa per contenere il contagio, anche se contro i nostri interessi economici, per noi non è un obbligo ma una questione di rispetto. Colgo l'occasione di questo articolo, prosegue, per ringraziare i volontari della Croce Rossa Italiana di Piedimonte Sangermano, per l'ausilio fornito nella misurazione della temperatura e nella gestione degli ingressi. E, conclude, un applauso ai clienti, persone di spiccato senso civico e rispettose della salute propria ed altrui.*

### BARRIO

Via Ponte Grande 67  
Paganica AQ  
Distributore Bebidas Beverage

Ai piedi del Gran Sasso, Silvia, titolare del Barrio, caffetteria, stuzzicheria e cocktail bar, ha portato l'oktoberfest, come del resto ha saputo portare a Paganica la movida. Cordiale e professionale, ha organizzato un Oktoberfest come si deve: colori giusti nelle bandiere e negli striscioni, bianco e azzurro, personale in abiti bavaresi, boccali da mezzo litro di **HB Oktoberfest**, saporiti brezel, e poi sorrisi e allegria a tutto spiano. Regina incontrastata della festa, la birra HB München è scorsa a fiumi. Gran bella festa!



### PIZZA & FICHI

Via Garibaldi 253  
Rieti  
Distributore Lorenzoni

Nel cuore del centro storico della città un locale piccolo ma molto confortevole, una pizzeria con forno a legna che, a parere dei più, fa una pizza invidiabile. Ottimo il servizio dei giovani gestori, due gemelli “gocce d’acqua”, precisi, professionali e simpatici. Li abbiamo colti mentre iniziavano i festeggiamenti brindando con i mass della **HB Oktoberfestbier**; li vedete in foto insieme ai titolari dell’azienda di distribuzione Lorenzoni, fornitore di fiducia: da sx Luna Lorenzoni, Matteo Petrarchini, Alessio Petrarchini e Leonardo Lorenzoni.

### ARTICOLO1 PUB

Via Costituzione Repubblica 23  
Carovigno BR  
Distributore Mebimport

Nato dalla passione dei fratelli Loparco per le birre di qualità e l’abbinamento alla gastronomia, soprattutto tedesca, dal 2009 l’Articolo 1, grazie anche alla collaborazione con Mebimport Distribuzione, è cresciuto: da 3 a 9 vie alla spina più un impiant-

to a pompa inglese. È del 2019 poi l’installazione di spillatori e contaltri su 3 tavoli per servirsi la birra da soli. La continua ricerca della qualità, brassicola e gastronomica, sottolineiamo gli hamburger a km0 e i formaggi tipici, caratterizza l’Articolo 1 che propone un menu “guida” agli abbinamenti. L’evento clou di Articolo 1 è l’Oktoberfest, giunto all’8ª edizione, a cui partecipano street band, figuranti, artisti di strada; sulla tavola prelibatezze culinarie tedesche e nei boccali la regina della festa: **HB Oktoberfest**.

### JERUSALEM PUB

Via Giuseppe Capruzzi 268/B  
Bari  
Distributore De Giorgio

A pochi passi dalla stazione centrale di Bari, il Jerusalem Pub ha iniziato il suo **HB Oktoberfestbier** l’8 ottobre ricreando nel suo ambiente, tra il rustico e il medievale, un’atmosfera bavarese all’insegna del divertimento, dell’allegria compagnia, di belle e sane bevute. A trionfare la HB Oktoberfestbier, la chiara dorata, speciale e corposa, un po’ più alcolica della birra classica e con un sapore più maltato, a cui non è mancato l’abbinamento con l’assortimento gastronomico del Jerusalem, panini, piadine, pizze, stuzzicherie, insalate e piatti speciali ... c’era solo l’imbarazzo della scelta!



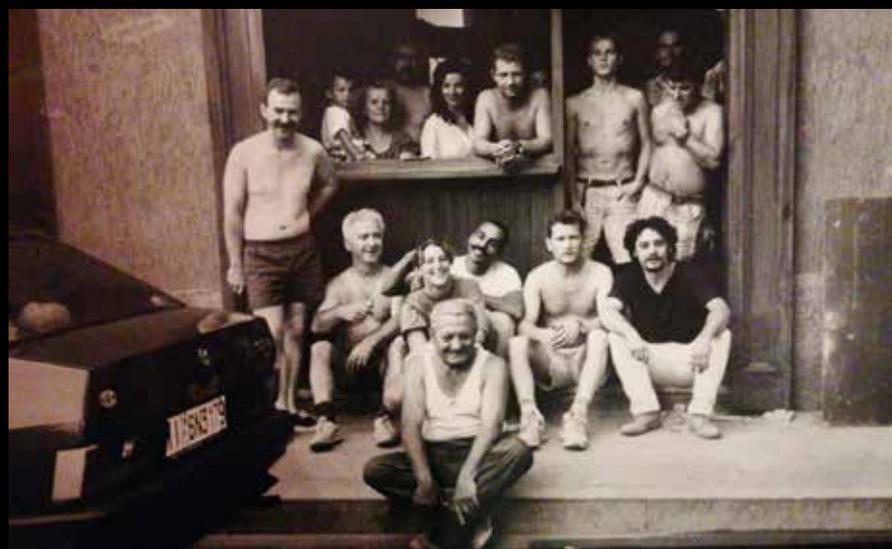
di Guja Vallerini

In via Dante 10, a Bresso, un compleanno diverso, festeggiato nel rispetto della normativa sanitaria come del resto sempre in questo storico irish pub, e proprio per questo vissuto con enorme affetto da clienti che sono diventati amici.

## 26 ANNI DI Tir Na Nog

ANNIVERSARY

Tanti locali si definiscono irish pub ma i “veri” irish in Italia non abbondano. Il Tir Na Nog è un “originale”: nato, dopo due anni di studio, preparazione e lavoro, il 4 settembre del 1994 ad opera di Lionello & Francesca, si è avvalso nel progetto della collaborazione dell’architetto Mc Nelly dell’Irish Pub Company di Dublino. Non solo, la formazione nei primi anni è stata fatta con affiancamento di professionisti irlandesi che non solo hanno insegnato l’arte ma soprattutto lo spirito, cioè come far sentire a proprio agio il cliente... cioè l’anima del pub! E Lionello e Francesca hanno imparato bene, non a caso siamo qui a parlare del 26° compleanno. Da subito il Tir Na Nog ha creato un ambiente festoso e familiare, qui, anche chi entra da solo, presto trova compagnia. *Nel tempo*, ci dice Lionello, *abbiamo visto crearsi coppie e formarsi famiglie ed anche, ahimè, qualcuna disfarsi*. Insieme all’atmosfera il Tir Na Nog offre ben 12 vie di birre, di cui tre spillate a pompa; la Guinness è ovviamente il cavallo di battaglia e gli avventori dichiarano che è come berla in Irlanda. L’ispirazione irlandese domina anche negli spirits e nei cocktails, quello che non troverete sono le birre in bottiglia “*proprio per evitare gente fuori dal locale*”, spiega Lionello. La cucina è un mix di prodotti italiani e irlandesi, piadine, panini, fritti, hamburger. Da citare l’hamburger e il pulled pork entrambi marinati alla Guinness. Abbiamo ripercorso in estrema sintesi 26 anni di vita del locale che sono stati festeggiati con pasticcini con il numero 26 per ogni avventore e una piccola torta per lo staff, con foto di rito. Purtroppo il Covid ha impedito il classico live e la speciale torta gigante ma aver spalmato in una settimana l’anniversario ha permesso egualmente piccoli giochi e promozioni. Forse questo compleanno “diverso” ha visto partecipare più persone che in una sola serata, di certo ha dimostrato l’affetto che il Tir Na Nog ha meritatamente conquistato.





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 piazza San Marco 5, a Mollaro, piccola frazione di Predaia, in provincia di Trento, una coppia di sposi sei anni fa dà vita ad un bar, ben curato ed organizzato, che offre ai propri clienti snack gustosi e una birra d'eccellenza: Krombacher.

# ORANGE BAR

LOCALI



**L**isa e Luca aprono l'Orange Bar nel 2014 e, nel giro di pochissimo tempo, il locale diventa il centro di ritrovo del piccolo paese di Mollaro. L'affiatata coppia, anche sulla base della scelta cromatica degli arredi interni, definisce appieno lo scopo del bar. L'arancione, difatti, nella teoria dei colori, suggerisce vitalità ed energia, sensazioni di cui si desidera essere circondati sia per un pasto fugace che per una serata in compagnia, magari di fronte ad uno schermo a guardare una partita. L'Orange Bar ha uno stile lineare e moderno, dalle forme geometriche minimali, reso accogliente dalla luce e dai colori, appunto. Lo spazio è arioso, e, grazie al recente rinnovo degli spazi interni e alla costruzione di uno spazio esterno adibito a terrazza nei mesi più caldi, gode di un'ottima capienza, dettaglio non da poco, soprattutto di questi tempi! La clientela è estremamente diversificata: famiglie, anziani, giovani e giovanissimi vengono accolti da uno staff cortese e preparato. Le proposte gastronomiche non sono limitate a panini caldi e pizzette, una selezione di primi e piatti unici fanno sì che il cliente possa fermarsi per un





A sx Paolo Borgo (Responsabile Triveneto Krombacher), a dx Mauro Versini (Horeca Bevande) e al centro lo Staff dell'Orange Bar

pranzo più che soddisfacente. Motivo di vanto del locale è, senza dubbio, la selezione birraia. Le birre **Krombacher** sono ospitate dall'impianto di spillatura, protagonista assoluto del bancone dell'Orange. Le produzioni Krombacher sono il frutto della passione di un birrifico familiare che vanta da generazioni l'esperienza di grandi mastri birrai, l'altissima qualità e l'inconfondibile gusto corposo... impossibile sbagliare con una Birra così! A circa un km dal bar, abbiamo avuto il piacere di visitare la miniera di dolomia San Romedio, il principale sito del gruppo Miniera San Romedio, la cui materia prima viene utilizzata nella realizzazione di prodotti premiscelati ad alta sostenibilità. Impossibile non rimanere affascinati da un luogo così suggestivo! È del resto anche impossibile non lasciarsi andare a qualche riflessione sul periodo buio che stiamo vivendo, e non per essere sentimentali... Lisa e Luca durante la loro intervista ci hanno fatto capire quanto siano determinati a non lasciarsi abbattere da questo momento di crisi, decisamente tosto per tutto il settore ristorativo, e questo non poteva che farci un immenso piacere! In bocca al luppolo!



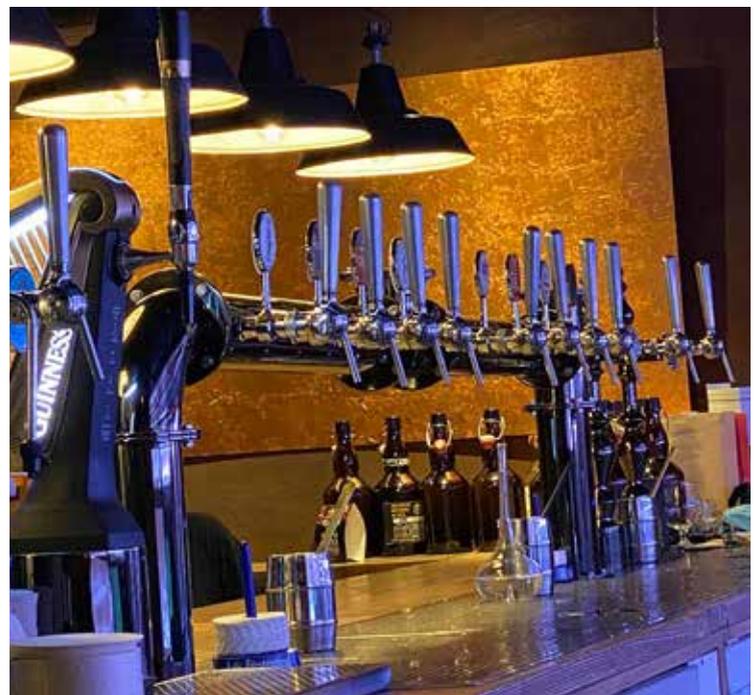
In via Monte Grappa 8 a Carmignano di Brenta, in provincia di Padova, un locale con vasta offerta birraia, grande scelta gastronomica e l'atmosfera tipica dei migliori pub.

# LA SCALETTA PUB

LOCALI



**A**rticolato su due piani, questo locale ha caratteristiche che lo identificano immediatamente come pub per l'atmosfera che ci si respira, l'importanza del bancone e delle tante spine che lo sovrastano, la cordialità dell'accoglienza di Alessandro, il titolare, e di tutto lo staff. L'arredo non risponde ad uno stile codificato, anzi, è rappresentativo della personalità di Alessandro che ha saputo caratterizzarlo con pezzi unici, commissionati anche all'estero per dare un'atmosfera particolare, esclusiva. La Scaletta sfoggia un arredo moderno, con lampade a sospensione "industrial", scaldato da tavoli e sedute in legno e da un caratteristico caminetto. Il bancone è imponente, ben 13 le spine per tipologie diverse, birre tedesche, belghe, anglosassoni. Citiamo fra le tante la birra Fürstenberg e la sua pils d'eccellenza, l'insuperabile Guinness ed una artigianale, la Giustospirito di





da sx Alessandro (Titolare), Matteo Toso (Responsabile Birra Ingross), Mirko Peretto (Agente Birra Ingross), Paolo Branchetti (Titolare Giustospirito)

Rubiera. C'è una particolarità da sottolineare rispetto all'offerta brassicola: tutte le birre della Scaletta sono "vive", consegnate direttamente dai birrifici per il locale grazie al supporto di Birra Ingross. Anche per il cibo c'è la personalizzazione del prodotto, pensate che l'impasto della famosa bruschetta è fatto su ricetta della Scaletta, con lievito madre e 30 ore di lievitazione. C'è grande attenzione alla stagionalità nell'offerta culinaria. Le carni sono selezionate, gli hamburger squisiti. Notevole l'organizzazione del servizio, anche da asporto e con consegne a domicilio. Tutto ciò permette alla Scaletta di avere un pubblico eterogeneo, compreso di famiglie con bambini. Certamente La Scaletta ha offerto nella zona un locale che prima non c'era, ha saputo attrarre tanto pubblico creando un bel rapporto con la gente e sta già preparando per la prossima estate il giardino con 160 posti a sedere. Bravi!



Dal Monastero di Andechs, icona birraria di fama internazionale e meta di pellegrinaggio più antica della Baviera, giungono grazie a Kiem ([www.birrekiem.com](http://www.birrekiem.com)) birre che sono un felice esempio del connubio tra la plurisecolare tradizione brassicola benedettina e le tecniche di produzione più all'avanguardia.



# Andechs

## DOPPELBOCK DUNKEL

IN VETRINA

**Q**uando parliamo di birra il riferimento alla tradizione brassicola monastica è d'obbligo, ancor di più quando parliamo di stile bock. Tutti sappiamo quanto i monaci già dal Medioevo abbiano contribuito allo sviluppo dell'arte birraia ma un ruolo particolare va loro attribuito su questo stile che è stato anche nutrimento. È grazie alla cultura dei monaci, alla loro abilità amanuense se sono giunte a noi ricette basate sulla ricerca e sull'esperienza fino al perfezionamento. Ed è sempre grazie a loro se è nata una birra più nutriente della tradizionale lager e di maggiore gradazione alcolica come la bock. Una storia da raccontare quella della bock che durante la quarantesima, periodo nel quale erano vietati cibi solidi quali le carni e i derivati e, a seconda degli ordini monastici, tutti gli altri, divenne "pane liquidum", l'unico accessibile per la regola benedettina in quanto *liquidum non frangit jejunum* (un liquido non interrompe il digiuno). Ma questo non risolveva il problema della gradazione alcolica per la quale era d'obbligo ricevere un permesso specifico dal papa che, per poterlo concedere, doveva assaggiare la birra di cui autorizzare la produzione. Così i monaci fecero partire per Roma una botte di birra che, sottoposta al lungo viaggio e agli sbalzi termici, arrivò alla Santa Sede completamente acida. Il papa non ebbe alcun dubbio a conferire l'autorizzazione a brassare, certo che durante il digiuno quella birra non sarebbe stata dannosa per la salvezza dell'anima dei suoi fratelli. E così la birra bock non solo fu il pane liquido





della quaresima ma superò le porte del monastero, apprezzata anche fuori dalle mura, allora come oggi. La **Andechs Doppelbock Dunkel**, *doppelbock* famosa in tutto il mondo, permette di gustare sorso dopo sorso la secolare tradizione birraia dei frati Benedettini. Dall'aspetto limpido ed il colore bruno scuro, ha un sapore pieno e piacevole e un aroma deciso che deriva dal malto tostato e caramellato. Segue una dolcezza chiaramente percepibile, corredata da note tostate al cacao e cioccolato e dal tenue amaro del luppolo. Di gradazione alcolica 7,1% vol., oggi è disponibile, oltre che in bottiglia da 50 cl, anche in piccoli fusti da 20 litri. **Kloster Andechs: una rarità fra le poche** Andechs è un vero birrifico monastico che appartiene al 100% all'abbazia di Andechs, qui le politiche economiche vengono decise dai frati benedettini e tutte le birre vengono prodotte e confezionate esclusivamente nel monastero. L'impressionante **Kloster Andechs** e il suo **birrifico** sono una delle attrazioni più importanti della Baviera. Meta di pellegrinaggio da secoli, il monastero attira ogni anno più di un milione tra fedeli e visitatori, molti amanti della birra. L'arte birraria monastica sul Sacro Monte della Baviera viene affinata e tramandata da frate in frate da oltre 550 anni. Sorso dopo sorso, i veri intenditori di birra possono godere l'inconfondibile **stile di Andechs**. Così ancora oggi, la Andechs Doppelbock Dunkel viene offerta per rinfrancare il corpo e lo spirito dei pellegrini e degli amanti della birra.



Fusto da 20 l



**Giacomini**  
SELECTED BEVERAGES

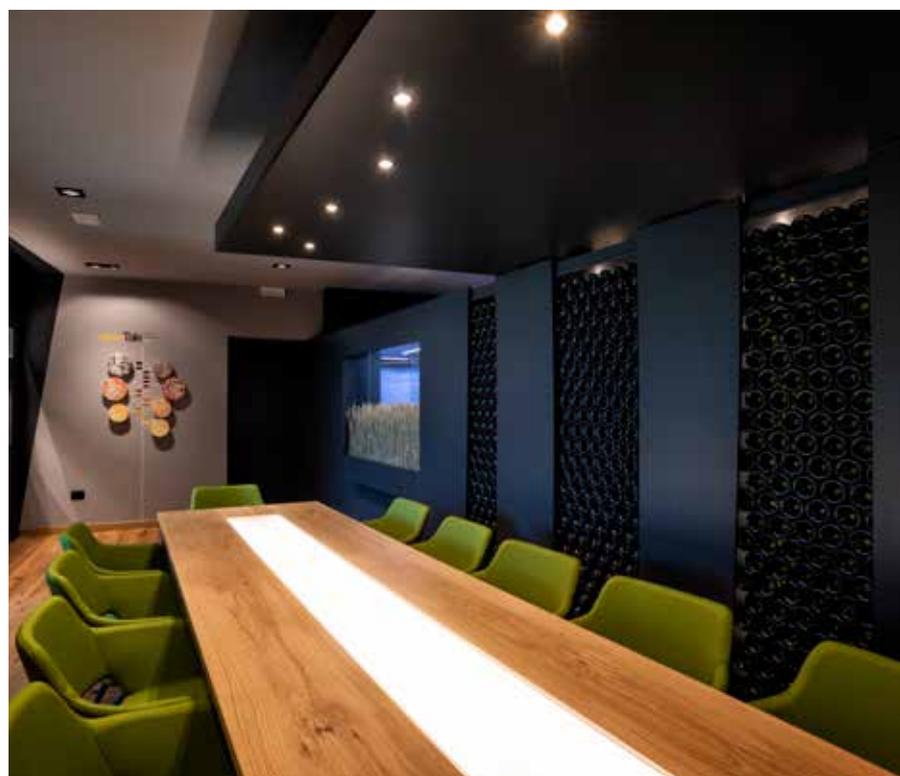
# Giacomini srl e Bitburger Braugruppe

Percorrendo il viale di ingresso di Giacomini srl, azienda di Fossalta di Portogruaro impegnata nella distribuzione di bevande, si coglie immediatamente una sensibilità per l'ambiente e la sua sostenibilità. La stessa di un suo business partner: Bitburger Braugruppe.



IN VETRINA

**L**a filosofia green che unisce le due aziende, evidente nel Gruppo Birraio Bitburger, il primo in Germania a produrre da fine 2020 in tutti i suoi birrifici secondo il principio del clima neutrale, cioè evitando, riducendo e compensando le emissioni di CO2, non è il solo punto comune. A questo si aggiunge infatti la costante ricerca della qualità, confermata da Roberto Giacomini, attuale presidente dell'azienda dopo il padre Luigi. *Quando entrai in ditta, nel 1985, racconta l'imprenditore, capii che occorreva specializzarsi e differenziarsi. Iniziai così a viaggiare, in Europa soprattutto, alla ricerca dei migliori birrifici dai quali acquistare le birre. Un approccio che applichiamo alle diverse linee di prodotto: non solo birre, ma anche vini selezionati. Reputiamo infatti essenziale la conoscenza della materia prima, il modo in cui viene lavorata e rispettata, per proporre ai clienti esclusivamente prodotti di qualità elevata.* Così, nel 2005 Giacomini srl crea la propria beer firm: Malteus, una gamma completa di birre artigianali, e poi Borgo Donegal, una linea di vini espressione del territorio locale. Pochi anni dopo vengono introdotte le divisioni aziendali Vitineris, una gamma di vini di alta qualità, prodotti nel rispetto della tradizione e delle tecniche di coltivazione dell'uva provenienti da tutta Italia, e **Malti e Luppoli**, sinonimo di qualità ed espressione di una





da DX Mattia Giacomini Responsabile Commerciale, Valentina Bravin Segretaria Direzionale Reparto Tecnico, Roberto Giacomini President & CEO, Silvia Vendrame Segretaria Direzionale

filosofia sempre alla ricerca di birrifici di nicchia, di innovazione produttiva e di diversità commerciale nel rispetto dell'ambiente. Il rapporto con Bitburger Braugruppe è sull'onda di questa filosofia, a darcene conferma è il responsabile Area 2 della Birreria tedesca in Italia, Luca Venturi: *siamo orgogliosi, ci dice, e molto soddisfatti di lavorare con l'azienda Giacomini, tanto che stiamo già pianificando progetti condivisi per il 2021*. Il mercato di riferimento di Giacomini srl è il Nordest. L'azienda, che conta su un organico di circa 30 persone, è in crescita. *Vendiamo al canale horeca in Veneto e Friuli Venezia Giulia e un po' in Austria*, spiega Mattia Giacomini, da due anni responsabile commerciale. *Curiamo molto il rapporto con il cliente, che affianchiamo in tutte le sue esigenze, grazie ad una rete vendita qualificata, non solo con corsi di degustazione e conoscenza dei prodotti, ma anche dal punto di vista della comunicazione e dell'immagine*. E proprio per i clienti Giacomini ha creato il **Beer Tale**, uno spazio interno all'azienda dove si svolgono corsi ed educational per narrare il percorso della birra dalle origini, un viaggio di conoscenza nel mondo della birra, un itinerario emozionale e sensitivo. Con uno sviluppo su due piani, si parte dalle origini molto antiche della birra per conoscere lungo il percorso gli ingredienti, il processo produttivo, gli stili, la degustazione. La

ricerca della qualità ha condotto Giacomini srl ad inserire tra i suoi brand le birre di Bitburger Braugruppe e Benediktiner Weissbräu quasi la risposta ad un'idea: la birra unisce e mette insieme chi deve stare insieme. Come abbiamo detto, sono numerosi i tratti comuni tra le due aziende, entrambe con una storia familiare, una passione per la massima qualità, l'input per una moderna efficienza. Ricordiamo che il Birrificio Bitburger, giunto alla settima generazione e con tradizione di più di 200 anni (fondato nel 1817), è oggi tra i più moderni e importanti birrifici privati della Germania. E guarda al futuro e a nuove interpretazioni della birra, non solo deliziosa bevanda ma ottimo compagno del cibo, in cucina e sulla tavola, per esperienze culinarie piacevoli, raffinate e straordinarie. Non da meno, per il piacere di godere delle belle cose che la vita può offrire, possiamo trascurare una birra come la Benediktiner, birra monastica con oltre 400 anni di storia, una birra prodotta con saggezza e nel rispetto della tradizione, per questo una birra "autentica". Queste brevi informazioni sulle birrerie Bitburger e Benediktiner e le loro birre, oltre ad essere base di alcuni corsi del Beer Tale di Giacomini srl, possono essere approfondite sui siti [www.bitburger-birra.it](http://www.bitburger-birra.it) e [www.benediktiner-weissbier.it](http://www.benediktiner-weissbier.it), così come consigliamo di consultare il sito [www.giacominidbe.it](http://www.giacominidbe.it)

Un inedito progetto si presenta sul palcoscenico delle birre italiane per conquistare un nuovo pubblico di appassionati beer lover, lo propone il birrificio italiano Theresianer.

# BIRRA ZEROCINQUANTA

## Si va in scena!

IN VETRINA

“Sono fatte della stessa sostanza di cui son fatti i sogni! Nello spazio d’un sorso è racchiuso il loro intenso aroma”. È così che le avrebbe descritte il grande Shakespeare. Tre birre, tre personaggi dal carattere forte per altrettanti stili birrari, authentic heavy character! Otello, Amleto e Cordelia sono birre vigorose e scenografiche che prendono il nome dalle celebri figure shakespereane da cui traggono il carattere distintivo. Il loro abito di scena è un packaging spettacolare che farà parlare di sé. Il formato...evidentemente 0,50 l. In ogni sorso di birra **ZEROCINQUANTA** è racchiusa un’anima decisamente heavy, tre birre non filtrate dallo spirito puro per una gioia da concedersi senza troppe remore. L’originalità è ciò che le contraddistingue. Un scelta perfetta, da gustare da sole o accompagnate al food. **Otello** è la Bionda! Una tradizionale Lager, dal piglio deciso. Svela la propria personalità lentamente, tra la freschezza del luppolo e le impalpabili note dei





lieviti selezionati. Fermenta senza fretta a basse temperature. Chiara, profumata, leggera. Il suo gusto equilibrato la rende perfetta per una scelta che non mente. **Amleto** è la Rossa! Una Bock, maltata dal forte carattere, dal personaggio che le dà il nome eredita introspezione e profondità. Moderatamente frizzante, è birra in puro stile tedesco, a bassa fermentazione, con delicate sfumature ambrate e profumo intenso. Non si dimentica...come il Principe danese. **Cordelia** è una Ipa! Una Indian Pale Ale equilibrata e decisa. I veri intenditori se ne innamoreranno. Allo stesso tempo ricca di gusto ed equilibrata, bilancia - con capacità tipiche del suo genere femminile - l'intensità del luppolo con i sentori di fiori e agrumi. Un'amarezza decisa che si dissolve per lasciare al palato corpo e sentori fruttati. Silenzio in sala, il sipario si alza, **ZEROCINQUANTA** e i suoi sublimi attori vanno in scena per conquistare un nuovo pubblico di appassionati beer lover.

Una giovane agenzia, On Tap Beers & People di Treviso, che ha come mission la ricerca di birrifici di qualità da mettere in relazione con distributori beverage specializzati, opera per lo sviluppo nel nostro territorio della Familienbrauerei Jacob di Bodenwöhr.

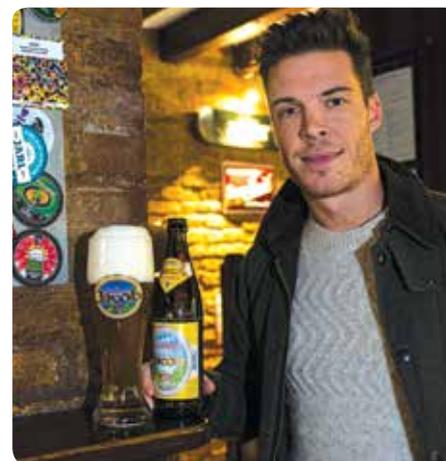
# Sinergia tra Birreria Jacob e

**ontap**  
BEERS & PEOPLE

IN VETRINA

**C**onosciamo da tempo una delle birrerie bavaresi che da secoli producono specialità brassicole tramandando di generazione in generazione l'arte del fare buona birra. Parliamo della Birreria Familiare Jacob, alla cui guida oggi c'è Marcus Jacob, quinta generazione, che con grande professionalità prosegue la strada tracciata dai suoi progenitori. A dimostrazione della qualità che caratterizza la Familienbrauerei Jacob ci sono i tanti premi ricevuti dalle birre prodotte; in particolare la *Naturtrübes Hefeweissbier*, autentica perla del ricco assortimento della Birreria vanta la *medaglia d'oro DLG* (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), cioè la selettiva Società Tedesca per l'Agricoltura, conquistata ininterrottamente dal 1994. Una Birreria di tanto valore, caratterizzata da uno slogan che non lascia dubbi, "probabilmente la migliore weissbier nel mondo", non poteva sfuggire ad un'azienda che nella sua mission ha la ricerca sul mercato di birra di qualità. Ed infatti la OnTap ha stretto con la Birreria Jacob un rapporto di collaborazione che si prefigge di estendere la conoscenza del marchio Jacob grazie all'acquisizione di nuovi partner distributivi, realtà competenti operative nel settore horeca di tutto il territorio nazionale. Nata a marzo 2018 su iniziativa di *Marco Cuzzi* e *Christian Gigliodoro*, la *OnTap* ha scelto un claim, *Beers & People*, che è espressione del loro modo di intendere la birra: la birra è persone, è convivialità. È anche conoscenza di nuovi luoghi in cui creare e consolidare rapporti con i partners, quelle relazioni che permetteranno di raccontare l'animo delle





birre. Così, senza illustrare pedantemente il modus operandi di OnTap, tocchiamo con mano questo progetto divenuto realtà. Scopriamo due locali in cui Birra Jacob conquista i consumatori. Il miglior emblema di un'ottima birra gustata in un locale è la soddisfazione del cliente: l'immagine di due belle ragazze sorridenti e con in mano due boccali di birra Jacob parla da

sola. Siamo a piazza Trentin 17, nel centro storico di Treviso, all'*Osteria La Roggia* che dagli inizi di ottobre ha scelto Birra Jacob. Ci siamo poi spostati a Mogliano Veneto, sempre in provincia di Treviso, e in via Olme 37 e qui siamo stati "travolti" dall'impianto alla spina dell'*Helmut Pub* dove brillavano le birre Jacob, fra queste, oltre alla già citata weisse, siamo stati at-

tratti dalla Jacobator, potente, ben 8 gradi alcolici, ma setosa e morbida, mai spigolosa. Entrambi i locali sono serviti dall'azienda di distribuzione Da Pian di Ponzano Veneto, un'azienda di famiglia giunta alla quarta generazione che da più di un secolo è sinonimo di professionalità, serietà e proposta di prodotti d'eccellenza. Fra questi le birre di Familienbrauerei Jacob.

IN VETRINA

**PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO**

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

**Il mondo economico che conosciamo e il nostro modo di vivere sono messi a dura prova dalla pandemia; anche il “mondo horeca” si avvia verso una trasformazione strutturale e mostra i suoi primi segnali di cambiamenti radicali. Dobbiamo aspettarci che mercato ed economia dei consumi extradomestici possano assumere un volto diverso nei prossimi anni.**

# CAMBIERÀ IL MERCATO DEI CONSUMI FUORI CASA

MERCATO

**G**uardare il futuro. Non possiamo sottrarci dal commentare sul futuro del nostro settore horeca in relazione ad una ripresa pandemica. Nuove restrizioni per ristoranti e bar, alcune già in corso altre temute, fanno crescere il disagio in tutta la filiera dell'horeca e quella che era una speranza di ripresa rischia di trasformarsi in una crisi economica strutturale. Se guardiamo il quadrante generale, è bene ricordarlo, non solo stiamo affrontando una recessione fra le più gravi della storia moderna ma soprattutto tra le più complicate da interpretare, sia per la sua difformità dalle crisi congiunturali “classiche”, sia per il suo modo di manifestarsi nei diversi settori della nostra economia. Il tema centrale, per chi vive di e per il mondo della ristorazione, è come riuscire a sostenersi e, più in generale per tutta la filiera, quando e quale potrà essere la ripresa dei consumi fuori casa.

**Analizzare il presente.** Questa crisi, che nasce da un'emergenza epidemica internazionale, costituisce un segnale da non sottovalutare sui rischi che caratterizzeranno il futuro e le conseguenze economiche nel nostro settore: le minacce socio-sanitarie danno un volto diverso a questa crisi che non si presenta soltanto come congiuntura economica. Le nostre riflessioni non si possono fermare a come superare una congiuntura ma piuttosto a come fronteggiare un cambiamento nel mercato dei consumi extradomestici. La storia degli ultimi due secoli è caratterizzata dalla presenza di cicli economici che si sono sempre chiusi con il verificarsi di accadimenti di straordinaria violenza come le guerre o le malattie, da sempre questi accadimenti hanno accompagnato il nostro modello produttivo fondato su consumi, il mercato potrebbe cambiare e non riprendere quel trend di crescita che abbiamo sempre dato per scontato nel sistema economico attuale.





**Prepariamoci ora a cosa ci attende domani.** Per certo siamo poco preparati, la nostra classe dirigente annaspa, anche culturalmente, di fronte ad una crisi come quella appena iniziata. Dobbiamo provare a sfilare da una matassa di intrecci economici il settore dei consumi fuori casa tentando così di comprendere meglio quali provvedimenti prendere, come adeguare le nostre aziende ad un domani che non ha più riferimenti con il passato. Proviamo a distinguere considerando nel particolare cosa sta accadendo nella casa dei nostri ristoranti.

**La prima cosa, che non tutti viviamo nella stessa maniera, è il blocco delle attività produttive.** E non si tratta del lockdown appena concluso, le restrizioni per il nostro settore non sono finite. Anche le fasi successive sembrano essere condizionate da limitazioni destinate a durare a lungo, fino alla fine dell'anno e forse oltre. L'evoluzione del contagio è del tutto imprevedibile e solo dopo averle applicate conosceremo l'efficacia delle misure di distanziamento e/o proibizioni, siano esse flessibile o no. In ogni caso queste restrizioni riguarderanno in primis il nostro settore. Con quali conseguenze economiche? Per rispondere a questa domanda molte sono le incognite ma di certo si dovranno affrontare ondate di ritorno del virus e i provvedimenti, per quanto localizzati e mirati, si estenderanno per ampiezza e durata. Se queste sono le uniche certezze che abbiamo, la priorità deve essere come sostenere e fronteggiare con misure economiche altrettanto speciali e mirate le aziende che ne saranno colpite. Sappiamo fin da ora che questo settore non può farcela ad attendere i tempi lunghi di una ripresa economica. Le risposte di sostegno economico devono arrivare nello stesso tempo delle misure restrittive, non conoscerle o non averle previste riduce tutto ad una ingiustizia, ad un accanimento ingiustificato e non tollerabile.



**Un'altra incognita, quindi, è l'efficacia dei sussidi che il governo stanzierà per impedire il collasso del settore horeca.**

Non è solo una questione di definire la quantità o l'adeguatezza delle risorse in relazione al fabbisogno, pur non essendo stata presa in considerazione tale questione, e questo è già di per sé un fatto grave, il vero nodo critico sarà il tempo. Le medicine potrebbero arrivare dopo l'estrema unzione. La rapidità con cui gli aiuti riusciranno a raggiungere le imprese è fondamentale alla loro sopravvivenza o alla possibilità di reagire. Tenendo in considerazione la complessità della macchina amministrativa dello Stato e del sistema bancario il pericolo vero non sarà quello di non ricevere un adeguato sostegno, ma il ritardo nella erogazione. I meccanismi attuativi di un programma di sostegni pubblici non sono un difetto solo del sistema ma principalmente della capacità politica di un Governo che deve dimostrare di saper distribuire e selezionare i settori più colpiti.

**Infine, per valutare le prospettive, dobbiamo chiederci come si evolverà la fiducia delle imprese e dei cittadini.** I segnali che diverse indagini ci forniscono non sono incoraggianti: più del 70% delle famiglie hanno subito una diminuzione del reddito, in molti casi la riduzione è stata drammatica; per il prossimo futuro le famiglie fanno i conti con ulteriori difficoltà economiche e circa nel 40% delle famiglie si teme un licenziamento. Il 2021, che è stato definito come il periodo di una possibile se pur parziale ripartenza, sta perdendo ogni speranza e, in questo contesto, una reale ripresa dei consumi si allunga nel tempo, le previsioni su proiezione vanno dai tre ai quattro anni. La ripresa dei consumi fuori casa sarà lenta quindi ma soprattutto passerà attraverso una profonda trasformazione dell'offerta. Ecco cosa ci dobbiamo aspettare. Le prospettive per tutte le attività del canale horeca passeranno attraverso un cambiamento della domanda di mercato e, inevitabilmente, gli operatori dovranno adeguarsi.





# 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!



“Per noi rifornirci di luppolo in Romagna vuol dire riappropriarci del rapporto tra birrificio e azienda agricola”. Parole importanti che sono riecheggiate durante la visita nel ravennate dedicata alla raccolta del luppolo, primo incontro “didattico”, base di una formazione che Birra Amarcord metterà a disposizione dei gestori di locali.

# In Birra Amarcord

## C'È AMORE PER IL TERRITORIO

FORMAZIONE



Così come le aziende vinicole sono impegnate sul fronte della vendemmia, c'è un'altra raccolta di cui si parla meno, forse per niente se non nel nostro settore: la raccolta del Luppolo. Tra filari alti circa tre metri, per quasi 5 ettari complessivi, abbiamo assistito alla raccolta del luppolo presso la Cooperativa Luppoli Italiani, a Ravenna, ospiti del birrificio familiare indipendente Birra Amarcord, che proprio da questa azienda agricola si rifornisce del luppolo in fiore per produrre le proprie birre. Conoscere il luppolo coltivato in Italia in tutte le sue forme ed impieghi non è stata solo

l'occasione per partecipare alla raccolta ma un vero e proprio momento “formativo”, all'aperto ed anche in aula. Scopriamo così che la Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna è una realtà agricola fra i maggiori produttori italiani... ad oggi gli ettari coltivati in Italia sono circa 60 di cui 20 in Emilia Romagna. La Cooperativa Luppoli Italiani ha iniziato le coltivazioni nel 2018, dopo attenta sperimentazione finalizzata ad individuare le varietà di luppolo più adatte al clima e al terreno della zona. Sono emerse le varietà provenienti dall'America, aromatiche e resistenti al caldo estivo della nostra latitudine:

Nugget, Centennial, Cascade, Chinook. In futuro arriverà anche una nuova varietà di luppolo, esclusiva della Romagna: la Cooperativa è al lavoro, speriamo di poterlo “assaggiare” presto! La presidentessa della Cooperativa, Michela Nati, ha illustrato quando e com'è nato il progetto del Luppoleto e la collaborazione con Birra Amarcord. In primis è stata proprio lei, proprietaria con la famiglia dell'Azienda Agricola e del Luppoleto, ad illustrarci il ciclo di vita del luppolo con relative fasi di raccolta e di lavorazione. Abbiamo così assistito alla raccolta delle liane fino al momento della separazione dei coni dalle liane, grazie ad un macchinario specifico. Artigianalità e tecnologia unite, e perfettamente integrate per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto. Abbiamo anche capito come un'azienda produttrice di birra sia entrata in contatto con un'azienda agricola, stabilen-

do un rapporto di rispetto e fiducia, che ha permesso al birrifico di “scendere in campo”, assistendo ad ogni fase del processo agricolo: dalla nascita del primo germoglio fino alla fase del raccolto. E questa è la storia che Birra Amarcord ha voluto raccontare nel pomeriggio didattico a cui abbiamo assistito. Lo spiega bene Andrea Bagli, titolare del Birrifico insieme alla sorella Elena: *Creare questa giornata in Luppoleto, accompagnare i nostri partner per conoscere questa eccellenza del nostro territorio ed elemento caratterizzante della produzione della nostra Birra, è stata l'occasione per mostrare e raccontare a chi non ne conosce il processo, come avviene la raccolta e la trasformazione del luppolo.* Illuminante l'intervento del Mastro Birraio di Birra Amarcord, Andrea Pausler: *Il luppolo conferisce alla birra quel piacevole sapore amarognolo ed i profumi che la rendono unica. Il fiore ne è oltretutto la parte più nobile che lascia intatti aromi e*

*profumi. Vedere il luppolo sulla pianta, captarne le essenze e appurare le possibilità di utilizzo sono state le motivazioni che ci hanno spinto a scegliere questi luppoli per la nostra produzione, e con questa visita abbiamo voluto condividere la qualità degli ingredienti usati da Birra Amarcord.* A concludere questo incontro didattico, sul campo e in aula, una formazione che Birra Amarcord sta promuovendo con i suoi partners in nome della cultura della birra, spiccano le parole di Andrea Bagli che ha affermato, e lo avevamo capito dalle recenti scelte aziendali, la volontà del Birrifico di impiegare sempre più materie prime coltivate in Italia. Ecco le sue parole: *Aver introdotto luppolo italiano nelle nostre birre è stato per noi l'inizio di una rivoluzione produttiva: provare a produrre una birra con quasi tutti gli ingredienti primari coltivati in Italia. Questo per noi è solo l'inizio e speriamo di potervi raccontare presto altre ottime novità!*



# LOCALI A DOMICILIO

*Come organizzare il delivery in proprio*



**Q**uando nel piano editoriale della nostra rivista, obbligatoriamente cambiato a causa del Covid-19, abbiamo inserito l'articolo sull'evoluzione digitale ormai indispensabile per i locali horeca, avevamo valutato un articolo di approfondimento sul food delivery, chiedendo di cosa si parla rispetto ad altre forme di vendita online, ad esempio l'e-commerce, indicandone i pro e i contro, considerandolo un'integrazione all'attività "de visu" di un locale. Non avremmo mai più e mai poi pensato che riassumes-

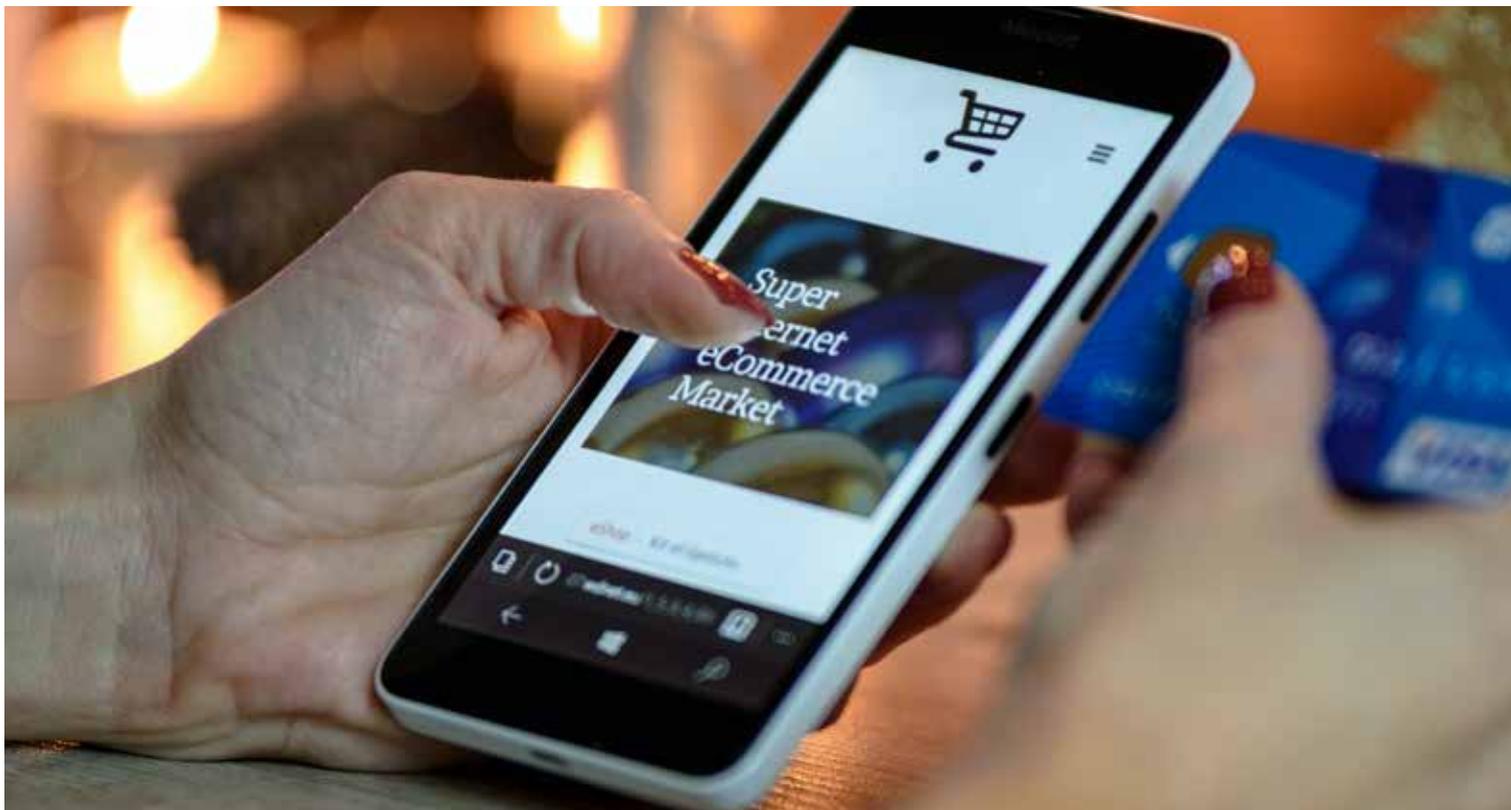
se tanta importanza nell'economia di un ristorante, eppure quanto sta avvenendo ci stimola a dare indicazioni, speriamo utili, su questa strada da percorrere. L'emergenza sanitaria che tutto il mondo sta subendo ci impone un cambiamento, credo che ormai siamo tutti d'accordo, vendere i propri prodotti online può essere una risposta alle attuali difficoltà e, se fino allo scorso anno l'italiano non risultava essere un grande acquirente online, dobbiamo prendere atto che il passato lockdown ha fat-

to crescere in modo rilevante l'abitudine a comprare su internet, una crescita che in condizioni "normali" avrebbe impiegato chissà quanti anni ancora. Colui che ha un locale horeca non è obbligato a creare un sito e-commerce, il suo interesse non è comunicare con l'universo mondo, ma deve strutturarsi per poter entrare in contatto con il suo "vicinato", con il cliente di "prossimità": il suo obiettivo è vendere online avendo definito il suo raggio di azione, cioè la zona in cui può arrivare a consegnare al cliente.

Primo problema che si deve porre è se ha prodotti che si adattino alla consegna a domicilio, faccio un esempio banale: se il mio piatto forte è il risotto e al cliente arriva dopo 15-20 minuti, dubito che quel cliente mi ordinerà un'altra volta. Analizzare quindi la propria offerta e decidere quali piatti si prestano al delivery ed eventualmente cambiare il menu, almeno in parte, per poter rispondere alle esigenze dell'acquirente. È di aiuto a tal fine quanto le grandi piattaforme di food delivery dichiarano nelle loro ricerche e indagini di mercato; i prodotti più richiesti sono pizza, hamburger, sushi, ma anche cibo cinese, dominano gli involtini primavera, e messicano, qui la fanno da padroni tacos e burritos, pollo e dolci, gelato compreso che questa estate ha spopolato, e cibi new entry come il pokè, piatto mania del momento a base di pesce crudo, e il greco con pita, tzatziki e insalata greca; niente male anche l'andamento di vendite della birra che

l'Osservatorio Just Eat dà al 128% in più. Fatta questa prima analisi, se il gestore non vuole appoggiarsi a piattaforme nazionali o internazionali operanti nella sua zona, spesso non attive in cittadine di provincia e tanto meno in paesi, ma soprattutto se non vuole pagare la commissione, variabile dal 20% al 30%, alla società di delivery perché inciderebbe troppo sui suoi margini, deve organizzare diversi altri aspetti, dai contenitori per la consegna, al sistema di consegna con mezzi propri, alle modalità di pagamento. Non possiamo dire che sia facile ma certamente valutabile e fattibile. All'arrivo dell'ordine calcolare bene la distanza del luogo di consegna rispetto al locale, è preferibile dire al cliente "non posso consegnare, è troppo lontano" oppure "data la distanza non posso garantirle un orario preciso" piuttosto che alienarsi il cliente non soddisfacendolo. Una volta preparato il cibo richiesto, oltre





al dovuto rispetto di tutte le norme sanitarie che un gestore ben conosce, dovrà essere confezionato in modo da garantire la sua salvaguardia e poi essere riposto in un contenitore termico per il trasporto. Un ultimo aspetto mi interessa sottolineare nella fase di organizzazione del delivery, come farsi pagare? Se questo avviene al momento della consegna non ci sono problemi ma è bene strutturarsi con il maggior numero di soluzioni possibili, bancomat, PayPal, PostePay. Buoni accordi con le banche sono indispensabili per non avere difficoltà e non crearle al cliente. Ricordate che è in aumento il pagamento digitale. Organizzato al meglio il delivery, il gestore non deve perdere di vista alcuni fattori che aiutano nel successo della vendita. Sul sito deve essere fatto un buon lavoro con l'immagine fotografica del piatto, è più facile farsi venire l'acquolina in bocca guardando piuttosto che leggendo. Si alle foto che illustrano i cibi proposti, ovviamente ben presentati, e, mi racco-

mando, che siano foto di qualità. Meglio investire un po' di soldi in un bravo fotografo piuttosto che pubblicare un cibo "brutto" che toglie la voglia di essere mangiato. Quasi inutile sottolineare che navigare nel sito deve essere semplice e veloce altrimenti l'utente si annoia e se ne va. E sarebbe il colmo perdere un potenziale cliente dopo aver fatto la fatica di distinguersi con una propria presenza in internet rispetto all'uniformità di comunicazione degli operatori di piattaforme di delivery, grandi o piccole che siano. Un ultimo consiglio, sostenete il vostro sito e il vostro delivery anche attraverso i social, magari con offerte mirate che tengano conto di chi sono gli utilizzatori dei vari social media. Su Instagram una foto appetitosa di sushi è sufficiente per scatenare la voglia di giovani under 30, su Facebook un ricco hamburger gourmet coglie l'interesse di donne e uomini under 40... sono esempi ma vogliono essere un'indicazione di come utilizzare il digitale per sostenere il proprio business.

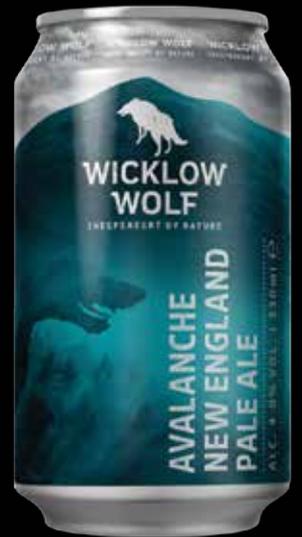
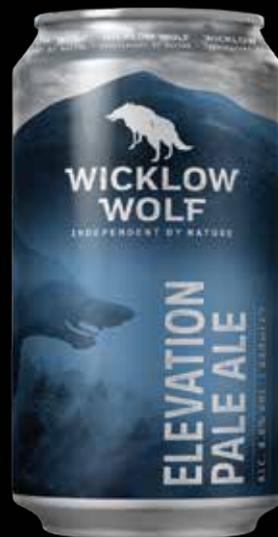
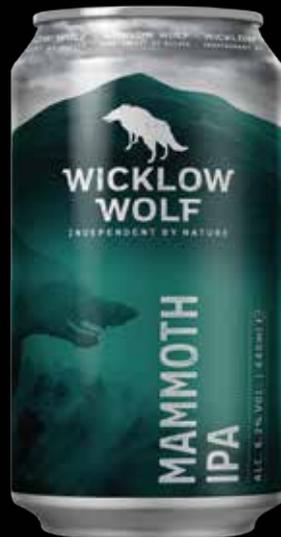
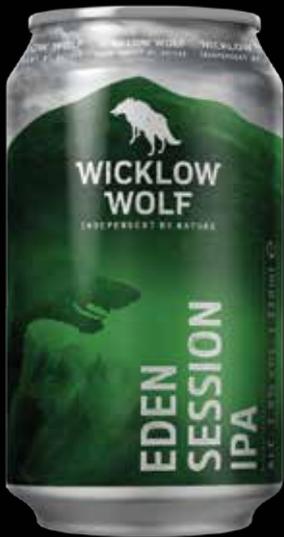




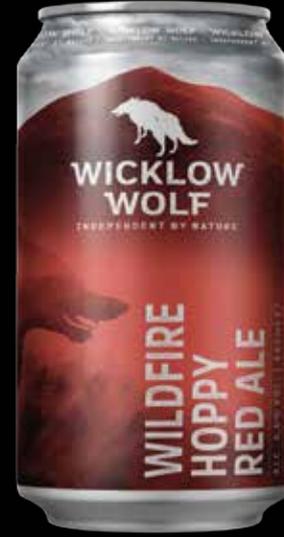
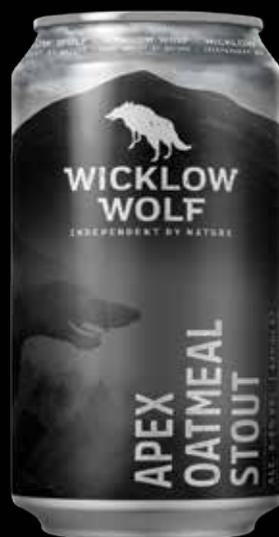
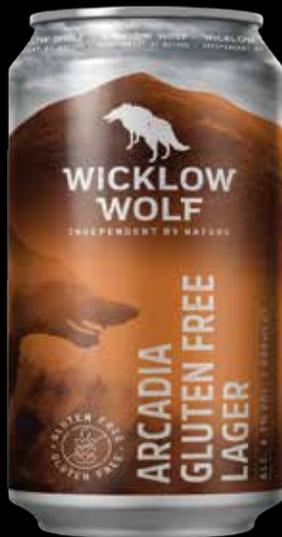
**INDEPENDENT  
BY NATURE**

# WICKLOW WOLF

INDEPENDENT BY NATURE



DISPONIBILI IN LATTINE DA 33CL & KEYKEG DA 30 LITRI



BIRRA ARTIGIANALE IRLANDESE ECCEZIONALE,  
PRODOTTA IN MODO SOSTENIBILE  
IMPORTATA IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA

**F&G**  
*www.fg-srl.it*

DAL BIRRIFICIO OTUS ARRIVA COLOSSALE

Nata dalla sinergia tra il Birrificio *Otus* di Seriate e la **Lo-catelli Saline di Volterra** (PI) arriva una birra in stile *saison* caratterizzata da un ingrediente particolare, il sale di Volterra, antichissimo e apprezzato per la sua purezza. La **Colossale**, 5,2% vol., è una birra speziata con bucce di bergamotto, arancia amara e coriandolo. Il suo aroma è fruttato e agrumato, l'amaro impercettibile, il gusto leggermente sapido. Una birra secca e molto dissetante.

SIBILLA 13 DI BRUTON

Brassata dal Birrificio *Bruton* per i cinque anni del *Black Sheep Pub* di Tivoli, Sibilla 13 è una *strong ale* di stampo inglese tradizionale di gradazione alcolica 7,5% vol. Profumo erbaceo caratterizzato dal luppolo Fuggle e Crossing, quindi note che vanno dall'erba fresca al sottobosco, con una leggera presenza fruttata da malto golden promise/pale. In bocca ha un ingresso con camomilla e miele tenui, scorre secca e pulita con una persistenza media sul palato, e chiude asciutta con luppolo sempre inglese a bilanciare.

BIRRE ARTIGIANALI



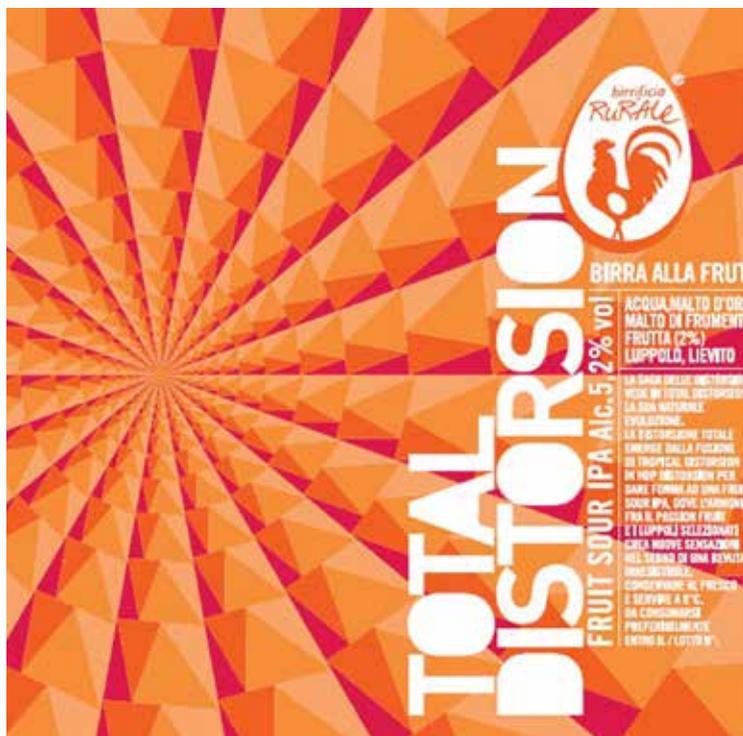
**NUOVO LOOK  
& STESSA QUALITA'**  
*loving* BIRRA ARTIGIANALE  
**I DUE MASTRI** \*B.M.A. 2009

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

FOLLOW US ON  

TOTAL DISTORSION DI BIRRIFICIO RURALE

Dopo *Tropical Distorsion* e *Hop Distorsion* la saga delle "Distorsion" celebra l'arrivo di **Total Distorsion**. Questa volta la "distorsione" emerge proprio da un lavoro di ricerca e sinergia tra le due birre precedenti: Tropical, kettle sour nata per festeggiare la cotta numero 1000 del birrificio e Hop, delicata alchimia che unisce fresche note balsamiche e leggermente resinose, a note più fruttate. Il risultato è una *Fruit Sour IPA* dove passion fruit e luppoli dai sentori tropicali sono stati selezionati per lavorare in sinergia e portare ad un risultato inedito. Total Distorsion è un'esaltazione di frutti tropicali, seguite da un finale leggermente amaro e balsamico, supportato da una base acida che crea una facilità di bevuta che è la firma del *Birrificio Rurale*.



DA BIRRA DELL'EREMO ARRIVA TUKA

Una nuova lattina entra a far parte della scuderia del birrificio umbro! È **Tuka**, birra in perfetto stile *New England IPA*, dal corpo morbido e dagli aromi fruttati; si caratterizza per una schiuma bianca e fine e in bocca è vellutata e setosa: tutti indizi di un generoso utilizzo di luppoli! Con un nuovo strepitoso ed accattivante design anche con questa birra l'identificazione faunistica non tarda a stupire: l'animale scelto è il tucano, con le sue straordinarie forme, la ricchezza del piumaggio e la meravigliosa poliedricità dei propri colori.



BIRRE ARTIGIANALI

mai più a casa **SENZA BIRRA**

**NOVITÀ**

ORDINA LA TUA BIRRA SUL NOSTRO SITO

**WWW.BIRRFICIOBARI.IT**

BARI, FIERA DEL LEVANTE - INFO 389 111 95 22

BIRRFICIO BARI



# SAN GABRIEL

## *birra ufficiale del Giro d'Italia*

**Un traguardo importantissimo per la birra artigianale trevigiana. Tra tantissimi birrifici industriali e artigianali italiani l'organizzazione ha scelto San Gabriel. È la prima volta che RCS preferisce una birra artigianale partner del Giro d'Italia.**



**U**n'altra tappa straordinaria per il birrificio inserito nel Borgo della birra di Levada di Ponte di Piave in provincia di Treviso. Proprio all'interno del Borgo, oltre al birrificio rinnovato nella struttura, oltre alla torrefazione di Piave Caffè e all'originalissima Osteria della birra trova posto un'area espositiva dedicata a Renzo Tonon, dove sono esposte bici da corsa storiche ed antichi cimeli. Un passione per il ciclismo e per lo sport in genere che da sempre caratterizza il birrificio ed in particolare il titolare Gabriele Tonon ex ciclista: *L'azienda sostiene e promuove iniziative sportive. Siamo sponsor di squadre ciclistiche giovanili, amatoriali e di rugby, oltre a creare eventi dedicati allo sport. Da anni vicino al ciclismo attraverso eventi come Campioni a tutta birra, San Gabriel ha ospitato grandi campioni delle due ruote come Francesco Moser, Alessandro Ballan, Claudio Chiappucci e molti altri. Ogni anno viene organizzata una cicloturistica che porta i ciclisti e gli appassionati delle due ruote a ripercorrere un itinerario lungo il Piave in onore degli Zattieri del Piave che per secoli hanno solcato le acque del fiume con le zattere dal Cadore a Venezia. Un tempo infatti il Borgo della Birra era un grande opificio dove si stoccava il legname che scendeva dalle montagne per poi produrre tavole e travi. Recentemente, dopo ricerche e studi, abbiamo iniziato la produzione di una Birra speciale, l'abbiamo chiamata "Sport", una bevanda a bassa gradazione alcolica,*

*ideale da consumare dopo una prestazione sportiva. Ora sarà distribuita proprio con il logo del Giro D'Italia.*

Il birrifico artigianale San Gabriel nasce a Busco di Ponte di Piave (TV) nel 1997, per iniziativa di Gabriele Tonon il quale decise di investire nella sua grande passione per la birra unita ad una profonda conoscenza dei prodotti tipici del territorio tra i fiumi Piave e il Sile. La produzione ha avuto inizio in un'antica villa a ridosso dell'Abbazia Benedettina dove già nel medioevo si preparavano le bevande medicate (tra cui la birra), e dalle quali San Gabriel ha preso spunto per l'ideazione delle proprie ricette, continuando così, idealmente, l'attività brassicola dei Monaci.

Uno dei primissimi birrifici artigianali nati in Italia che coniuga qualità e birre speciali derivate dall'utilizzo di prodotti dell'agricoltura locale allo sport ed in particolar modo al ciclismo.

*Essere la birra che accompagna il giro d'Italia è un sogno che si realizza, aggiunge Tonon. Quando sono stato contattato dall'organizzazione non mi sembrava vero.*

Dopo 23 anni di crescita ed investimenti importanti la Birra San Gabriel si conquista una delle kermesse più prestigiose al mondo.

Questa partecipazione in tutte le tappe del giro aumenterà indubbiamente la visibilità in tutta Italia di quella che è divenuta negli anni un'eccellenza non solo veneta ma internazionale.

**IMPAKTO** made by nature  
www.impakto.it

- ORGANIC
- BIODEGRADABLE
- RE-WASHABLE
- GLASS-TEXTURE

powered by LOGIKA

Questo birrificio, nel cuore della Garfagnana, nella bellissima Toscana, ha una storia che rappresenta il legame e l'amore

per il suo territorio. Abbiamo parlato con Roberto Giannarelli, titolare e mastro birraio del birrificio artigianale "Petrognola".

# Birrificio Petrognola

Quando si dice che per fare qualcosa di importante nella vita ci vuole cuore e passione citiamo sempre un esempio a conferma di questa verità, quest'esempio l'ho incontrato in Roberto, fondatore della **Petrognola**, un soggetto determinato e ispirato con un trascorso che parla di passione per la birra e di legame con la sua terra. Tutto parte dalle sue origini in Garfagnana: *sono figlio di contadini*, mi dice con un certo orgoglio, *amo la Garfagnana, le sue tradizioni e la sua vita, sono cresciuto in questa cultura e il mio legame con i prodotti di questa terra è forte. La mia prima birra l'ho fatta nel lontano 2002 nel paiolo dove mia madre faceva il minestrone*. Nasce così la prima birra di **farro** della Garfagnana, ricordiamo che il farro prodotto in zona è un IGP. Lunga la sua tradizione di eccellenza tanto che Plinio lo definì "il primo cibo dell'antico Lazio" e rimase per lungo tempo nella cultura cerealicola privilegiata dalle popolazioni latine. A partire dall'iniziale produzione domestica, *le ricette delle birre di Roberto Giannarelli sono sempre state a base di farro*. Dopo le sperimentazioni "fatte in casa" per gli amici e pochi intimi, con l'acquisizione di un piccolo impianto da 100 litri, negli spazi ristretti dell'abitazione, Roberto inizia una produzione di birra. Con il crescere delle richieste aumentano le convinzioni di questa impresa che si trasferisce, ristrutturando come opificio una vecchia stalla; arrivano nuovi impianti dall'Austria: una sala cottura da 500 litri, due fermentatori da 1500 L per una capacità produttiva di 1000 L alla settimana e una produzione annuale di 440 hl. È nato così il Birrificio Petrognola che, dopo questo primo passo

significativo, inizia ad affermare sul mercato le sue birre al farro. Cresce e si completa in formazione ed aggiornamento l'esperienza di Roberto. Le sue birre, coniugate in varie ricette e stili, assumono tutte quei tratti distintivi che fanno della sua produzione un'eccellenza; il farro aggiunge valore: nel gusto sempre distinguibile di ogni birra, nella ricercatezza che fanno queste birre uniche nel loro genere, nel marketing di un prodotto legato alla sua terra di origine e ai valori della riscoperta di genuini e antichi sapori. Il 2012-2013 sono gli anni delle scelte definitive che segnano l'evoluzione del birrificio. Alla sua anima di ottimo produttore artigianale Roberto aggiunge quella dell'imprenditore che vuole confrontarsi con un mercato italiano da conquistare, il posizionamento delle sue birre nel nostro Paese è direttamente proporzionale alla sostenibilità della sua produzione; questa necessità di sviluppo di una rete commerciale e distributiva apre le porte dell'azienda birraia ad un importante Consorzio di distributori, **Rasna distribuzione boreca**. A pochi metri dal precedente sito produttivo si trasferisce il Birrificio Petrognola: 900 mq di struttura, 2000 mq di spazio esterno, un laboratorio di 300 mq, una cella di maturazione di 180 mq e uno spazio dedicato a magazzini e uffici di 420 mq.; il laboratorio comprende una sala cottura da 2000 L della Eco Brew Tech, due tank da 5000 L che permettono di procedere senza interruzioni in doppia cotta. Sei nuovi fermentatori da 2000 L completano la linea e forniscono una capacità produttiva di 6000 L a settimana, annuale di 3000 hl. Il Birrificio attualmente ha una importante produzione di al-





meno 12 birre, impossibile poter parlare di tutte in queste poche pagine così, con Roberto, ne abbiamo scelte 4. **Metra**, 6,2% vol., stile *IPA*, colore ambrato, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi. Al palato l'amaro è prevalente, subito bilanciato dalle note dolci del malto. Metra si accompagna con cibi sostanziosi e saporiti tipici dello street food come salsiccia alla griglia, patate fritte ma anche ottima con un piatto importante come cotechino e lenticchie



**Montefiore**, 5% vol., ispirata allo stile *bier blanche*, prodotta con malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, avena e luppoli continentali, oltre ad un sapiente mix di spezie. Risulta una birra dal corpo leggero con olfatto agrumato dolce. Ottima con piatti delicati, non troppo amari né saporiti. Ideale con piatti aciduli. **Cinghiale nero**, 6,5% vol., stile *porter*, colore scuro intenso; birra dalla densità sensoriale alta, al naso si presenta con note di torrefazione, frutta secca e caramello; al palato si presenta con una consistenza morbida e un finale leggermente amaricante. Da abbinare a piatti con parti grasse importanti, ingredienti affumicati e frutta secca. **Sandy**, 7% vol., birra rossa prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata, farro crudo e miele di castagno; «gruit» di spezie, dai toni balsamici, molto rilevante, con densità sensoriale medio alta. Olfatto tostato, mielato e balsamico. Al gusto abboccata con finale dolce amaro e richiami al miele di castagno. Indicata con piatti di carne bianca aromatizzata con spezie e salse purché non troppo acide o sapide. Formaggi: robioli, caprini freschi, pecorini non stagionati. Ottima con cucina indiana e speziata.



Lo storico birrificio artigianale di Busto Arsizio  
rinnova la propria immagine  
e guarda al futuro con nuove energie

# nuovo logo e nuove ricette per il birrificio L'ORSO VERDE

**U**n orso verde in posizione eretta, fiero, con lo sguardo rivolto verso il futuro; due iniziali dal significato inequivocabile - O V - e un motto che non lascia dubbi: "Birra Artigianale Indomita dal 2004". È il nuovo logo di Orso Verde, il birrificio artigianale di Busto Arsizio (Varese) fondato da Cesare Gualdoni 16 anni fa quando sulla scena della craft brew italiana si contavano poche decine di produttori. Un restyling che non arriva per caso, ma è contestuale all'ampliamento del birrificio che a gennaio si trasferirà in un nuovo sito produttivo (nell'ex stabilimento della Coca-Cola di Busto Arsizio) più funzionale, tecnologicamente all'avanguardia e in grado di soddisfare un aumento della capacità produttiva, ma sempre di altissima qualità. L'Orso Verde quindi cambia pelle (o sarebbe meglio dire pelliccia) ma non sostanza, continuando nel solco di quella qualità che ha costruito negli anni il successo di OV e da sempre caratterizza le sue birre artigianali. Una qualità assoluta e senza compromessi che è nel DNA stesso di OV. Con le zampe ben salde sulle radici della propria storia, consapevole e fiero del proprio percorso, l'orso guarda ora verso il futuro, ma non dimentica le sue origini e i valori della tradizione. "Passare al marchio OV significa guardare a nuovi orizzonti e aprirsi anche a un mercato estero dove il nuovo brand può essere più diretto" spiega Paolo Bennici, responsabile commerciale e socio di Orso Verde. "Un passo ulteriore nella nostra crescita, non solo dimensionale, e senza tradire il nostro orgoglio



da sx: Cesare Gualdoni, Paolo Bennici, Andrea Rogora, Michela Zanetti, Andrea Corti, Christian Hans Corti

artigianale. Una scelta in cui i soci, che sono sempre gli stessi, credono molto, tanto da investire in una fase così delicata come quella che stiamo attraversando a causa del Covid. Ma l'orso è per sua natura combattivo, coraggioso e, perché no, ottimista." Il refresh non si ferma al logo, ma coinvolge anche bottiglie e lattine (da poco introdotte) oggetto di un restyling grafico significativo che punta a valorizzare le diverse personalità delle singole birre attraverso le immagini e i nomi che sono diventati iconici per OV: un linguaggio più contemporaneo che ha lo scopo di consolidare la forza e lo stile del birrificio in uno scenario oggi più dinamico e competitivo.



# TONICA MEDITERRANEA PREMIUM, BIOLOGICA, ITALIANA

DISPONIBILE PRESSO I MIGLIORI DISTRIBUTORI



*i Migliori  
Sentori  
Mediterranei  
per il tuo  
Gin & Tonic  
Premium*



*Rosmarino  
Zagara  
Menta*



**PLUSEIGHT.IT**

“dal momento in cui l'uomo è diventato cacciatore, il quinto quarto fa parte della sua alimentazione”

# QUINTO QUARTO

## *dalle stalle alle stelle*

DALLA CUCINA



Le parti di carne meno nobili, le meno costose e destinate a piatti che venivano consumati prevalentemente in famiglie meno agiate, oggi vengono riconsiderate nelle tavole di ristoranti prestigiosi e da cuochi alla riscoperta di sapori del passato. Sto parlando delle "frattaglie" o "interiora", insomma di tutte quelle parti che ormai sono più conosciute come **quinto quarto**. La ripresa del consumo di queste parti di interiora delle bestie macellate non deve meravigliarci più di tanto, le ricette che ci vengono tramandate dalle nostre nonne sono ottime

e gustose, i piatti con le frattaglie sono parte integrante della nostra gastronomia. Osterie e ristoranti di buon livello inseriscono queste ricette nei loro menu come prelibatezza da scoprire; molti chef le rivisitano con nuovi ingredienti e abbinamenti. Piatti con una reputazione povera, ma non per questo meno appetitosi e genuini, vengono riconsiderati in *alta cucina*. Il quinto quarto sta riuscendo a mettere d'accordo un po' tutti: da coloro che pretendono un piatto ricercato a quelli che ne cercano uno più frugale, da quelli che amano i gusti forti ai buongustai che

sono alla costante ricerca di nuovi sapori. Quinto quarto è un nome derivato dal fatto che sono tutto ciò che non fa parte dei quattro tagli principali della bestia (due anteriori e due posteriori), sono soprattutto interiora, rappresentano ciò che è nascosto perché interno e ingiustamente non considerato buono da cucinare. E sì! Va detto che lo stress dei tempi moderni, gli atteggiamenti gastronomici massificati e consumistici che hanno preso il sopravvento nella nostra vita quotidiana, ci hanno fatto dimenticare le frattaglie a favore di uno smisurato consumo di ta-

gli considerati migliori: bistecche, filetti o lavorazioni fast come gli hamburger. Insomma, la fantasia e il tempo di creare una cucina sempre diversa è scomparsa pur avendo comunque a disposizione la possibilità di un piacevole ricambio di gusti e proposte. Quando parliamo di quinto quarto facciamo riferimento alle interiora e a tutte quelle parti che possono essere cucinate, queste frattaglie, tramandate nelle nostre ricette tradizionali, assumono nomi diversi a seconda della regione o città da cui provengono. Rientrano nel termine quinto quarto anche le rigaglie dei volatili selvatici e da cortile. L'uso gastronomico delle interiora è molto antico e conosciuto sin dai tempi degli Etruschi e

l'amore per questo cibo è continuato sino dal Medioevo al Rinascimento, fino alla cucina moderna di Pellegrino Artusi.

Ecco un elenco che meglio definisce di cosa stiamo parlando: **animelle** (sono ghiandole salivari di giovani bovini), **cervello**, **coda**, **cuore**, **fegato**, **intestino tenue**, **lingua**, **mammelle**, **milza**, **polmoni**, **rognoni** (*reni*), **trippa** (*stomaco*), **testicoli**, **zampe**. I piatti realizzati a base di frattaglie hanno sapori e consistenze diverse e i nostri consumatori, di fronte a proposte di fegato, milza, rognoni od altro, arricciano un po' il naso per poi farsi conquistare con sorpresa dalla bontà di questi **piatti tipici italiani**. Oggi, infatti, assistiamo ad una inversione di tendenza: molti cibi po-



Birra  
**Flöa**®

Scopri tutti i prodotti  
NOËL 2020 su  
[www.birraflöa.com](http://www.birraflöa.com)

Ogni Stella un nuovo inizio... Ogni inizio una nuova Meta.



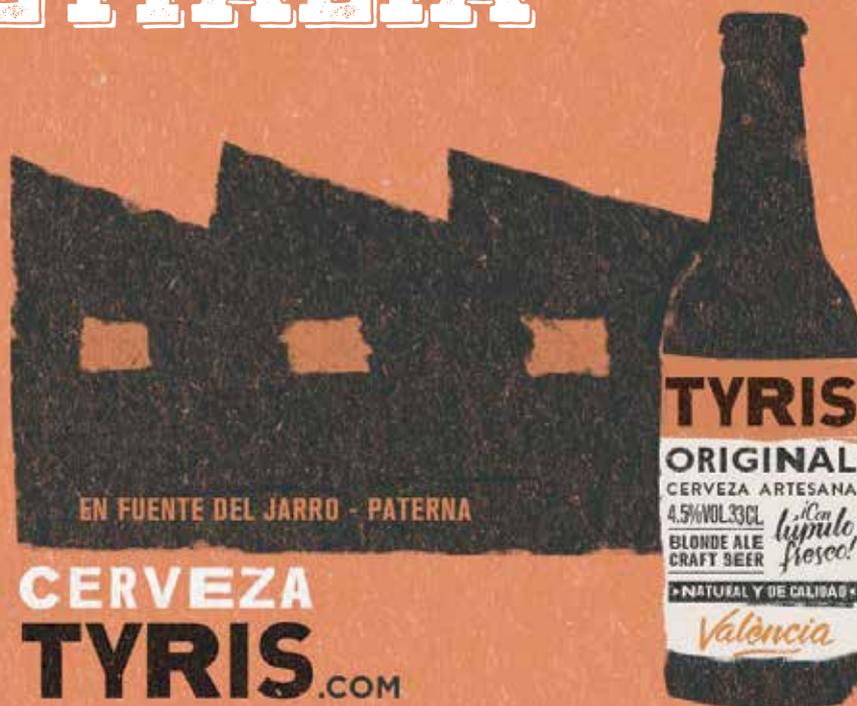
polari sono tornati alla ribalta. Si tratta di pietanze legate alle nostre tradizioni povere, locali e contadine che oggi salgono all'attenzione di una classe alto borghese alla ricerca di nuovi percorsi gastronomici distintivi. È così! Il quinto quarto rappresenta l'evoluzione di un cibo prima snobbato e trascurato e oggi recuperato come raffinato e prelibato. **Panini e frattaglie.** Il quinto quarto trova la sua storia sia nel nostro tradizionale street food (bancarelle, feste di paese e nei centri città) e anche a tavola, in famiglia o nelle vecchie osterie di un tempo. Del nostro cibo di strada dobbiamo citare il **lampredotto**, famoso panino toscano che ha per base i quattro stomaci del bovino, stiamo parlando di un tipo di **trippa**: fra le frattaglie è sicuramente la più diffusa e ha dato vita a tanti piatti regionali. Il **pani ca meusa** di Palermo, imbottito di pezzetti di milza e polmone di vitello e, sempre in Sicilia, le **stighiole**, interiora

di agnello cotte alla brace. In Calabria il **morzeddhu**, un pane casareccio farcito con frattaglie di vitello cotte in padella con pomodoro, alloro, origano e, ovviamente, peperoncino calabro. In Campania troviamo **'o pere e 'o musso**, il piede del maiale e il muso del vitello. I panini farciti di interiora sono presenti in quasi tutte le nostre regioni, mi sono limitato, prima di passare ai piatti della tradizione, a citare i più famosi. Ora un suggerimento: molti dei nostri lettori gestiscono pub o fast food e forse da questo articolo possono trovare qualche ispirazione ad aprire la loro offerta all'inserimento di un *"raffinato panino a base di frattaglie"*. È soprattutto il pubblico più giovane ad amare le tradizioni culinarie del nostro paese. **A tavola.** Come citavo in corso testo, la regina del quinto quarto è la **Trippa**, piace agli italiani dal nord al sud, chi al sugo e chi in umido la amano in tutte le regioni. Il milanese la chiama *Busecca*, la

trippa più famosa è *alla romana*, ma non mancano le versioni venete o piemontesi, la genovese o la fiorentina. Insomma, questo piatto è parte integrante della nostra cucina regionale. A Roma e nel Lazio troviamo come protagonisti la **Pajata**, alla griglia o al sugo con i rigatoni; la **Coratella** di frattaglie di agnello e capretto, cotta in umido con il pomodoro e, infine, la **Coda alla vaccinara** che, lo dice il nome stesso, è la coda del bovino. Il **Fritto misto** piemontese si prepara con animelle, rognoni, cervello, fegato e testicoli del vitello; la **Finanziera**, sempre un piatto tradizionale di questa regione, si cucina con animelle, manzo, barbigli, fegatini e creste di pollo. Infine, se ci spostiamo a nord-est vedremo trionfare il **Fegato alla veneziana**, fegato accompagnato da cipolle, un piatto dal sapore deciso. La nostra panoramica si è soffermata solo sui piatti più famosi ma vi garantisco che fra i meno noti troverete il modo di deliziare il vostro palato.



# DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA



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



# Il Quinto Quarto di *Demetra*

DALLA CUCINA

**C**ome sempre Demetra si dimostra un'azienda che offre agli operatori di cucina della ristorazione moderna una vastissima gamma di soluzioni. Non solo alta qualità di prodotto ma ricerca di quanto il consumatore desidera così da permettere a tutte le tipologie di locale di soddisfare le nuove esigenze emergenti. Oggi, che c'è una rivalutazione dei cibi meno "nobili" come le carni del quinto quarto, Demetra ci propone una ricetta molto particolare, preparata con la trippa, dimostrando che il cosiddetto scarto può diventare gourmet.

## Lasagnetta di Trippa al Pesto gratinata al pecorino

### Ingredienti

*Per il pesto:* 1 spicchio d'aglio, 50g di basilico fresco, 100ml di olio d'oliva extra vergine, 60g pecorino grattugiato, 20g pinoli mediterranei, un pizzico di sale.

### Procedimento

Lavorare nel mortaio l'aglio fino a renderlo in poltiglia; unirvi il basilico e i pinoli continuando a schiacciare fino ad ottenere una crema. Unire il pecorino e il sale. Fuori dal mortaio allungare con l'olio.

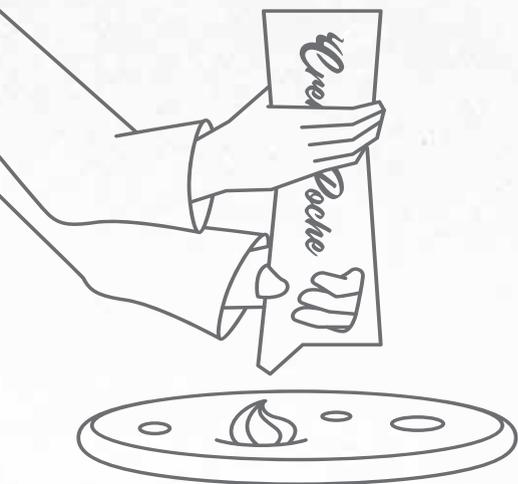
Utilizzare la trippa alla marchigiana della linea "I Pronti in Tavola" Demetra, una trippa bovina, cucinata con verdure, pomodoro e aromi freschi secondo tradizionale ricetta.

Per l'assemblamento della lasagna:

Fare sbollentare la lasagna per almeno 2 minuti e farla asciugare su di un panno pulito. Alternare strati di lasagna con pesto fresco e trippa calda. Sull'ultimo strato finire con pecorino grattugiato e fare gratinare in forno un paio di minuti.



*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*

# Birreria La Casa sul Fiume

In una delle zone più belle della Toscana, sulla riva del fiume Vezza, Michele apre una birreria di successo che, ancora oggi, si contraddistingue per la qualità dei prodotti offerti ai suoi clienti: birra da estimatori e cibo da leccarsi i baffi. Lo stile del locale è caldo e accogliente e l'ampio beergarden permette a famiglie e gruppi di amici di passare delle piacevoli serate primaverili ed estive. A caratterizzare l'offerta food ci sono i prodotti **Svevi**. Sin dalle origini de La Casa sul Fiume, Michele si affida all'azienda pisana per poter ricreare il perfetto ambiente bavarese; il personale Svevi è stato capace di guidare il giovane imprenditore nella selezione perfetta, atta a ricreare l'atmosfera tipica dell'Oktoberfest tutto l'anno. Dai panificati alla selezione di wurstel e carni, passando per salumi e formaggi, i prodotti Svevi, lavorati dalle esperte mani di Alessandro (chef della birreria), sono la chicca di un locale che ha continuato a crescere nel corso degli anni. In questo difficile momento, Michele intende sfruttare la potenziale chiusura del locale durante certi mesi invernali, per poter rinnovare alcuni spazi e dotare la birreria di un nuovo impianto di spillatura. Insomma un cambio d'abito che lascia intatta la sostanza di un posto senza peccati, come accade in ogni posto di successo che si rispetti.

In via Lombardi 38, a Seravezza (Lucca), in una location suggestiva nasce nel 2010 una birreria con un'offerta gastronomica e birraia da veri intenditori. I prodotti Svevi sono, senza ombra di dubbio, la punta di diamante di questo fantastico locale.



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

L'antico stile della Franconia  
ed i migliori ingredienti  
della Baviera.

Qualità sublime degna  
di un Principe,  
in Key Keg da  
30 Litri.



In assoluto i primi Key Keg  
in esclusiva al  
"Pecora Nera Country Pub"  
di Cassano delle Murge.



## Weisse

Una birra di grano tenero  
secondo il collaudato  
processo di produzione della  
birra, prodotta da materie  
prime accuratamente  
selezionate.

Nella fermentazione in  
bottiglia e in botte questa  
birra acquista un gusto  
inimitabile e fresco.

Alcol: 5,0 %

## Pilsener

Una pilsener corposa  
dal gusto  
piacevolmente sapido  
con un inconfondibile  
fresca luppolatura,  
coronata da una schiuma  
compatta e dal perlage  
finissimo.

Alcol: 4,9 %

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

# TEBS DRAFT

*"Draft is passion"*

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

TEBS DRAFT dispone di un'ampia gamma di cooler per la refrigerazione e la spillatura di birra vino e bevande!

TEBS DRAFT offre ai propri clienti l'esperienza e la qualità delle macchine OPREMA.



Dalla piccola OKSI 7 da 1/4 HP a tre vie, adatta a volumi contenuti di spillatura.

Fino ad arrivare alla OKSI 23 con motore da 3/4HP, adatta a volumi di spillatura sostenuti.



La gamma comprende il compatto BEER BAR pratico carrellato adattabile ad ogni spazio e altamente performante, grazie ad un doppio sistema di refrigerazione regolabile

PER OGNI IMPIANTO POTRAI POI SCEGLIERE LA COLONNA CHE PIU' SI ADATTA ALLO STILE E AGLI SPAZI DEL TUO LOCALE.

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](http://www.tebsdraft.com) [info@tebsdraft.com](mailto:info@tebsdraft.com)



Numero Verde  
**800 301 335**

Chiamata gratuita

di Alessio Ceccarini

I ricercatori dell'Innovation Center Giulio Natta, il centro "propulsore" di NeoruraleHub, definito "un incubatore di competenze nell'economia circolare per tutta la filiera agroalimentare", hanno brevettato un sistema avanzato di sanificazione dell'aria che riduce il rischio prodotto da agenti contaminanti.

## NeoruraleHub ha creato **iUTA**

ideale per qualsiasi ambiente, di grande interesse per ristoranti, bar, pub, hotel, iUTA conferisce sicurezza negli ambienti chiusi: una garanzia per clienti e dipendenti. Ma cos'è iUTA? È un dispositivo brevettato per la sanitizzazione dell'aria da virus, batteri, microorganismi e agenti patogeni attraverso una tecnologia già presente in natura: i raggi UV. Questo sistema è installabile all'interno delle comuni Unità di Trattamento dell'Aria (UTA, Rooftop, Condotti dell'aria) e unisce il funzionamento germicida delle lampade UV fotocatalitiche ad un apparato di campionamento con analisi del microbioma. A questo sistema viene applicato il controllo remoto di intelligenza artificiale Adam & Eva per il controllo energetico e dei parametri ambientali necessari a garantire la massima efficacia del trattamento.

Tre le componenti del sistema iUTA:

- **sanificazione** mediante sistema di Ossidazione Foto Catalitica sull'aria di ripresa
- **controllo retroazionato** per il mantenimento delle condizioni termoigrometriche ottimali per il processo di sanificazione
- **sistema di analisi DNA/RNA** sull'aria immessa in ambiente al fine di verificare l'assenza di virus, batteri, microorganismi e agenti patogeni



**neoruraleHub**  
PLANET CHANGING IDEAS

# SAMUEL ADAMS®

## BOSTON LAGER

# FILL YOUR GLASS.



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



[info@brewcompany.it](mailto:info@brewcompany.it)



0828 03 00 21



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

Brewrise è lieta di annunciare che ha da poco stipulato un nuovo accordo di importazione esclusiva delle birre craft di Deschutes Brewery, il birrificio per antonomasia della West Coast degli Stati Uniti: la quintessenza della birra craft.

# DESCHUTES BREWERY

## ... it comes with the territory

**F**ondato nel 1988, Deschutes è un birrificio indipendente a conduzione familiare fin dalla sua fondazione e con profonde radici nello stato dell'Oregon ed ha avuto un ruolo di primo piano nel mondo della

birra craft americana. Tutto ebbe inizio quando Gary Fish decise di aprire un brewpub nella cittadina di Bend, nell'omonima contea di Deschutes, in Oregon, che si rivelò ideale per riunire gli abitanti intorno ad una buona birra.

Grazie alla passione e perseveranza del suo fondatore, il birrificio si fece presto conoscere: oggi è apprezzato dagli intenditori di birra di tutto il mondo, sebbene le sue specialità finora non siano mai state importate oltreocea-

**DESCHUTES**

**DESCHUTES**  
*It comes with the territory*

**DESCHUTES BREWERY**

**DESCHUTES**  
*It comes with the territory*

**DESCHUTES**

**DESCHUTES**

**DESCHUTES**

**BREWRISE**  
matter of style

segue a pag. 62

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

no! È a Bend che nacque il concetto di Deschutes' Public House, un locale che traeva ispirazione dai pub inglesi, dove tutti gli abitanti del posto si incontravano e chiacchieravano, comodamente seduti davanti ad una buona pinta di birra. **Black Butte Porter** e la **Mirror Pond Pale Ale**, oggi le birre flagship di questo birrificio continuano a dettare lo stile e a conquistare il pubblico di veri intenditori, ma troviamo anche birre più contemporanee come **Fresh Squeezed** e **Haze IPA** o le *Juicy ale* come **Lil' Squeezzy** e per finire i cosiddetti lifestyle brand. Alla base di ogni birra c'è il legame imprescindibile con le origini e il territorio circostante: "Preparare una birra dannatamente buona, far incontrare le persone e rispettare il

pianeta, questo è Deschutes".

*Siamo veramente entusiasti di poter far conoscere in Italia le birre di Deschutes, l'Oregon è sinonimo di birra craft, grazie alle estese coltivazioni di alcune delle più famose varietà di luppolo utilizzate in tutto il mondo. Essere stati scelti da un birrificio indipendente per avvicinare anche il nostro paese a queste specialità è per noi motivo di orgoglio, afferma Stefano Baldan, CEO di Brewrise. Le birre di Deschutes saranno riservate esclusivamente al canale on trade, gli fa eco Giovanni Roncoroni, Direttore Vendite Ontrade. Siamo convinti che i consumatori più attenti sapranno apprezzare fin da subito queste birre craft che spaziano dagli stili più tradizionali alle nuove declinazioni più contemporanee.*



  
**VDGLASS**  
 DESIGN & TECHNOLOGY

**CRAFTY**  
STEMLESS

info@vdglass.it | www.vdglass.it

Dalla più antica Birreria  
di monastero al mondo...



**MUTINELLI**

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

**B&S**  
BIRRA&SOUND

© 2020 Extramoenia s.r.l. - Via Mazzini 120 - 03100 Frosinone (FR) - Tel. +39 0423 681983 - www.birraandsound.it

FESTE Oktoberfest HB München in Italia LOCALI La Scialletta Pub a Campeggiano di Bientina, Orange Bar a Molise di Predosa UN VETRIANA Andechs Doppelbock Dunkel, Giacomini srl e Bitburger Braugruppe, Zencocquarta di Therapare, Birreria tra Birreria sociale di Chi Tusi MERCATO Cambiasi il mercato dei consumi fuori casa FORMAZIONE In Birra Amarcord c'è amore per il territorio BIRRE ARTIGIANALI Dentro la cotta, San Gabriele birra ufficiale del Giro d'Italia, Birreria Perogino, Birra C'V

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

**Anno 21 n°5 - 2020**

Periodico Bimestrale

**Direttore editoriale**

Piero Ceccarini

**Direttore responsabile**

Paolo Tosti

**Editrice**

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

[amministrazione@birraandsound.it](mailto:amministrazione@birraandsound.it)

**Redazione**

Daniela Morazzoni

Piero Ceccarini

Roberta Ottavi

Alessio Ceccarini

Marcella Fucile

Guja Vallerini

Anna Ferretti

Gianna Cassetta

Salvatore Ascesa

Silvia Canini

**Collaborazioni tecniche**

Anna Scognamiglio

Francesco Stufara

**Redazione, grafica ed impaginazione**

IES

Via G. Di Vittorio, 17

Bastia Umbra (Pg)

075.5292186

[redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it)

**Stampa**

Graphic Masters

Via Manna, 89

06132 Perugia (PG)

**Per la vostra pubblicità:**

[info@birraandsound.it](mailto:info@birraandsound.it)

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

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

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

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

**Aut. del Tribunale di Perugia**

n°43/2000 del 10/10/2000



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai .....	Pag	43
Tel. +39 0423 681983		
Amarcord .....	Pag	35
www.amarcord.it		
Anja srls - Brew Company .....	Pag	59
Tel. +39 0828 030021		
Birra Flea .....	Pag	51
www.birrafllea.com		
Birrificio Bari .....	Pag	43
www.birrificiobari.it		
Birrificio I Due Mastri .....	Pag	42
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe .....	Pag	III
www.bitburger-international.it		
Bononia Marketing Service Srl .....	Pag	9
www.bononiemarketing.it/		
Demetra - Crem à Poche .....	Pag	55
www.cremapoche.it		
Di.Be.R. Bevande .....	Pag	13
www.diberbevande.it		
F&G .....	Pag	41-49-57
www.fg-srl.it		
Forst .....	Pag	7
www.forst.it		
GG3 .....	Pag	61
Tel. +39 0775 224034/35		
Haacht Super 8 .....	Pag	8
www.haacht.com		
HB München .....	Pag	II
Tel. +49 8992105/0		
Il Torchio .....	Pag	53
www.iltorchioenoteca.it		
IEG .....	Pag	11
www.iegexpo.it		
Jacob .....	Pag	31
www.brauerei-jacob.de		
Kiem .....	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher .....	Pag	19
www.krombacher.com		
Kuchlbauer .....	Pag	12
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher .....	Pag	6
www.kuhbacher.com		
Logika .....	Pag	45
www.impakto.it		
Mutinelli Bischofshof .....	Pag	10
Tel. +39 0464 431101		
Mutinelli Weltenburger .....	Pag	63
Tel. +39 0464 431101		
Radeberger QBA .....	Pag	IV
www.qualitybeeracademy.it		
Svevi .....	Pag	56
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft .....	Pag	58
www.tebsdraft.com		
VDGlass .....	Pag	62
www.vdglass.it		

### PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:

Extramoenia srl  
Viale Mazzini 120 Scala D  
03100 Frosinone - FR

#### Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT  
IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, alla mail: [redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it) o per posta a: Extramoenia srl  
Viale Mazzini 120 Scala D  
03100 Frosinone - FR



#### LOCALE

nome del locale

via

cap

città provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

#### RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città provincia

partita iva



**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](mailto:giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com)  
[www.hofbraeu-muenchen.de](http://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](mailto:supinoluciano@tiscali.it)



# BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

## #Anny 10



### HOPPY STRONG SAISON

Per festeggiare il 10° compleanno, il team Braufactum ha creato una ricetta speciale, unendo i lieviti Saison e i luppoli australiani Elle ed Enigma.

Il risultato è una birra estremamente secca e rinfrescante, nonostante il grado alcolico importante (10°), note di frutta tropicale, banana verde e pepe.

Alc. 10% Vol.



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

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



**QBA** QUALITY  
BEER  
ACADEMY  
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA